



HOTEL SOLVERDE SPA & WELLNESS CENTER



MENU CONVÍVIO NATAL

APERITIVOS

- Porto branco seco • Porto tónico • Vermute • Sumo de laranja • Canapés quentes e frios

ENTRADAS | SOPAS (escolha de um prato)

- Rosas de presunto com salada de manga e cebola caramelizada
- Crepe de Bacalhau com mini salada e vinagrete de coentros
- Folhado do mar com espinafres, frutos secos e mousseline de batata
- Tosta de queijo brie caramelizada com beterraba assada e pêssego
- Wraps de vegetais com frutos do mar • Carpaccio de novilho em cama de rúcula
- Creme de alho francês com cenoura e ervilhas • Creme de abóbora com rúcula e cogumelos
- Linguini com frutos do mar e molho pesto

PRATO PRINCIPAL (escolha de um prato)

- Tranches de corvina com crosta de broa • Lombo de salmão selado com mostarda
- Filetes de pescada com arroz de amêijoas • Lombo de mero com sabor do fumeiro
- Bacalhau recheado com barriga fumada e mousseline de batata • Tornado de peru recheado com farinheira e passas
- Lombinhos de porco com mozzarella fundida e arroz de forno
- Nacos de costela mendinha assados no forno com tarteletes de ervas • Taco de novilho grelhado com molho campanha

BUFFET DE SOBREMESAS

- Arroz doce • Leite-creme queimado • Aletria • Sonhos • Salada de frutas • Rabanadas de vinho e de leite
- Pão-de-ló de Ovar • Bolo-rei • Torta de laranja • Pudim francês

BEBIDAS

- Vinhos Branco e Tinto Reserva Hotel • Águas • Refrigerantes • Café

PREÇOS E CONDIÇÕES GERAIS

Aperitivos € 5 por pessoa

Menu € 32,50 por pessoa (inclui uma entrada, um prato principal, buffet de sobremesas e vinhos reserva do Hotel, águas, refrigerantes e café)

Suplemento para segundo prato principal € 10 por pessoa

Condições:

- Escolha de uma entrada e de um prato principal de carne ou peixe
- Os valores apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor
- Menu para um mínimo de 20 pessoas
- Menu tem que ser escolhido até 10 dias úteis antes da data do evento.
- Número final de pessoas previstas deve ser informado até 10 dias úteis antes da data do evento.
- Aceitam-se alterações sem custos, até 10 dias antes do evento:
 - Até 5 dias antes do evento, desde que não exceda o máximo de 10% do número de pessoas informadas previamente.
 - Até 3 dias antes do evento, desde que não exceda o máximo de 5% do número de pessoas informadas previamente.





HOTEL SOLVERDE SPA & WELLNESS CENTER



BUFFET CONVÍVIO NATAL

APERITIVOS

- Porto branco seco • Porto tónico • Vermute • Sumo de laranja • Salgadinhos (amendoins, batata chip, bolachinhas)

BUFFET DE FRIOS

- Salada do mar com sinfonia de filetes • Centro de fumados com saco do padeiro • Peru recheado e laminado com frutos secos
- Lombo de vitela recheado com requeijão • Carpaccio de vegetais ao alho • Bruschetta de queijo cabra
- Bola do fumeiro com queijo da serra • Pizza do mar com tomate cereja

Petiscos na caçarola:

- Rojões da costela em vinho tinto • Almôndegas de aves • Rissóis de leitão
- Bifanas em vinha de alhos • Iscas de bacalhau • Pernil de porco assado com molho campanha
- Mini crepes de legumes • Mini panadinhos com parmesão

BUFFET DE QUENTES (escolha de uma opção)

Opção A

- Creme de couve flor com rúcula e cogumelos • Espetadas do mar com barriga fumada
- Perna de porco assada com feijão preto

Opção B

- Canja de galinha com hortelã • Bacalhau com natas e gambas • Tranches de vitela com arroz de carqueja

BUFFET DE SOBREMESAS

- Rabanadas • Bolo-rei • Pão-de-ló • Pudim de Natal • Aletria • Arroz doce • Tronco de Natal • Sonhos
- Salada de fruta • Leite-creme queimado • Tábua de queijos

BEBIDAS

- Vinhos Branco e Tinto Reserva Hotel • Águas • Refrigerantes • Café

PREÇOS E CONDIÇÕES GERAIS

Preço por pessoa: **Aperitivos - € 5** • **Buffet - € 44** (incluindo vinhos reserva do Hotel, águas, refrigerantes e café)

Condições:

- Escolha de uma das opções de pratos quentes A ou B
- Os valores apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor
- Buffet para um mínimo de 50 pessoas
- Menu tem que ser escolhido até 10 dias úteis antes da data do evento.
- Número final de pessoas previstas deve ser informado até 10 dias úteis antes da data do evento.
- Aceitam-se alterações sem custos, até 10 dias antes do evento:
 - Até 5 dias antes do evento, desde que não exceda o máximo de 10% do número de pessoas informadas previamente.
 - Até 3 dias antes do evento, desde que não exceda o máximo de 5% do número de pessoas informadas previamente.
 - Alterações com menos de 3 dias aplica-se o valor total do pagamento.

