



★ ★ ★ ★ ★

# HOTEL SOLVERDE SPA & WELLNESS CENTER

## MENU CONVÍVIO NATAL

### APERITIVOS E CANAPÉS QUENTES E FRIOS

Porto branco seco | Vermute | Vinho branco | Sumo de laranja | Refrigerantes  
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  
11€ por pessoa

### MENUS SERVIDO À MESA

SABORES DA TRADIÇÃO • 49€  
Creme de tomate com tosta de queijo | Bochechas de vitela com esparregado  
NATAL À PORTUGUESA • 50€  
Creme de abóbora com presunto | Bacalhau com migas de broa e couve portuguesa  
MESA DE INVERNO • 52€  
Folhado do mar com shimeji | Arroz de pato à antiga com aroma de lima  
ENCANTOS DO MINHO • 54€  
Carpaccio de polvo | Taco de alcatra com feijão preto  
ESTRELA DO MAR • 56€  
Abacaxi com frutos secos e presunto | Tranche de pregado com ervas, ratatouille e batata a murro  
NOITE FELIZ • 59€  
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 | Aletria  
Arroz-doce | Sonhos | Bolo-rei | Rabanadas de vinho e de leite | Pão de ló de Ovar | Salada de fruta

### BEBIDAS

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

### CONDIÇÕES GERAIS

Os preços acima mencionados incluem o menu selecionado, buffet de sobremesas, vinhos, águas, refrigerantes, café  
Suplemento de 15€ por pessoa para segundo prato quente | Digestivos debitados a consumo  
Crianças até aos 2 anos, grátis, dos 3 aos 12 anos, 50% desconto  
Menu para um mínimo de 25 pessoas | Menu tem de ser escolhido até 10 dias úteis antes da data do evento  
Os valores apresentados incluem IVA à taxa 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)  
8€ 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 | Abacate com requeijão  
Petiscos na caçarola:  
Rojões com castanhas | Chamuças de legumes | Wraps de alheira | Pastéis de nata de bacalhau  
Rissóis de camarão | Croquetes de vitela | Orelheira com molho verde | Cogumelos recheados

### BUFFET DE QUENTES

#### ESSÊNCIA DE INVERNO

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

#### NATAL SEM FRONTEIRAS

Canja de galinha com miúdos | Bacalhau com telha de broa  
Parrilhada de carnes com sabor de lima e guacamole, arepas e abacaxi

### BUFFET DE SOBREMESAS

Rabanadas de vinho e de leite | Bolo-rei | Pão de ló de Ovar | Cheesecake | Aletria | Arroz-doce  
Torta de noz | Pudim francês | Carré de maçã | Leite-creme queimado | Salada de fruta | Tábua de queijos

### BEBIDAS

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

### CONDIÇÕES GERAIS

57€ por pessoa (bebidas incluídas)

Escolha prévia de uma das opções do buffet de quentes  
Crianças até aos 2 anos, grátis, dos 3 aos 12 anos, 50% desconto  
Menu para um mínimo de 45 pessoas | Os valores apresentados incluem IVA à taxa em vigor