

SOLVERDE CASINOS & HOTÉIS



Feliz Natal



SOLVERDE
CASINOS · HOTÉIS



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)

Creme de abóbora assada com ovo de codorniz | Sopa de cebola gratinada | Trougha de bacalhau com migas de broa
Duo de linguini com aromas do mar | Carpaccio de lombo com folhas da horta | Raviolis de ricota e acelgas com sabor do atlântico
Tosta de queijo e presunto com pesto | Carpaccio de frutas tricolor com presunto e queijo amanteigado

PRATO PRINCIPAL (escolha de um prato)

Bacalhau assado com telha de broa | Mero grelhado com puré de cogumelos
Lombinhos de pescada gratinados com brócolos e amêndoas
Tranches de salmão com esmagado de batata e grelos salteados com alho
Tranches de vitela com castanhas e cebolinhas | Entrecote de novilho com migas de couve portuguesa
Miminhos de porco com mel e batata "ganadera" e feijão-verde | Fricasse de peru com pleurotus e amêndoas

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: € 9 por pessoa

Menu: € 42 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 € 12 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 25 pessoas
- Menu tem que ser escolhido até 10 dias úteis antes da data do evento.



HO HO HO HO

★★★★★

 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 de batata com trio de filetes de peixe | Paio e presunto fumado com tostas e grissinis
Peru recheado com passas e morcela | Sinfonia de legumes grelhados com azeite virgem
Brusketa de queijo brie com cebola caramelizada | Bola do fumeiro com mozzarella e azeitonas
Pizza quatro estações com rúcula | Saladas simples e compostas

Petiscos na caçarola:

Rojões com castanhas | Chamuças de legumes | Wraps de alheira | Rissois de camarão | Pastéis de nata de bacalhau
Crepes de legumes | Croquetes de vitela

BUFFET DE QUENTES (escolha de uma opção)

Opção A

Creme de tomate assado com pão de alho
Tranche de corvina grelhado com ervas
Chambão assado a baixa temperatura com feijão preto e abacaxi

Opção B

Canja de galinha com miúdos
Bacalhau com gambas e legumes
Parrilhada de carnes com sabor de lima e guacamole

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

Aperitivos: € 7 por pessoa

Buffet: € 49 por pessoa

Condições:

- Escolha de um das opções de pratos quentes. A ou B.
- Os valores apresentados incluem IVA à taxa em vigor.
- Menu para um mínimo de pessoas 45.
- O menu escolhido deverá ser informado até 10 dias úteis antes do evento.