



MENUS

NATAL 2022

Serviço Buffet Simples

22,50€

Serviço Buffet Standard

27,50€

Serviço Buffet Superior

42,50€



Axis Porto

R. Maria Feliciano 100, 4465-283 São Mamede de Infesta, Portugal
T. (+351) 229 052 000 | reservas@axisporto.com

www.axishoteis.com

SERVIÇO

BUFFET SIMPLES

Entradas

Pastéis de bacalhau
Calamares
Rissóis de carne
Quiche de legumes
Saladas simples
Salada de feijão frade com atum
Salada de orelha de porco
Salada de queijo fresco

Sopas

Creme de legumes

Pratos Quentes

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

Convento da Vila branco e tinto
Águas
Refrigerantes
Café

Composição

Buffet de entradas
1 Sopa
1 Prato quente
Buffet de sobremesas

22,50€
Por Pessoa*

*para um mínimo de 25 pessoas
**mesmo prato para todos os participantes

SERVIÇO

BUFFET STANDARD

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
Wraps de salmão fumado
Saladas simples
Saladas compostas típicas portuguesas

Sopas

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

Postinha de bacalhau com broa
Arroz de tamboril com gambas
Tranche de salmão com chips de batata doce
Filetes de dourada corada em cama de legumes salteados

Carne

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

Sobremesa

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

Convento da Vila branco e tinto
Águas
Refrigerantes
Café

Composição

Buffet de entradas
1 Sopa
1 Prato peixe
1 Prato carne
Buffet de sobremesas

27,50€

Por Pessoa*

*para um mínimo de 30 pessoas
**mesmo prato para todos os participantes

SERVIÇO BUFFET SUPERIOR

Entradas

Peru recheado com alheira e frutos secos
Seleção de queijos, rosbife à inglesa, presunto de Chaves, fritos regionais e polvo à galega
Rojõesinhos, sapateira recheada e bruschetta de mexilhão
Cocktail de camarão
Wrap de atum e rúcula
Saladas alface, tomate, cenoura, pepino, beterraba e rebentos de soja
Saladas compostas típicas portuguesas

Sopa

Sopa de peixe com crustáceos
Creme de espargos com presunto
Creme Saint Germain
Creme de abóbora com amêndoa

Peixes

Posta de bacalhau à Zé do Pipo
Tibornada de polvo com pimentos e broa
Tamboril no forno com gambas
Medalhão de corvina com aroma de manteiga e ervas corado com sésamo branco
Paelha à valenciana

Carnes

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	Formigos
Pão de ló	Leite creme
Arroz doce	Tronco de Natal
Bolo rei	Pudim Abade Priscos
Aletria	Brigadeiro
Frutos secos	Trouxas de ovos
Rabanadas	

Bebidas

Vinho maduro tinto Esteva
Maduro branco Tons Duorum
Águas
Refrigerantes
Café
Digestivo

Composição

Buffet de entradas
1 Sopa
1 Prato de peixe
1 Prato de carne
Buffet de sobremesas

42,50€
Por Pessoa*

*para um mínimo de 30 pessoas
**mesmo prato para todos os participantes

INFORMAÇÕES 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 do início do evento.

Em caso de cancelamento após as 72 horas, será cobrada a totalidade do número de pessoas contratado.