



## MENU

### APERITIVOS:

Espumante da Bairrada  
Águas | Sumos | Frutos Secos  
Salgadinhos

### SOPAS/ ENTRADAS:

Aveludado de Galinha  
Creme de Legumes | Caldo Verde  
Sopa de Peixe, Croutons de Brôa e Hortelã

### PEIXE:

Bacalhau à Grande Hotel  
Bacalhau com Crocante de Brôa e Alheira  
Polvo à Lagareiro  
Pregado ao Vapor com Alcaparras

### CARNE:

Cabrito Assado no Forno com Migas  
Perú Assado Recheado com Castanhas e Cogumelos  
Naco de Vitela Gratinado com Queijo da Serra  
Leitão Assado à Bairrada

### SOBREMESA | BUFFET DE DOCES:

Bolo-Rei | Velhoses | Rabanadas  
Torta de Laranja | Pêras Cozidas em Vinho  
Mousse de Limão com Molho de Maracujá  
Pão de Ló de Chocolate | Pudim de Ovos  
Semi-Frio de Frutos Silvestres  
Leite-Creme | Arroz Doce | Frutas Laminadas

## PREÇOS E CONDIÇÕES:<sup>(1)</sup>

### MENU SIMPLES:

Entrada ou Sopa | Peixe ou Carne | Mesa de Doces de Natal  
Preço/Pessoa: 23€ (com prato de carne leitão - 28€)

### MENU COMPLETO:

Entrada ou Sopa | Peixe e Carne | Mesa de Doces de Natal  
Preço/Pessoa: 27€ (com prato de carne leitão - 32€)

### BUFFET:

Entradas | Saladas | Sopa | Peixe e Carne | Mesa de Doces de Natal  
Preço/Pessoa: 25€ (com prato de carne leitão - 30€)

### SUPLEMENTO DE BEBIDAS:

Vinhos Quinta do Valdoeiro | Águas | Refrigerantes | Café - 5€

<sup>(1)</sup>Oferta de um Voucher de estadia no Hotel, por cada 30 participantes no evento.  
Válido para 2 pessoas, em quarto duplo.  
Crianças até 2 anos - gratuito | Crianças dos 3 aos 12 anos - 50% desconto.  
Preços por Pessoa, com IVA incluído.  
Preços preferenciais de alojamento para grupos.  
Elaboração de propostas de animação.