



NATAL

2023



Axis Porto

BUFFET SIMPLES

25€

Entradas

PASTEIS DE BACALHAU
CALAMARES
RISSÓIS DE CARNE
QUICHE DE LEGUMES
SALADAS SIMPLES
SALADA DE FEIJÃO FRADE COM ATUM
SALADA DE ORELHA DE PORCO E COENTROS
SALADA DE GRÃO DE BICO COM BACALHAU MARINADO

SOPA

CREME DE LEGUMES

PRATOS QUENTES

(escolher 1 opção)

BACALHAU COM NATAS
FRANGO NO FORNO COM BATATA PADEIRO
BIFINHOS DE PERU COM MOLHO MOSTARDA E ARROZ DE FRUTOS SECOS
PESCADA GRATINADA COM PURÉ DE BATATA
CACHAÇO DE PORCO NO FORNO CONFECCIONADO A BAIXA TEMPERATURA

SOBREMESAS

PÃO DE LÓ
BOLO REI
FRUTAS AO NATURAL
ALETRIA
RABANADAS

BEBIDAS

VINHO DOC DOURO ALMA D'OURO BRANCO E TINTO
ÁGUAS
REFRIGERANTES
CAFÉ

Condições

1 Prato

Mínimo 25 pessoas

Têm que ser o mesmo prato para todos os participantes

BUFFET STANDARD

30€

Entradas

CALAMARES COM MOLHO PICANTE
PATANISCAS DE BACALHAU
MISTO DE RISSÓIS
MINI-ESCALOPES NAPOLITANA
MINI PIZZA
TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS
PÁ DE PORCO LAMINADA
FOLHADO DE MALHEIRA E MAÇÃ
SALADAS SIMPLES
SALADAS COMPOSTAS TÍPICAS PORTUGUESAS

SOPA

(escolher 1 opção)
CALDO VERDE
CREME DE LEGUMES
CREME DE ERVILHAS
CANJA DE GALINHA
SOPA DE GRÃO DE BICO COM LASCAS DE BACALHAU
CREME DE COUVE FLOR COM AMÊNDOA

PEIXE

(escolher 1 opção)
POSTINHA DE BACALHAU COM BROA
ARROZ DE TAMBORIL COM GAMBAS
TRANCHE DE GAROUPA COM MOLHO CATAPLANA
FILETES DE DOURADA CORADA EM CAMA DE LEGUMES SALTEADOS

CARNE

(escolher 1 opção)
PERU À WELLINGTON COM MOLHO MOSCATEL
BIFINHOS DE VITELA CORADOS COM MOLHO DE 3 QUEIJOS E BATATA CHIPS
PEITO DE FRANGO RECHEADO COM ESPINAFRES E QUEIJO
LOMBINHOS DE PORCO ASSADOS COM MOLHO VINHO DO PORTO E BATATA NOISETTE

SOBREMESAS

PÃO DE LÓ COM FRUTOS SECOS
BOLO REI
FRUTA LAMINADA
ALETRIA
TARTE DE AMÊNDOA
RABANADAS
FORMIGOS
LEITE CREME
PUDIM DE OVOS
FRUTOS SECOS
TRONCO DE NATAL

BEBIDAS

TONS DE DUORUM BRANCO E TINTO
ÁGUAS
REFRIGERANTES
CAFÉ

Condições

2 Pratos
Mínimo 30 pessoas
Têm que ser o mesmo prato para todos os participantes

BUFFET SUPERIOR

45€

Entradas

CALAMARES COM MOLHO PICANTE
PERU RECHEADO COM ALHEIRA E FRUTOS SECOS
SELEÇÃO DE QUEIJOS
ROSBIFE À INGLESA
PRESUNTO DE CHAVES
FRITOS REGIONAIS
POLVO À GALEGA
ROJÓEZINHOS
SAPATEIRA RECHEADA
MEXILHÃO DE ESCABECHE
COCKTAIL DE CAMARÃO
WRAP DE ATUM E RÚCULA
SALADAS: ALFACE, TOMATE, CENOURA, PEPINO, BETERRABA, REBENTOS DE SOJA
SALADAS COMPOSTAS TÍPICAS PORTUGUESAS

SOPA

(escolher 1 opção)

SOPA DE PEIXE COM CRUSTÁCEOS
CREME DE ESPARGOS COM PRESUNTO
CREME SAINT GERMAIN
CREME DE ABÓBORA COM AMÊNDOA

PEIXE

(escolher 1 opção)

POSTA DE BACALHAU GRATINADO
TIBORNADA DE POLVO COM PIMENTOS E BROA
TAMBORIL NO FORNO COM GAMBAS
MEDALHÃO DE GAROUPA COM AROMA DE MANTEIGA E ERVAS CORADO COM SÉSAMO BRANCO
PAELHA À VALENCIANA

CARNE

(escolher 1 opção)

CELA DE LEITÃO RECHEADA COM ENCHIDOS, ERVAS AROMÁTICAS E FRUTOS SECOS
ENSOPADO DE CABRITO COM PURÉ DE ALHEIRA E LEGUMES SALTEADOS
TORNEDÓ DE VITELA COM QUEIJO DE CABRA
PERU RECHEADO TRINCHADO NA OCASIÃO

SOBREMESAS

FRUTAS LAMINADAS
PÃO DE LÓ
ARROZ DOCE
BOLO REI
ALETRIA
FRUTOS SECOS
RABANADAS
FORMIGOS
LEITE CREME
TRONCO DE NATAL
PUDIM ABADE PRISCOS
BRIGADEIRO
TROUXAS DE OVOS

BEBIDAS

VINHO MADURO TINTO ESTEVA
MADURO BRANCO PLANALTO
ÁGUAS
REFRIGERANTES
CAFÉ
DIGESTIVO

Condições

2 Pratos
Mínimo 30 pessoas
Têm que ser o mesmo prato para todos os participantes

Condições Gerais

Pagamento de 30% do valor total no ato da reserva (não reembolsável);
O valor remanescente deverá ser liquidado no final do serviço;
Cancelamentos gratuitos só serão permitidos até 72 horas antes ao início do evento;
Em caso de cancelamento após as 72 horas, será cobrada a totalidade do número de pessoas contratado;
Sala Privada para um mínimo de 25 pessoas e sujeito a disponibilidade;
O custo da sala privada de 5€ por pax;
O serviço é contratado para um período de 4 horas;
O Hotel disponibiliza apontamentos natalícios por cada mesa.

Política de Crianças

Crianças dos 0 aos 4 anos – Grátis
Crianças 5 aos 12 anos – 50 % de desconto sobre o valor da ementa

***OFERTA DE ESTADIA DE 1 NOITE EM QUARTO STANDARD
COM PEQUENO ALMOÇO BUFFET NO HOTEL PARA
SORTEIO DURANTE O JANTAR – MÍNIMO 50 PESSOAS**

*VALIDADE 3 MESES DESDE A DATA DO EVENTO