



MONVERDE
WINE EXPERIENCE HOTEL

ALMOÇO DE NATAL

25 DE DEZEMBRO DE 2025

*Venha celebrar connosco a magia
desta época festiva!*

MENU

ALMOÇO BUFFET NATAL

Seleção de entradas

Bola de carne e enchidos
Búzios e mexilhão em molho verde
Carapauzinhos em escabeche
Empadinhas de pato com marmelo e canela
Gambas com molho cocktail
Gambas envolta em massa kataffi e molho agridoce
Míni pastéis de chaves
Moelas de galinha com molho picante
Ovas de bacalhau em vinagrete ligeiro
Perdiz de escabeche
Polvo em molho verde
Quiche Lorraine
Salada de grão e bacalhau
Salada de maçãs e molho ligeiro de iogurte
Salada Waldorf
Saladas crudites
Salmão fumado da Noruega
Sapateira recheada
Sonhos de bacalhau e gambas
Tábua de enchidos tradicionais

Prato Principal

Canja de galinha do campo com ovinhos
Polvo à lagareiro
Açorda de marisco
Farrapo velho
Capão recheado à Moda de Freamunde
Cabrito assado à moda da Aldeia
Arroz de forno
Batatinhas assadas com cebolinhas
Grelos salteados



ALMOÇO BUFFET NATAL

Sobremesas

Arroz doce

Bolo-rei

Papos de anjo

Pudim de laranja

Sonhos com calda de mel e vinho do Porto

Leite-creme

Pão de lo de Margaride

Torta de laranja

Tronco de Natal

Rabanadas com molho de vinho do porto

Bandeja de frutas laminadas

Cesta de Nozes

Ameixas secas, alperces, peras, amêndoas e avelãs

Tábua de queijos Nacionais e suas compotas

Seleção de bebidas

Quinta da Lixa Alvarinho, DOC Vinhos Verdes

Colinas do Aveso 2016, DOC Vinhos Verdes

Muxagata, DOC Douro

Poças 10 Anos Tawny

Águas, sumos e refrigerantes

CONDIÇÕES DE RESERVA:

Preço por pessoa: 79,00€

Crianças:

Dos 0 aos 3 anos - grátis

Dos 4 aos 11 anos- Desconto de 50%

Grupos com mais de 10 adultos- Desconto de 5%

Descontos não acumuláveis

Horário: 12:30 às 15h00

