Felices Fiestas

EUROSTARS
HOTEL COMPANY

Distinguidos clientes

Nos complace presentaros una selección única y variada, cuidadosamente diseñada para que vuestra celebración sea una ocasión verdaderamente especial y memorable.

Todo el equipo de Eurostars Aliados 5* estará a vuestra disposición para garantizar que vosotros y vuestros invitados disfrutéis de cada momento de este día tan especial.

Si estáis interesados o tenéis alguna duda, no dudéis en poneros en contacto con nosotros.

Un cordial saludo,

Eurostars Aliados 5*

E-mail: reservas@eurostarsaliados.com
Teléfono: +351220401300



Almuerzo Buffet de Navidad

ENTRANTES FRÍOS
Selección de panes y mantequillas
Mini aperitivos salados
Ensaladas sencillas y mixtas
Mejillones con vinagreta
Salchichas ahumadas portuguesas

PLATOS CALIENTES
Bacalao desmenuzado con pan de maíz
Cordero asado
«Roupa Velha» – Plato tradicional portugués de Navidad

GUARNICIONES
Arroz al horno
Hojas de nabo salteadas
Patatas aplastadas

POSTRE
Pão-de-ló; flan; tronco de Navidad; roscón de Reyes – tradicional portugués; tarta de brigadeiro; crème brûlée; tostadas francesas
Selección de frutas

★

BEBIDAS
Agua
Refrescos
Bebidas sin alcohol
Zumo de naranja natural
Vino blanco y tinto «Altano»
Selección de cafés

25 de Deciembre – 13h00 hasta 16h00

65€

Por persona



Cena Fin de Año

Inicio: 19h30
Fin: 03:00

BAR ABIERTO + DJ

00:00 – Cuenta atrás
Cava y pasas

Bebidas
Vino blanco — Redoma Douro
Vino tinto — Herdade dos Grous
Vinho Verde — Quinta do Ameal
Terras do Demo

Cena de Nochevieja
Caldo Verde – Sopa tradicional portuguesa
Bocadillos de ternera a la portuguesa
Pan de carne a la portuguesa
Pão-de-lo
Bolo Rei
Cheesecake
Crème brûlée portuguesa

Bebida de bienvenida
Vino espumoso rosado con frutos rojos
Aperitivos de bienvenida
Trilogía de bacalao
Tostada con jamón y tomate
Brochetas de gambas con pimientos de colores

Entrantes
Vieiras crujientes

Primer plato
Wellington de rape con salsa beurre blanc

Neutralizador de sabores

Segundo plato
Costillas de cordero con puré de manzana y zanahorias moradas baby

Postre
Pera macerada en oporto sobre tostada francesa con sabor a oporto y helado de vainilla

Petit four

290€ /Por persona

.



EUROSTARS

HOTEL COMPANY