MENU DE NATAL 2026

MERRY CHRISTMAS

vinccihoteles

MENU DE NATAL 2026

COUVERT

. Manteigas aromatizadas e tapenade de azeitona

ENTRADA *(escolher 1 opção igual para toda a mesa)*

. Empada folhada de bacalhau e rúcula selvagem

. Focaccia de alecrim, queijo da Serra e presunto ibérico

. Creme de castanhas assadas e crumble de frutos secos

PRATO PRINCIPAL *(escolher 1 opção igual para toda a mesa)*

. Tentáculo de polvo em risoto de sépia e espargos verdes

*Sugestão: Poderá optar por **Lombo de bacalhau confitado, batata vitelotte e molho de alho doce**, mediante um suplemento de €10,00 por pessoa*

. Vazia angus grelhada, texturas de batata e mini legumes

*Sugestão: Poderá optar por **Vazia maturada e foie gras, batata Anna e cenouras glaceadas**, mediante um suplemento de €10,00 por pessoa*

. Gnochis crocantes em texturas de abóbora e couve pack choi

SOBREMESA *(escolher 1 opção igual para toda a mesa)*

. Pudim Abade de Priscos e crocante de bacon

. Fondant de chocolate negro e gelado de caramelo salgado

. Seleção de fruta laminada

BEBIDAS

. Águas | Soft drinks | 1 garrafa de vinho da nossa seleção (2 pax) | Chás | Cafés

€49,50 / por pessoa

SUPLEMENTO WELCOME DRINK | €10,00 / por pessoa

. 1 flute de espumante + 2 canapés da seleção do Chefe

vinccihoteles

MENU DE NATAL 2026

SUPLEMENTOS BEBIDAS	PREÇO
PACK DOURO . Águas | Refrigerantes | Cervejas | Vinho branco Monólogo | Vinho tinto Quinta do Ventozelo | Vinho rosé Lacrau | Chás | Cafés	€20,00 / por pessoa
PACK PONTE DE FERRO . Águas | Refrigerantes | Cervejas | Vinho branco Vinha do Altar Reserva | Vinho tinto Crasto Superior | Vinho rosé Quinta Seara d'Ordens Mater | Chás | Cafés	€27,00 / por pessoa
ESTAÇÃO DE SANGRIA BRANCA / TINTO	€8,00 / por pessoa
ESTAÇÃO DE SANGRIA DE ESPUMANTE	€10,00 / por pessoa
ESTAÇÃO DE MOJITOS / CAIPIRINHAS / APEROL SPRITZ	€12,00 / por pessoa
BAR ABERTO DOURO | 2 HORAS DE SERVIÇO | HORA EXTRA: €15,00 / por pessoa . Águas | Refrigerantes | Cervejas | Vinhos da nossa seleção | Gin tónico | Porto tónico | Sangria de frutos vermelhos | Vodka | Rum | Whisky	€25,00 / por pessoa
BAR ABERTO PONTE DE FERRO | 2 HORAS DE SERVIÇO | HORA EXTRA: €25,00 / por pessoa . Águas | Refrigerantes | Cervejas | Vinhos da nossa seleção | Gin tónico | Porto tónico | Sangria de frutos vermelhos | Vodka | Rum | Whisky | Aperol Spritz | Mojitos | Caipirinhas | Licor Beirão | Aguardente	€35,00 / por pessoa
FLUTE DE ESPUMANTE	€6,00 / por pessoa

SUPLEMENTOS COMIDAS	PREÇO
SELEÇÃO DE ACEPIPES	€6,00 / por pessoa
BUFFET DE QUEIJOS	€10,00 / por pessoa
BUFFET DE SOBREMESAS	€10,00 / por pessoa

vinccihoteles

🎄 VANTAGENS ESPECIAIS DE NATAL

No **Vincci Ponte de Ferro**, preparámos algumas **vantagens exclusivas** para tornar a sua celebração de Natal ainda mais especial.

✨ VANTAGENS EXCLUSIVAS

- **10% DE DESCONTO**

Beneficie de **10% de desconto sobre o valor total do serviço** nas reservas realizadas de **segunda a quinta-feira, ao almoço**.

- **OFERTA DE 1 VOUCHER DE PEQUENO-ALMOÇO PARA 2 PESSOAS**

Para reservas de **25 a 35 pessoas**, oferecemos **1 voucher de pequeno-almoço para 2 pessoas**.

- **OFERTA DE 2 VOUCHERS DE MENU EXECUTIVO PARA 2 PESSOAS**

Para reservas de **40 a 60 pessoas**, oferecemos **2 vouchers de menu executivo para 2 pessoas**.

🎁 SURPREENDA A SUA EQUIPA

Porque celebrar é também agradecer.

Torne o seu Natal ainda mais especial e surpreenda os seus colaboradores com uma **lembrança exclusiva Vincci**, que poderá adquirir como complemento à sua celebração.

- **TOTE BAG VINCCI** | €10,00 / unidade
- **TUBO DE VINHO DO PORTO** | €10,00 / unidade
- **PERFUME VINCCI** | €12,00 / unidade

✨ **Escolha a sua oferta e torne a celebração ainda mais especial.**

CELEBRE. BRINDE. DESFRUTE.

vinccihoteles

TERMOS E CONDIÇÕES

RESERVAS E CONFIRMAÇÃO

. As pré-reservas terão uma validade de 15 dias a contar da data de emissão.

. A reserva do evento apenas será considerada definitiva após confirmação do serviço e pagamento do respetivo depósito inicial.

NÚMERO DE PARTICIPANTES

. O número final de participantes deverá ser confirmado até 10 dias antes do evento, sendo este o número considerado para efeitos de faturação.

. Caso o número efetivo de participantes seja superior ao inicialmente confirmado, a faturação será ajustada em conformidade.

MENUS E RESTRIÇÕES ALIMENTARES

. Todos os participantes deverão optar pelo mesmo menu, exceto em casos de alergias ou intolerâncias alimentares previamente comunicadas.

. As restrições alimentares deverão ser comunicadas com pelo menos 15 dias de antecedência; não garantimos alternativas caso a comunicação seja efetuada fora de prazo.

ESPAÇOS, DECORAÇÃO E ANIMAÇÃO

. A decoração e animação, carece de aprovação do hotel e poderão ser organizadas mediante solicitação prévia, orçamento e exclusividade do espaço.

. Qualquer alteração ao layout poderá implicar um custo adicional de montagem e reorganização do espaço, a partir de €500.00, sujeito à configuração pretendida e à respetiva necessidade de intervenção.

DURAÇÃO DO EVENTO E HORÁRIOS

. O evento terá uma duração máxima de 3 horas a partir da hora marcada, sendo a hora de término mais tardia possível às 16:30 para o almoço e às 23:30 para o jantar.

. O cumprimento do horário acordado é essencial para o bom funcionamento do serviço.

. Poderá ser aplicada uma taxa de €300.00 por hora extra de utilização do espaço.

RESPONSABILIDADE E DANOS

. O cliente é responsável por quaisquer danos causados no espaço durante o evento.

. O hotel não se responsabiliza por perdas, danos ou extravio de bens deixados nas instalações antes, durante ou após o evento.

EXCLUSIVIDADE DO ESPAÇO

. A exclusividade dos espaços não está incluída, podendo ser solicitada mediante orçamento.

TAXAS E IMPOSTOS

. Todos os valores incluem IVA à taxa legal em vigor.

. Poderão ser aplicadas taxas adicionais consoante serviços extra solicitados.

FAÇA A SUA RESERVA

Hotel Vincci Ponte de Ferro 4*
Rua do Casino da Ponte, 1
4430-999 Vila Nova de Gaia
Tel: +351 22 090 2900
pontedeferro@vinccihoteles.com

vincci hoteles