



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 de Natal (rabanadas com molho de vinho do Porto e sonhos à portuguesa)
Vinhos Branco e Tinto “Seleção Solverde” | Águas | Sumos | Cervejas | Café
31,50€ por pessoa

MENU B

Acepipes do Chef | Folhado de alheira com queijo da serra e redução vinho Porto
Cabrito assado no forno com tomilho, esmagado de batata e migas de feijão frade
Trilogia de doces de Natal (rabanadas, sonhos e leite creme)
Vinhos Branco, Tinto e Verde “Escolha Solverde” | Águas | Sumos | Cervejas | Café | Chá
36,50€ por pessoa

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 doces de Natal (sonhos, bolinhos de jerimu e arroz-doce)
Vinhos Branco, Tinto e Verde “Escolha Solverde” | Águas | Sumos | Cervejas | Café | Chá
42,50€ por pessoa

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 e frutos secos)
Vinhos Branco, Tinto e Verde “Grande Escolha Solverde” | Águas | Sumos | Cervejas | Café | Chá
49,00€ por pessoa

CONDIÇÕES GERAIS

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
Crianças até aos 2 anos, grátis, dos 3 aos 12 anos, 50% desconto
Os valores apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor



★★★★

HOTEL CASINO CHAVES

BUFFET CONVÍVIO NATAL

BUFFET DE FRIOS

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

BUFFET DE QUENTES

SOPAS

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

PEIXES

Cremoso de bacalhau espiritual
Bacalhau com broa em cama de batata a murro e grelos
Lombos de Pescada com molho de Champagne

CARNES

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

37,5€ por pessoa (bebidas incluídas)

Escolha de uma das opções de cada prato quente | Buffet para um mínimo de 30 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
Crianças até aos 2 anos, grátis, dos 3 aos 12 anos, 50% desconto
Os valores apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor