



ALMOÇO BUFFET DE NATAL 2023

SELEÇÃO DE ENTRADAS

- Bola de carne e enchidos
- Búzios em molho verde
- Cavala em escabeche
- Empadas de galinha
- Gambas com molho cocktail
- Mexilhão com molho verde
- Quiche Lorraine
- Folhado de coelho bravo com compota de figos
- Salada de grão e bacalhau
- Salada de maçãs e molho ligeiro de iogurte
- Salada de polvo e molho verde
- Salada Waldorf
- Saladas crudites
- Santola recheada
- Sonhos de bacalhau
- Sonhos de gambas
- Trilogia de peixes fumados com Blinis e creme de nata
- Tábua de enchidos tradicionais

QUENTES

- Canja de galinha do campo
- Robalo no forno à Portuguesa
- Farrapo velho
- Capão recheado à Moda de Freamunde
- Cabrito assado à moda da Aldeia
- Arroz de forno
- Batatinhas assadas com cebolinhas
- Grelos salteados

BUFFET DE SOBREMESAS

Arroz doce
Bolo-rei
Leite-creme
Pão de ló de Margaride
Crumble de maçã e canela
Pudim abade priscos
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 e suas compotas

SELEÇÃO DE BEBIDAS

Quinta da Lixa Alvarinho, Vinhos Verdes
Colinas do Aveso 2016, DOC Vinhos Verdes
Muxagata, DOC Douro
Poças 10 Anos Tawny
Águas, sumos e refrigerantes

IVA incluído | VAT at included

Condições de reserva:

Preço por pessoa: 75,00 €

Horário: 12:30 às 15h00

Crianças

Dos 0 aos 3 anos - grátis

Dos 4 aos 11 anos: -50%

Grupos com mais de 10 adultos: -5%

Descontos não acumuláveis

RESERVE JÁ | BOOK NOW:

+351 255 143 100

reservas@monverde.pt

www.monverde.pt

member of


MONVERDE
WINE EXPERIENCE HOTEL


UNLOCK
Boutique Hotels