

EMENTAS NATAL

Menu Servido

Mínimo 15 pax

Couvert

Manteiga de especiarias, salada de polvo, croquetes de língua de vaca

Entradas

Rolinho de queijo com nozes caramelizadas e chutney de maçã

Camarão ao alho

Tarte tatin de pêra caramelizada e alheira

Sopas

Creme de marisco

Creme de abóbora assada e queijo fresco com amêndoa torrada

Caldo verde

Aveludado de cogumelos

Peixes

Corvina braseada com xerém de bivalves

Bacalhau com crosta de azeitona, batata a murro e grelos salteados

Polvo à lagareiro com batata a murro e couve salteada

Tamboril com cuscuz de abóbora e tomate seco

Carnes

Cabrito assado com arroz no forno de enchidos e verdura

Lombinho de porco com puré de castanha assada, batata confitada e bimis

Chambão com esmagada de batata e chucrute de couve e cerveja preta

Frango do campo na púcara

Sobremesas

Buffet de sobremesas de Natal

1 PRATO PRINCIPAL

Couvert do Chef, 1 entrada ou sopa, 1 prato de peixe ou 1 prato de carne, buffet de sobremesas e bebidas (águas, refrigerantes, cervejas, vinho da casa branco e tinto e café)

29€

por pessoa

WELCOME DRINK

Água, sumos, espumante, vinho verde, Martini, moscatel e gin tónico

4€

por pessoa

2 PRATOS PRINCIPAIS

Couvert do Chef, 1 entrada ou sopa, 1 prato de peixe e 1 prato de carne, buffet de sobremesas e bebidas (águas, refrigerantes, cervejas, vinho da casa branco e tinto e café)

34€

por pessoa

DIGESTIVOS

Licor Beirão, whisky novo, aguardente vínica e ginja de Alcobça

4€

por pessoa

Para reservas:

tel.: (+351) 262 505 370 | mail: grupos@yourhotelspa.com