



***Venha celebrar o seu
Natal connosco e confira
a excelência das iguarias
que preparamos para si***





**A nossa sugestão para
as Boas Vindas de Natal**

CANAPES

Blini de salmão marinado e lima

Tartelete de rosbife e horseradish

Tártaro de dourada aos citrinos sobre crocante de arroz



Rissol de leitão e laranja

Camarão Kadaiff

Folhado de queijo cabra ao figo de mel e tomilho

BEBIDAS

Poncha de maracujá

Margarita de morango

Vinho do Porto seco

Vinho branco DIVAI

Vinho tinto DIVAI

Água e refrigerantes

**€16.00 por pessoa
(para 30 minutos de Boas Vindas)**

Todos os preços incluem IVA.





Personalize a sua seleção de Boas Vindas

CANAPES

Blini de salmão marinado e lima

Tartelete de rosbife e horseradish

Tártaro de dourada ao citrinos sobre crocante de arroz

Rissol de leitão e laranja

Camarão Kadaiff

Springroll de legumes e chutney de maçã

Folhado de queijo cabra, figo de mel e tomilho

Mil folhas de foie gras e figos

Tártaro de pato e maçã assada

BEBIDAS

Poncha de maracujá

Vinho do Porto seco

Margarita de morango

Morangoska

Gin tónico

Espumante

Vinho branco DIVAI

Vinho tinto DIVAI

3 Canapés + 3 Bebidas: €14.00 por pessoa

4 Canapés + 4 Bebidas: €15.00 por pessoa

(para 30 minutos de Boas Vindas)

Todos os preços incluem IVA.





**As nossas sugestões
para o seu Almoço de Natal**

MENU DE NATAL I

Creme de abóbora, ravioli de castanha e cardamomo

Ou

**Salmão marinado ao Su de maçã, musseline de rabano,
salada de legumes e crocante de sésamo**



**Bacalhau meia cura confit em azeite, couve salteada,
jus de tomate e coentros**

Ou

**Peito de peru recheado cogumelos e castanha, vertical de legumes
e cremoso de aipo**



Tarte de maçã morna e gelado de baunilha

Ou

Bolo mousse três chocolate, sorbet de tangerina e coulis de baunilha

Café ou chá e petit fours

€35.00 por pessoa

+ €5.00 por pessoa

Buffet suplementar de sobremesas ou queijos

Todos os preços incluem IVA.





**As nossas sugestões
para o seu Almoço de Natal**

MENU NATAL II

Tarte de pato confit e legumes, jus de tomilho
e alface mesclun

Ou

Vertical de camarão e abacate com vinagrete de marisco



Lombinho de porco confit em citrinos, parfait de castanha
e legumes glaciados

Ou

Garoupa corada, jus de vitela, legumes de inverno glaciados
e batata fondant



Tiramisú

Ou

Bolo crocante de chocolate, pera confit e gelado de baunilha

Café ou chá e petit fours

€45.00 por pessoa

+ €5.00 por pessoa

Buffet suplementar de sobremesas ou queijos

Todos os preços incluem IVA.





**As nossas sugestões
para o seu Jantar de Natal**

MENU NATAL III

**Vieira corada e presunto Pata Negra, cremoso de ervilha
e salada de legumes crocantes**



**Bacalhau meia cura e tentáculo de polvo braseado,
canelone de marisco**



Sorbet de limão e poejo



**Medalhões de novilho charolês, creme topinambour
e legumes de inverno glaciados**



**Cremoso de castanha, geleia de vinho do Porto
e gelado de tangerina**

Café ou chá e petit fours

€65.00 por pessoa

+ €5.00 por pessoa

Buffet suplementar de sobremesas ou queijos

Todos os preços incluem IVA.





**As nossas sugestões
para o seu Jantar de Natal**

MENU NATAL IV

**Terrine de foie gras e geleia de vinho do Porto, figo confit
e crocante de especiarias**



Tortellini de bacalhau, lagostins braseados e jus de lavagante



Sorbet de maçã e calvados



**Lombinho de vitela assado, terrina de legumes,
cêpes e cremoso de topinamburg**



Sericaia, gelado de ameixa e aguardente CRF

Café ou chá e petit fours

€75.00 por pessoa

+ €5.00 por pessoa

Buffet suplementar de sobremesas ou queijos

Todos os preços incluem IVA.





As nossas sugestões vegetarianas para o Natal

MENU NATAL V

Salada de canónigos com tomate, queijo cabra gratinado
com mel e nozes (V)

Ou

Creme de castanhas e cogumelos (V)



Lasanha de legumes ao pesto de basílico (V)

Ou

Filo crocante de cogumelos, legumes biológicos
e coulis de pimentos (V)



Fruta laminada (V)

Ou

Pudim de cenoura e sorvete de tangerina (V)

Café ou chá e petit fours

€45.00 por pessoa

Opções para substituir nos menus como alternativa

Todos os preços incluem IVA.





**As nossas sugestões
para as crianças**

MENU NATAL VI

Sopa de legumes tradicional

Ou

Quesadilha de queijo cheddar e guacamole



Filetes de garoupa, legumes ao vapor e batata frita

Ou

Frango schnitzel, parmentier de batata

Ou

Esparguete à bolonhesa



Fruta laminada

Ou

Trio de baunilha e chocolate

Chocolate quente

€32.50 para crianças entre os 4 e os 12 anos

Gratuito para crianças com idade inferior a 3 anos

Todos os preços incluem IVA.





As nossas sugestões de Buffet para as suas celebrações de Natal

BUFFET I

(página 1 de 2)

Saladas & entradas

Salada de alfaces e ervas finas
Salada de pasta d'Itália e cogumelos
Salada grega de polvo
Queijo fresco laminado e fruta fresca
Salmão fumado marinado, pepino e gengibre
Legumes grelhados e lascas de parmesão
Roastbeef e remolada de aipo
Salada de queijo mozarela e tomate com pesto de basílico
Folhado de queijo cabra e mel e salada de beterraba
Melão e presunto
Seleção de charcutaria
Seleção de queijos nacionais e internacionais

Sopa

Creme de abóbora e gengibre

Peixe

Bacalhau meia cura em crosta de chouriço e jus de caldeirada

Carne

Peito de peru recheado de cogumelos e castanhas com jus de tomilho

Guarnições

Migas da Lousã
Batata confit ao alho
Cannellone de espinafre gratinado

Todos os preços incluem IVA.





**As nossas sugestões de Buffet
para as suas celebrações de Natal**

BUFFET I

(página 2 de 2)

Sobremesas

Sonhos

Bolo rei

Pudim d'ovo

Torta de laranja

Bolo chocolate

Coscorões

Rabanadas

Arroz doce

Fruta laminada

€45.00 por pessoa

Opção para um mínimo de 30 pessoas

Todos os preços incluem IVA.





As nossas sugestões de Buffet para as suas celebrações de Natal

BUFFET II

(página 1 de 2)

Saladas & entradas

Saladas de alfaces e ervas finas
Salada de massa penne e salmão fumado o Pesto
Salada do Piemonte
Bola de carne de lamego
Leitão assado
Legumes grelhados e lascas de parmesão
Salada de bacalhau e grão de bico
Salada de tomate, cebola e queijo fresco
Melão com presunto
Seleccção de charcutaria
Seleccção de queijos nacionais e internacionais

Sopa

Creme de legumes campestre

Peixe

Ensopado de tamboril e coentros

Carne

Lombinho de porco em crosta de ervas, molho de cogumelos e castanhas

Guarnições

Arroz basmati
Legumes salteados com tomilho e limão
Ravioli de queijo ricotta e espinafres

Todos os preços incluem IVA.





**As nossas sugestões de Buffet
para as suas celebrações de Natal**

BUFFET II

(página 2 de 2)

Sobremesas

Sonhos

Bolo rei

Pudim d'ovo

Torta de laranja

Bolo chocolate

Coscorões

Rabanadas

Arroz doce

Fruta laminada

€75.00 por pessoa

Opção para um mínimo de 30 pessoas

Todos os preços incluem IVA.





**As nossas sugestões
para as suas opções de menu**

BUFFET DE QUEIJOS

**Guarnecido com uvas, crackers, flat bread, broa de milho, pão tradicional,
frutos secos, doces caseiros e seleção de queijos.
€5.00 por pessoa**

Brie
Ilha
Azeitão
Serra
Serpa
Niza
Stilton
Rabaçal

BUFFET DE SOBREMESAS

**Seleção de sobremesas:
€5.00 por pessoa**

Sonhos
Bolo rei
Pudim de ovos
Torta de laranja
Bolo de chocolate
Coscorões
Rabanadas
Arroz doce
Tronco de Natal
Salada de frutas

Todos os preços incluem IVA.





**As nossas sugestões para
os seus suplementos de bebidas**

Todos os suplementos incluem água, cerveja, soft drinks e sumo de laranja
Os suplementos têm um serviço máximo considerado de 2h30
Opção para um mínimo de 30 pessoas

SUPLEMENTO DE VINHOS I - ALENTEJO

Vinho branco DIVAI (Arinto e Roupeiro)
Vinho tinto DIVAI (Aragonês, Trincadeira e Castelão)
€12.00 por pessoa

SUPLEMENTO DE VINHOS II - LISBOA

Vinho branco Pinta Negra (Fernão Pires, Arinto e Sauvignon Blanc)
Vinho tinto Pinta Negra (Castelão, Aragonês e Syrah)
€14.00 por pessoa

SUPLEMENTO DE VINHOS III - ALENTEJO

Vinho branco DIVAI Reserva (Arinto, Semillon e Viognier)
Vinho tinto DIVAI Reserva (Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Aragonês)
€16.00 por pessoa

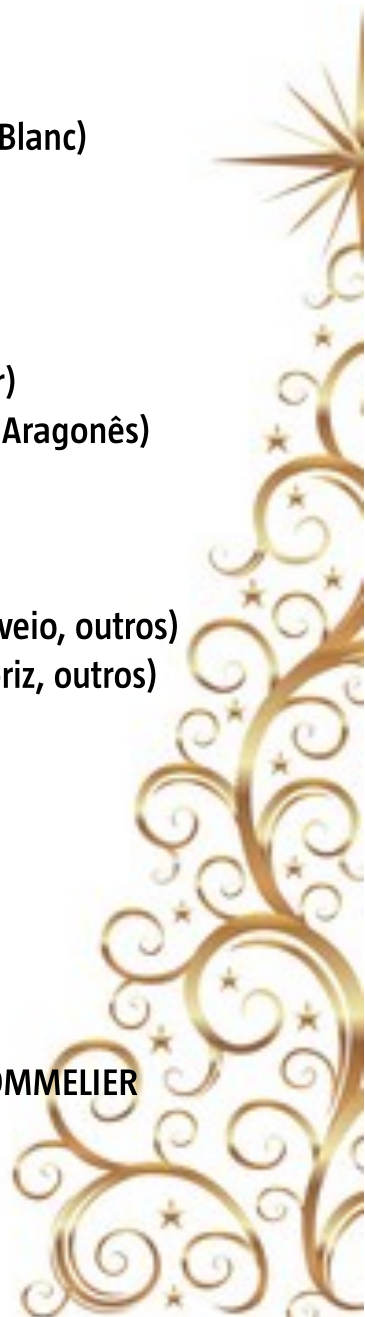
SUPLEMENTO DE VINHOS IV - DOURO

Vinho branco Diálogo Niepoort (Rabigato, Códaga do Larinho, Gouveio, outros)
Vinho tinto Diálogo Niepoort (Touriga Franca e Nacional, Tinta Roriz, outros)
€18.00 por pessoa

SUPLEMENTO DE VINHOS V - ALENTEJO

Vinho branco Aventura (Arinto)
Vinho tinto Aventura (Aragonês e Touriga Nacional)
€24.00 por pessoa

OUTROS SUPLEMENTOS DE VINHO SOB CONSULTA DO NOSSO SOMMELIER





As nossas sugestões para finalizar a sua noite

BAR ABERTO CLÁSSICO

Cerveja e vinho branco e tinto DVAI
Moscatel, Baileys, Ginja, Licor Beirão
Vinho do Porto LBV
Whisky JB e Chivas 12 anos

€16.00 por pessoa (1 hora)

+1 hora: €8.00 por pessoa

BAR ABERTO INTERNACIONAL

Cerveja e vinho branco e tinto DVAI
Moscatel, Baileys, Ginja, Licor Beirão
Gin Gordons e Bombay
Vodka Absolut
Rum Bacardi
Brandy Antiquíssima
Vinho do Porto LBV
Whisky JB, Jameson e Chivas 12 anos

€18.00 por pessoa (1 hora)

+1 hora: €9.00 por pessoa

Opção para um mínimo de 30 pessoas

Todos os preços incluem IVA.

