



★★★★

# HOTEL CASINO CHAVES

## BUFFET CONVÍVIO NATAL

### BUFFET DE FRIOS

Canapés e acepipes variados | Seleção de fritos portugueses | Cesta de pães | Saladas simples  
Tachinhos (moelas, pica-pau, milho de fumeiro) | Saladas compostas | Polvo da feira

### BUFFET DE QUENTES

**Sopas** (escolha de uma opção):

Creme de legumes da época | Aveludado de castanhas | Caldo verde com lascas de bacalhau e broa

**Peixes** (escolha de uma opção):

Cremoso de bacalhau espiritual | Bacalhau com broa em cama de batata a murro e grelos

Lombos de pescada com molho de Champagne

**Carnes** (escolha de uma opção):

Peito de peru recheado com maçã e castanhas aromatizado com redução de conhaque e mel

Carré de porco recheado com alheira assado no forno | Cabrito assado com arroz de enchidos

### BUFFET DE SOBREMESAS

Rabanadas | Bolo-rei | Arroz-doce | Tronco de Natal | Leite-creme | Sonhos de abóbora | Frutas laminadas | Frutos secos

### BEBIDAS

Vinhos “Seleção Solverde” (branco, tinto e verde), águas, sumos, cervejas, café e chás

### CONDIÇÕES GERAIS

€ 35 por pessoa (bebidas incluídas) | Crianças até aos 2 anos grátis e dos 3 aos 12, 50% desconto

*Escolha de uma das opções de cada prato quente | Buffet para um mínimo de 20 pessoas*

*Ementa tem de ser escolhida até 7 dias úteis antes da data do evento*

*Número final de pessoas previstas deve ser informado até 5 dias úteis antes da data do evento*

*Os valores apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor*

*Se for alérgico ou intolerante a algum alimento, ingrediente ou produto, por favor informe-nos*



★★★★

# HOTEL CASINO CHAVES

## MENUS CONVÍVIO NATAL

### MENU A

Acepipes do Chef | Creme de favas com lágrima de nata | Bacalhau com broa de milho sobre batata a murro e grelos  
Duo de doces natalícios: Rabanadas com molho de Vinho do Porto e Sonhos à portuguesa

Preço por pessoa: € 30 (bebidas incluídas)

Vinhos “Seleção Solverde” (branco e tinto), águas, sumos, cervejas e café

### MENU B

Acepipes do Chef | Folhado de alheira com queijo da Serra e redução de vinho do Porto  
Cabrito assado no forno com tomilho, esmagado de batata e migas de feijão frade  
Trilogia de doces de Natal (rabanadas, sonhos, leite-creme)

Preço por pessoa: € 35 (bebidas incluídas)

Vinhos “Seleção Solverde” (branco e tinto), águas, sumos, cervejas e café

### MENU C

Seleção de pães, azeite virgem com balsâmico, sabores de Chaves (Fumeiro, Pastéis e Folar de Chaves)  
Aveludado de abóbora com crocante de alho francês  
Lombo de bacalhau grelhado sobre migas de broa com couve portuguesa e presunto  
Sinfonia de sabores natalícios (sonhos, bolinhos de jerimu e arroz-doce)

Preço por pessoa: € 40 (bebidas incluídas)

Vinhos “Seleção Solverde” (branco e tinto), águas, sumos, cervejas e café

### MENU D

Acepipes do Chef | Crocante de camarão sobre uma seleção de alfaces  
Polvo assado no forno sobre puré de batata-doce e alecrim e couve portuguesa salteada  
Rolo de peru recheado com alheira e maçã guarnecido de um arroz de frutos secos  
Buffet de Sobremesas: Rabanadas, Bolo-rei, Arroz-doce, Tronco de Natal, Leite-creme, Sonhos de abóbora,  
Frutas laminadas, Frutos secos

Preço por pessoa: € 47,50 (bebidas incluídas)

Vinhos “Seleção Solverde” (branco e tinto), águas, sumos, cervejas e café

## CONDIÇÕES GERAIS

*Crianças até 2 anos grátis, dos 3 aos 10 anos 50% de desconto*

*Menu para um mínimo de 10 pessoas | Menu tem de ser escolhido até 7 dias úteis antes da data do evento*

*Número final de pessoas previstas deve ser informado até 5 dias úteis antes da data do evento*

*Os valores apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor*

*Se for alérgico ou intolerante a algum alimento, ingrediente ou produto, por favor informe-nos*