

**MERRY
& BITE**

COUVERT

Seleção de pães artesanais, manteiga e tapenade de azeitona preta com alho confitado (V)

ENTRADAS DE PARTILHA (3 À ESCOLHA)

Tábua de queijos e enchidos com grissinis de alecrim

Pataniscas de camarão e pimento vermelho

Pimentos padrón salteados (VG)

Croquetes de alheira com maionese de coentros

Feijoadinha de leitão

Aligot com cogumelos estufados e ovo a baixa temperatura (V)

PRATOS PRINCIPAIS (1 À ESCOLHA)

Filetes de polvo com arroz do mesmo

Bacalhau lascado com batata corada, couve portuguesa e broa de milho frita

Terrina de peru com cevadinha de legumes

Bochecha de porco ibérico com cremoso de batata e bimis

Feijoada de cogumelos (VG)

Risotto de abóbora e queijo mascarpone (V)

SOBREMESAS DE PARTILHA

Torta de laranja (V)

Pudim de gema (V)

Tarte de limão merengada (V)

Fruta laminada (VG)

* mínimo 10 pessoas

(V) Vegetariano (VG) Vegan

SALADAS SIMPLES

Milho, tomate, alface e cenoura (VG)

Molhos: Vinagrete (VG); Maionese, pesto e hortelã (V)

SALADAS LIGEIRAS

Salada bacalhau com grão-de-bico e coentros

Salada de polvo com molho verde

Salada de fusilli com legumes e queijo feta (V)

SOPAS (1 À ESCOLHA)

Creme de legumes (VG)

Creme de alho francês (VG)

Caldo verde (chouriço à parte)

ENTRADAS

Trilogia de salgadinhos

Mini empada de galinha

Mini empadas de cogumelos e alho francês (V)

Rojões com pickles caseiros

Folhado de peixes

Tábua de queijos e enchidos

PRATOS PRINCIPAIS (3 À ESCOLHA)

Bacalhau assado com cebolada de pimentos e batata à murro

Supremo de robalo com camarão, legumes salteados e bisque de camarão

Cachaço de porco ibérico com migas de feijão, couve portuguesa e broa de milho frita

Vitela assada com arroz de enchidos com açafrão e espinafres salteados

Estufado de grão-de-bico, aipo e couve-coração (VG)

Tikka Masala de couve-flor com arroz basmati (VG)

SOBREMESAS

Rabanadas com creme inglês (V)

Leite creme queimado (V)

Pão de ló húmido (V)

Tronco de Natal (V)

* mínimo 20 pessoas

(V) Vegetariano (VG) Vegan

CONDIÇÕES DE RESERVA DO MENUS DE NATAL

Mínimo de 10 pessoas para set menu e 20 pessoas para buffet.

No Set Menu, é possível selecionar até um máximo de 3 pratos principais diferentes.

A escolha de 2 pratos principais por pessoa implica um suplemento de 15€ por pessoa. Nesta modalidade, os 2 pratos principais selecionados deverão ser iguais para todos os convidados, exceto nos casos em que existam restrições ou necessidades alimentares específicas devidamente comunicadas previamente.

A seleção dos pratos deverá ser previamente definida e as pré-escolhas deverão ser comunicadas até 10 dias antes da data do evento.

O cliente concorda em não trazer ou em não permitir que os seus participantes tragam comida ou bebidas para Hotel. Caso tal situação ocorra, deverá ser previamente autorizado pelo Hotel e o cliente será responsável pela qualidade e por eventuais doenças ou intoxicações causadas aos hóspedes e/ou convidados.

CONDIÇÕES DO SERVIÇO

Suplemento bebidas incluído nos menus (Vinhos, cerveja, refrigerantes, água e café)

Suplemento de bebidas premium (Vinhos superiores, cerveja, refrigerantes, água e café): +6€ por pessoa.

Taxa de rolha: 18€ por garrafa aberta.

POLÍTICA DE PAGAMENTO

50% de depósito aquando da confirmação da reserva.

50% de depósito 10 dias antes da data do evento.

Quaisquer consumos adicionais devem ser pagos no check-out do evento.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO

Em caso de cancelamento os depósitos efetuados não são reembolsáveis.

Pode cancelar até 50% do evento sem custos até 10 dias antes da data do evento.

INFORMAÇÕES DE ALERGÉNIOS

Agradecemos que nos informe atempadamente caso existam clientes com alergias e/ou intolerâncias alimentares.

Por favor ter em consideração que apesar de todos os cuidados serem aplicados na cozinha, poderá existir riscos de presença de ingredientes alérgenos.

Não garantimos nem nos responsabilizamos pela contaminação dos mesmos.

Informamos que os nossos menus poderão sofrer alterações devido a usarmos produtos frescos e da época.