



MENU (OPÇÕES)

APERITIVOS:

Espumante da Bairrada
Água de Luso | Sumos
Frutos Secos | Salgadinhos

SOPAS/ENTRADAS:

Aveludado de Ervilha com Areia de Presunto
Creme de Legumes com Amêndoa Torrada
Sopa de Peixe à Grande Hotel

PEIXE:

Bacalhau Espiritual
Arroz de Tamboril com Frutos do Mar
Polvinho Braseado com Cebola Roxa
Rolinhos de Espada com Mexilhão

CARNE:

Cabrito Assado com Migas de Feijão Verde
Perna de Perú Assado com Ameixas em Aguardente de Figo
Naco de Vitela com Cogumelos do Bussaco
Leitão Assado à Bairrada

BUFFET DOCES DE NATAL:

Bolo Rei | Velhoses | Rabanadas
Arroz Doce | Leite Creme | Torta de Laranja
Pêras em Tinto da Bairrada | Semi-Frios
Mousse de Limão com Maracujá
Pão de Ló com Canela
Escolha de Queijos | 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 de Doces de Natal
Preço/ Pessoa: 34,00€ (com prato de carne Leitão: 42,00€)

MENU COMPLETO

Aperitivos | Entrada ou Sopa | Peixe e Carne
Mesa de Doces de Natal
Preço/ Pessoa: 42,00€ (com prato de carne Leitão: 50,00€)

BUFFET

Aperitivos | Entradas | Saladas | Sopa | Peixe e Carne
Mesa de Doces de Natal
Preço/ Pessoa: 42,00€ (com prato de carne Leitão: 50,00€)

SUPLEMENTO DE BEBIDAS

Vinhos do Hotel | Água de Luso | Refrigerantes | Café: 6,00€/ Pessoa
Com Espumante da Bairrada: +2,00€/ Pessoa

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