

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

COUVERT

- . Pão de trigo sarraceno
- . Manteiga de lima e parmesão
- . Tapenade de azeitona preta e tomate seco

ENTRADAS A PARTILHAR

- . Medalhão de polvo, chalota e pimento assado
- . Mini empada de leitão confitado e chutney de citrinos
- . Folhado de queijo da serra e texturas de abóbora

ENTRADA

. Creme de garoupa e camarão com azeite de crustáceos

PRATO DE PEIXE

. Lombo de bacalhau, batatinha nova, cenouras glaciadas e legumes do Bolhão

PRATO DE CARNE

. Vazia de novilho Angus, mil folhas de batata, cogumelos selvagens e molho Madeira

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 | Vinho branco Monólogo | Vinho tinto Quinta do Ventozelo | Vinho rosé Lacrau | Chás | Cafés



€95,00 / por pessoa



vinccihoteles

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 jantar iniciam pelas 19:30, sendo o último horário de entrada às 21:00;
- . 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).

