



MENUS NATAL 2022

Serviço à Mesa

23,00€

Serviço Buffet

27,00€

Serviço Buffet Superior

33,00€



Axis Vermar

R. da Imprensa Regional 90, 4490-518 Póvoa de Varzim, Portugal
T. (+351) 252 298 900 | reservas@axisvermar.com

www.axishoteis.com

SERVIÇO À MESA

Aperitivos

No bar do Hotel

Porto seco
Porto tónico
Vinho branco
Vermutes
Cerveja
Sumo de laranja

Na mesa

Fritos
Presunto
Rojões
Moelinhas
Mexilhão com molho verde
Salada de bacalhau
Salada de atum c/ queijo fresco e abacaxi

Entradas

Sopa de abóbora c/ cenoura salteada
Creme de legumes
Creme de couve flor com amêndoa

Peixe

Rolinhos de pescada recheados com espargos verdes e molho de frutos do mar
Lombinhos de bacalhau no forno gratinados c/maionese e puré de legumes
Espetos de peixes e camarão, batata ao sal e legumes
Lombos de salmão c/crosta de ervas batata a murro e juliana de legumes

Carne

Peito de frango recheado com queijo mozzarella e espinafres, batatinha dourada e legumes suados em azeite e alho
Perna de peru recheada com frutos secos e castanhas, batata alourada e grelos
Medalhões de lombinho de porco perfumados com tomilho, batata salteada e feijão verde
Vitela braseada com molho de alho e azeite, batata a murro e grelos

Sobremesas

Rabanada quente com molho de Vinho do Porto e canela
Pudim francês
Aletria
Salada de fruta

Bebidas

Vinho verde branco
Vinho maduro branco e tinto (Seleção Axis)
Cerveja
Refrigerantes
Sumos
Águas
Café

Composição

Aperitivos

1 Entrada

1 Prato

1 Sobremesa

23,00€

Por Pessoa*

*suplemento 2º prato = 10 €

SERVIÇO BUFFET

Saladas

Saladas simples
Salada de atum com feijão frade e cebola
Salada de bacalhau com grão e coentros
Salada de frango com rúcula e tomate cherry
Salada de camarão com ananás e molho cocktail
Salada de polvo com molho verde
Salada de farfalle e legumes salteados
Salada russa

Sopa

Sopa de abóbora c/cenoura salteada
Creme de legumes
Creme de couve flor com amêndoa

Peixe

Bacalhau lascado com migas de broa
Trilogia de peixes em espeto com camarão
Rolinhos de pescada recheados com espargos verdes e molho de frutos do mar
Lombinhos de pescada à Verman

Carne

Arroz de pato com enchidos tradicionais
Perna de peru recheada com frutos secos e castanhas salteadas com batatinhas
Lombo de porco recheado com chouriça de vinho
Vitela braseada c/ molho de alho e azeite, batata a murro e grelos

Sobremesa

Doces natalícios
Fruta laminada
Tábua de queijos com compotas e tostas

Bebidas

Vinho verde branco
Vinho maduro branco e tinto (Seleção Axis)
Cerveja
Refrigerantes
Sumos
Águas
Café

Entradas & Acepipes

Tábua de charcutaria laminada
Tábua de enchidos diversos
Salgadinhos
Quiche Lorraine
Mini vol-au-vent de atum com ovinho de codorniz
Cogumelos recheados com queijo de cabra
Folhadinhas de salsicha

Composição

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

27,00€
Por Pessoa*

*para um mínimo de 20 pessoas

SERVIÇO BUFFET SUPERIOR

Aperitivo no Bar

Porto seco
Porto tónico
Vinho branco
Vermutes
Cerveja
Sumo de laranja

Entradas & Acepipes

Tábua de charcutaria laminada
Tábua de enchidos diversos
Salgadinhos
Quiche Lorraine
Mini vol-au-vent de atum com ovinho de codorniz
Cogumelos recheados com queijo de cabra
Folhadinhos de salsicha
Sapateira recheada
Púcara de camarões salteados
Gambas ao natural

Saladas

Saladas simples
Salada de atum com feijão frade e cebola
Salada de bacalhau com grão e coentros
Salada de frango com rúcula e tomate cherry
Salada de camarão com ananás e molho cocktail
Salada de polvo com molho verde
Salada de farfalle e legumes salteados
Salada russa
Salada de cevadinha com frutos secos
Salada de abacate, melão, nozes e tomate

Sopa

Creme de legumes
Creme de lentilhas com alho francês
Creme de couve-flor com amêndoa
Creme de abóbora com grão
Aveludado de aves

SERVIÇO BUFFET SUPERIOR

Peixe

Bacalhau à Gomes de Sá
Espetadas de peixe misto com camarão
Rolinhos de pescada recheados com presunto e molho de cogumelos
Lombo de bacalhau com crosta de broa
Lombo de bacalhau confitado com tomate seco e alperces
Pescada à Vermar

Carne

Grenadinos de vitela com molho de Vinho do Porto
Tradicional arroz de pato com enchidos
Perna de peru recheada com frutos secos e castanhas
Lombo de porco recheado com queijo e espinafres
Perna de borrego assada
Medalhões de vitela com ragu de cogumelos e espargos em vinho tinto

Sobremesa

Doces natalícios
Fruta laminada
Tábua de queijos com compotas e tostas

Bebidas

Vinho verde Tapada dos Monges
Vinho maduro branco
Tinto alentejo Monte da Cal
Cerveja
Refrigerantes
Sumos
Águas
Café

Composição

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

33,00€
Por Pessoa*

*para um mínimo de 20 pessoas

SUPLEMENTOS | APERITIVOS | CEIAS

Buffet de Saladas – 6.00€ por pessoa

Saladas simples

Salada de atum com feijão frade e cebola

Salada de bacalhau com grão e coentros

Salada de frango com rúcula e tomate cherry

Salada de camarão com ananás e molho de cocktail

Salada de polvo com molho verde

Mesa do Mar – 9.00€ por pessoa

Camarão cozido ao natural

Creme de sapateira em seleção de tostas

Mexilhões suados com vinagrete de pimentos

Saladinha de polvo com ovinhos de codorniz e molho verde

Mesa Regional – 9.00€ por pessoa

Moelinhas estufadas em molho de tomate

Rojõesinhos

Mini pataniscas de bacalhau

Salgadinhos diversos

Leitão assado

Buffet de doces & frutas – 5.00€ por pessoa

Doces natalícios

Frutas laminadas

Tábua de queijos variados com compotas

Bar aberto - 5,00€ por pessoa

Whisky novo

Aguardente Velha

Licor Beirão

Bailey´s

Porto Tawny | Amêndoa Amarga

Duração
1h

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;

O serviço é contratado para um período de 4 horas;

O Hotel disponibiliza apontamentos natalícios por cada mesa;

Oferta de estadia de 1 noite em quarto duplo vista mar com pequeno almoço buffet no hotel para sorteio durante o jantar - mínimo 25 pessoas.