

MENU NATAL EMPRESAS

Entradas

Saladas simples e compostas
Charcutaria regional
Mini bolinhos de bacalhau, mini rissóis, mini croquetes, mini chamuças
Bola de carne, quiches variados

Sopa

Canja de galinha
Creme de legumes
Creme de marisco

PRATOS PRINCIPAIS

Peixe

Salmão grelhado em cama de legumes
Bacalhau com natas
Bacalhau à Axis
Supremos de pescada com molho de marisco

Carne

Tornedó de porco preto com bacon
Vitela assada no forno
Arroz de pato à antiga

Sobremesa

Doces variados
Bolo rei
Pão-de-ló húmido
Sonhos com pinhão em calda de canela
Rabanadas com molho de vinho do porto e frutos secos

Bebidas

Águas | refrigerantes | cervejas | café
Vinho verde branco e tinto “Quinta do Bosque”
Vinho maduro branco e tinto “Monte das Abertas”

Informações gerais:

1. Com a confirmação da reserva é necessário o pagamento de 30% (não reembolsável) | **2.** Os restantes 70% deverão ser pagos no final do serviço | **3.** Cancelamentos só são permitidos até 72 horas antes do início do serviço, após as quais será cobrada a totalidade do número de pessoas contratadas | **4.** O serviço é contratado para um período de 4 horas | **5.** A decoração será da responsabilidade do Hotel e terá apontamentos florais/natalícios





22.50€

Preço p/ pessoa

MENU | Serviço Buffet

Buffet de entradas

1 sopa

1 prato de peixe

1 prato de carne

Buffet de sobremesas

(para um mínimo de 15 pessoas)

19.50€

Preço p/ pessoa

MENU | Serviço à Mesa

1 Entrada

1 sopa

1 Prato de peixe ou carne

1 Sobremesa

(para um mínimo de 10 pessoas)

*Bebidas incluídas durante a refeição

**IVA incluído às taxas em vigor

Para grupos com mais 20 pessoas, oferta para sorteio de um voucher válido para 2 pessoas (almoço e SPA).