



MONVERDE
WINE EXPERIENCE HOTEL

2022.2023
new year's eve



DE 29 DE DEZEMBRO A 3 DE JANEIRO
FROM 29 DECEMBER TO 3 JANUARY

2022.2023

new year's eve

ALMOÇO BUFFET

ENTRADAS

Bola de carnes e enchidos
Búzios em molho verde
Empadas de galinha
Frituras tradicionais
Gambas au natural
Mexilhão em escabeche
Moelinhas com molho picante
Pimentos padrón com vinagrete ligeiro
Requeijão com orégãos
Salada de alho francês com queijo
Salada de cogumelos e vinagrete ligeiro
Salada de cubos de bacalhau com molho tártaro
Salada de polvo
Salada de sardinhas de conserva
Salmão fumado com guarnição clássica
Sonhos de bacalhau
Tabua de enchidos tradicionais
Variedade de pão fresco

QUENTES

Canja de perdiz aromatizada com hortelã
Tranche de garoupa com migas de broa
Lombelo de porco em vinha d''alho em leite de cogumelos selvagens
Legumes salteados
Arroz branco
Batatinha salteada em alho e alecrim

RESERVE JÁ | BOOK NOW:
+351 255 143 100
reservas@monverde.pt
www.monverde.pt


MONVERDE
WINE EXPERIENCE HOTEL

member of

UNLOCK
Boutique Hotels

2022.2023

new year's eve

BUFFET DE SOBREMESAS

Bolo de noz e doce de ovos
Brownie de chocolate e framboesa
Cheesecake de frutos vermelhos
Fruta laminada
Pão de ló de Margaride
Pastéis de nata
Pudim de ovos
Tábua de queijos Nacionais, com variedade de pães e tostas
Tarte de amêndoa
Tiramisu

SELEÇÃO DE BEBIDAS MONVERDE

Quinta da Lixa Escolha, DOC Vinhos Verdes
Alvarinho Pouco Comum, DOC Vinhos Verdes
Muxagata, DOC Douro
Águas, sumos e refrigerantes

Condições de reserva:

Preço por pessoa: 65,00€

Crianças:

Dos 0 aos 4 anos - grátis

Dos 5 aos 11 anos: Desconto de 50%

Grupos com mais de 10 adultos Desconto de 5%

Descontos não acumuláveis

RESERVE JÁ | BOOK NOW:
+351 255 143 100
reservas@monverde.pt
www.monverde.pt


MONVERDE
WINE EXPERIENCE HOTEL

member of

UNLOCK
Boutique Hotels