

O teu **Natal** como se fosse o nosso.

COUVERT

- . Pão de trigo sarraceno
- . Manteiga aromatizada
- . Tapenade de azeitona preta

AMUSE BOUCHE

. Patanisca de polvo | Bola caseira de enchidos | Focaccia de queijo cabra e cebola

ENTRADA

. Camarão tigre em abacaxi osmotizado e gelado de abacate

PRATO PRINCIPAL

- . Polvo assado, batata doce e bimi em molho aioli
- OU -
- . Tornedó de novilho, mil folhas de batata e papada de porco ibérico

BUFFET DE SOBREMESAS

. Bolo rei | Leite creme | Rabanadas de leite e vinho | Sonhos | Aletria | Pão de ló | Bolo rainha | Pêra bêbada | Pudim Abade de Priscos | Cheesecake de maracujá | Torta caprese | Pudim francês | Panettone | Toucinho do céu | Mousse de chocolate | Seleção de fruta laminada | Tábua de queijos nacionais e compota de abóbora

BEBIDAS

. Águas | Refrigerantes | Cervejas | Vinhos da nossa seleção | Chás | Cafés



€55,00 / por pessoa



O teu **Natal** como se fosse o nosso.



CONDIÇÕES

POLÍTICA DE CRIANÇAS

.0 - 3 anos: Grátis;

. 4 – 10 anos: 50% desconto.

DISTRIBUIÇÃO DAS MESAS

. O mobiliário existente é o utilizado para as celebrações, pelo que a distribuição do número de pessoas por mesa terá de ser acordado com o hotel previamente e entregue até uma semana antes da data do evento.

DURAÇÃO DO EVENTO

- . As reservas de almoço iniciam pelas 13:00, sendo o último horário de entrada às 14:30;
- . Alterações do horário no próprio dia poderão ser aplicados custos acrescidos.

EXCLUSIVIDADE DO ESPAÇO

. Exclusividade dos espaços não incluída. Valores de exclusividade mediante orçamento.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

. Pagamento do valor total no momento da reserva (não reembolsável).

