



MENU

APERITIVOS:

Espumante da Bairrada | Gin
Água de Luso | Sumos
Canapés | Salgadinhos

SOPAS/ENTRADAS:

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

PEIXE:

Bacalhau à Grande Hotel
Cataplana de Peixe
Polvo à Lagareiro
Bacalhau com Brôa

CARNE:

Cabrito Assado no Forno com Migas
Peito de Perú com Ameixas
Naco de Vitela, Cogumelos Selvagens em Redução de Vinho do Porto
Leitão Assado à Bairrada

BUFFET DOCES DE NATAL:

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

FAÇA A SUA RESERVA ATRAVÉS DE:

+351 912 170 630
+351 231 937 937
reservas@hoteluso.com

PREÇOS E CONDIÇÕES⁽¹⁾

MENU SIMPLES

Aperitivos | Entrada ou Sopa | Peixe ou Carne
Mesa Doces de Natal
Preço/ Pessoa: 30,00€ (com prato de carne leitão - 37,00€)

MENU COMPLETO

Aperitivos | Entrada ou Sopa | Peixe e Carne
Mesa Doces de Natal
Preço Pessoa: 37,00€ (com prato de carne leitão - 44,00€)

BUFFET

Aperitivos | Entradas | Saladas | Sopa | Peixe e Carne
Mesa Doces de Natal
Preço/ Pessoa: 37,00€ (com prato de carne leitão - 44,00€)

SUPLEMENTO BEBIDAS

Vinhos do Hotel | Água de Luso | Refrigerantes | Café
Preço/ Pessoa: 6,00€

Espumante da Bairrada: 1,50€

Todas as atividades do programa são desenvolvidas de acordo com as Normas e Orientações em Vigor, determinadas pela República Portuguesa e pela DGS, e sujeitas a confirmação.

⁽¹⁾ Preços por Pessoa, IVA incluído
Crianças até 2 anos - gratuito
Crianças dos 3 aos 12 anos - 50% Desconto
Elaboração de propostas para animação