



★ ★ ★ ★ ★

# HOTEL SOLVERDE SPA & WELLNESS CENTER

## MENU CONVÍVIO NATAL

### APERITIVOS E CANAPÉS QUENTES E FRIOS

Porto branco seco | Vermute | Sumo de laranja | Refrigerantes | Vinho branco

Rosas de presunto | Rosas de salmão fumado | Fiambre com ananás | Paio com cornichões | Queijo com paprika | Espargos  
Ovo de codorniz | Mousse roquefort com nozes | Pastéis de bacalhau | Rissóis de marisco | Mini quiche | Croquetes de vitela  
Bola de chouriço | Mini bouchées de legumes  
€ 10 por pessoa

### MENUS SERVIDO À MESA

Menu 1 € 47

Creme de alho francês com pinhões e tomate seco | Tranche de vitela com mousseline de batata

Menu 2 € 48

Creme de espargos e presunto desidratado | Bacalhau com migas de broa e couve portuguesa

Menu 3 € 50

Folhado de tamboril gratinado com rúcula | Arroz de pato à antiga com aroma de lima

Menu 4 € 52

Melão e ananás com presunto | Posta de novilho com manteiga de alho e batata a murro

Menu 5 € 54

Carpaccio de rés com lascas de Gran Padano | Tranche de pregado com ervas e ratatouille

Menu 6 € 57

Crepe de camarão em cama de legumes | Plumas de porco Ibérico com castanhas e cebolinhas

### BUFFET DE SOBREMESAS

Folhado de frutas silvestres | Leite-creme queimado | Carré de maçã | Cheesecake | Arroz-doce | Aletria | Sonhos | Bolo-rei  
Rabanadas de vinho e de leite | Pão-de-ló de Ovar | Salada de frutas

### BEBIDAS

Vinhos Branco e Tinto Reserva Hotel | Águas | Refrigerantes | Café

### CONDIÇÕES GERAIS

Os preços acima mencionados incluem, menu seleccionado (entrada, um prato principal e buffet de sobremesas) vinhos, águas, refrigerantes, café

Crianças até aos 2 anos grátis e dos 3 aos 12, 50% desconto

Suplemento para segundo prato principal € 14 por pessoa | Digestivos, debitados a consumo | Menu para um mínimo de 25 pessoas

Menu tem que ser escolhido até 10 dias úteis antes da data do evento | Os valores apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor



★ ★ ★ ★ ★

# HOTEL SOLVERDE SPA & WELLNESS CENTER

## BUFFET CONVÍVIO NATAL

### APERITIVOS

Porto branco seco | Vermute | Porto tónico | Sumo de laranja | Salgadinhos (amendoins, batata chip, bolachinhas)  
€ 7 por pessoa

### 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  
Bruschetta 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 | Rissóis de camarão | Pastéis de nata de bacalhau  
Crepes de legumes | Croquetes de vitela

### BUFFET DE QUENTES

#### Opção A

Creme de abóbora assada com ovo de codorniz | Duo de peixe com ervas (salmão e pregado) | Tranches de vitela à antiga

#### Opção B

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

### BUFFET DE SOBREMESAS

Rabanadas de vinho e de leite | Bolo-rei | Pão-de-ló de Ovar | Cheesecake | Aletria | Arroz-doce | Tronco de Natal | Sonhos  
Carré de maçã | Leite-creme queimado | Salada de frutas | Tábua de queijos

### BEBIDAS

Vinhos Branco e Tinto Reserva Hotel | Águas | Refrigerantes | Café

### CONDIÇÕES GERAIS

€ 55 por pessoa (bebidas incluídas) | Crianças até aos 2 anos grátis e dos 3 aos 12, 50% desconto

*Escolha de um das opções de pratos quentes (A ou B) | Menu para um mínimo de pessoas 45*

*O menu escolhido deverá ser informado até 10 dias úteis antes do evento | Os valores apresentados incluem IVA à taxa em vigor*