



MENU (OPÇÕES)

APERITIVOS:

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

ENTRADAS:

Folhado de Queijo Chèvre com Espinafres
Requeijão com Doce de Abóbora e Frutos Secos
Vol-au-vent de Marisco com Saladas Verdes
Abacaxi com Presunto e Raspas de Lima

SOPAS:

Creme de Tomate com Conhaque
Sopa Juliana
Creme de Crustáceos com Croutons
Creme de Cogumelos da Mata do Bussaco
Aveludado de Galinha

PEIXE:

Salmão com Presunto de Chaves
Bacalhau em Crosta de Broa com Alheira
Lombos de Pescada à Bordalesa
Polvo com Batata ao Sal e Grelas ao Alho
Pargo no Forno com Batata Noisette

CARNE:

Cabrito Assado com Arroz Substância
Alcatra de Novilho na Brasa
Frango do Campo com Tinto Bairrada
Leitão Assado à Bairrada
Rasbife com Molho de Café
Javali Braseado com Laranja

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 | Pudins
Escolha de Queijos | Frutas Laminadas

PREÇOS E CONDIÇÕES⁽¹⁾

MENU SIMPLES

Aperitivos | Entrada ou Sopa | Peixe ou Carne
Mesa de Doces de Natal
Preço/ Pessoa: 38,00€ (com prato de carne Leitão: 50,00€)

MENU COMPLETO

Aperitivos | Entrada ou Sopa | Peixe e Carne
Mesa de Doces de Natal
Preço/ Pessoa: 46,00€ (com prato de carne Leitão: 58,00€)

BUFFET

Aperitivos | Entradas | Saladas | Sopa | Peixe e Carne
Mesa de Doces de Natal
Preço/ Pessoa: 44,00€ (com prato de carne Leitão: 58,00€)

SUPLEMENTO DE BEBIDAS

Vinhos do Hotel | Água de Luso | Refrigerantes | Café: 7,00€/ Pessoa
Com Espumante da Bairrada: +5,00€/ 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

FAÇA A SUA RESERVA ATRAVÉS DE:

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