Boas Festas

EUROSTARS
HOTEL COMPANY

Estimados Clientes:

A seguir apresentamos uma seleção única e diversificada para celebrar com sucesso.

Se estiver interessado, tiver alguma dúvida ou quiser que preparemos um menu à sua medida, não hesite em contactar-nos.

★

Todos os profissionais que fazem parte do Hotel Eurostars Santa Luzia estarão à sua disposição para que possa desfrutar deste dia tão especial.

Atentamente,

E-mail: reservas@eurostarssantaluzia.com
Contacto telefónico: +351 253 071 800



Buffet de Natal – 25 de dezembro

ENTRADAS

Canja de Galinha com Ovinhos
Camarão Cozido
Amêijoa a Bolhão Pato
Mexilhão
Tábua de Fumeiro Regional

SALADAS

Salada Waldorf
Seleção de Legumes Grelhados

PRATO PRINCIPAL

Bacalhau à Lagareiro
Cabrito Assado no Forno com Arroz de Fumeiro e Legumes

★

SOBREMESAS

Aletria
Rabanadas
Bolo Rei
Sonhos
Pão de Ló
Seleção de Queijos com Compota Caseira

60€





Condições Gerais

HORÁRIO

13H00 -15H00

★

CONDIÇÕES:

O mesmo apenas será realizado caso tenhamos uma adesão de no mínimo 20 pessoas até dia 07/12/2026.

Crianças até 4 anos: Gratuito

Crianças dos 5 aos 12 anos: 50% de desconto

O pagamento do mesmo deve ser realizado na totalidade até dia 11/12/2026.

Após dia 11/12/2026 a reserva passa a ser não reembolsável.



Menu de Fim de Ano

WELCOME DRINK

Mini Tártaro Novilho
Croquete Rabo de Boi com Aioli de Alho
Negro Crocante de Alheira e Maça
Blini Salmão Fumado e Creme de Erva
Tosta com Queijo Cabra e Compota de Figo
Vol au vent de Camarão
Vol au vent de Cogumelos

ENTRADA

Carpaccio Veado com Lascas do Queijo da Ilha

PRATO DE PEIXE

Robalo Selvagem com Puré de Aipo, Legumes baby e Molho Espumante

CORTA SABOR

Maça Verde, Lima e Manjericão

PRATO DE CARNE

Naco Vazia Maturada com Batata Gratinada e Molho de Carne

★

SOBREMESA

Mil Folhas de Chocolate

190€



Menu Vegetariano

ENTRADA

Creme de Abóbora com Amêndoa Laminada Torrada

PRATO PRINCIPAL I

Tofu Panado com Sementes de Sésamo, Puré de Cherovia e Cogumelos Salteados

PRATO PRINCIPAL II

Beringela à Parmegiana

SOBREMESA

Mil Folhas de Chocolate

Menu Criança

ENTRADA

Creme de Abóbora com Amêndoa Laminada Torrada

PRATO DE PEIXE

Salmão Grelhado com Arroz e Cenouras baby

PRATO DE CARNE

Bife de Novilho com Batata Gratã

SOBREMESA

Fruta Laminada ou Mousse de Chocolate

REVEILLON

Espumante e Uvas Passas

★

CEIA

Caldo Verde

Bifanas

Mini Pão com Chouriço

Pão de Ló

Tábua de Queijo e Compotas

Condições Gerais

HORÁRIOS

Welcome Drink (19h30 –20h)
Hall do Piano-Música e Animação a acompanhar

Jantar (20h –23h00)
Música e Animação a acompanhar

Reveillon (00h00-02h00)
Com DJ

Ceia (01h00 –02h00)

★

CONDIÇÕES

Crianças até 4 anos: Gratuito

Crianças dos 5 aos 12 anos: 50% de desconto

Reservas efetuadas até dia 04/12: 190€/pax

Reservas efetuadas entre dia 05/12 até dia 21/12: 210€/pax

Reservas efetuadas entre dia 22/12 até dia 29/12: 230€/pax

O pagamento de 50% do valor total deverá ser efetuado até dia 04/12/2026

Após dia 04/12/2026 a reserva passa a ser não reembolsável.

O pagamento dos restantes 50% deverá ser efetuado até dia 18/12/2026



Menu Buffet - 1 janeiro

ENTRADAS
Fritos Regionais
Tabua de Queijo e Enchidos
Tabua de Enchidos Grelhados
Camarão Cozido
Seleçao de Pão

SALADAS SIMPLES
Alface
Tomate
Cebola Roxa
Cenoura
Pepino

SALADAS COMPOSTAS
Salada de Feijão Frade com Atum
Salada de Queijo fresco e Tomate
Rosbife Magret de Pato

SOPA
Creme de Abóbora e Aipo

PRATOS PRINCIPAIS
Carnes Grelhadas com Migas
Filete de Pescada com Salada Russa

ACOMPANHAMENTOS
Arroz Enchidos
Batatas Fritas às rodelas

SOBREMESAS
Pão de Ló
Mousse Chocolate
Fruta Laminada
Pannacota de Café
Pastel de Nata

55€

HORÁRIO

19H00 - 22H00

★

CONDIÇÕES

Crianças até 4 anos: Gratuito

Crianças dos 5 aos 12 anos: 50% de desconto

O pagamento de 50% do valor total deverá ser efetuado até dia 18/12/2026

O pagamento dos restantes 50% deverá ser efetuado até dia 25/12/2026

Após 18/12/2026, todas as reservas passam a ser não reembolsáveis.

EUROSTARS
HOTEL COMPANY