




CEIA BUFFET DE NATAL 2023

ENTRADAS

Crocantes de alheira e maçã reineta
Espargos verdes com presunto
Frituras tradicionais
Míni pastéis de chaves
Moelas de galinha com molho picante
Ovas de bacalhau em vinagrete ligeiro
Ovos verdes
Pinha de gambas
Salada de aipo, frango e nozes
Salada de batata brava
Salada de beterraba e maçã verde
Salada de polvo com molho verde
Saladas crudites
Salmão marinado com molho de lima
Sapateira recheada à Moda de Viana
Tábua de enchidos de Trás-os-Montes
Tártaro de salmão

QUENTES



Sopa de castanhas e perdiz
Bacalhau natalício com as suas melhores combinações
Polvo à lagareiro
O tradicional peru recheado com castanhas, enchidos e salva
Perna de vitela tostada com mostarda antiga
Arroz de enchidos
Batatinha assada com alecrim
Espinafres salteados em azeite e alho

SOBREMESAS

Aletria doce
Bolo-rei
Leite-creme queimado
Pão de Ló de Margaride
Papos de anjo
Pudim de laranja
Rabanadas tradicionais do Minho
Sonhos com calda de mel e vinho do Porto
Tábua de queijos nacionais e suas compotas
Taças de fruta fresca;
Torta de húmida de laranja

Café, chás e infusões

SELEÇÃO DE BEBIDAS

Quinta da Lixa escolha, DOC Vinho Verde
Pouco Comum Alvarinho, DOC Vinho Verde
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: 19:30 às 22h00

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


MONVERDE
WINE EXPERIENCE HOTEL

member of


UNLOCK
Boutique Hotels