Boas Festas

EUROSTARS
HOTEL COMPANY

Distinguidos clientes

Temos o prazer de vos apresentar uma seleção única e variada, cuidadosamente concebida para que a vossa celebração seja uma ocasião verdadeiramente especial e memorável.

Toda a equipa do Eurostars Aliados 5* estará à vossa disposição para garantir que vocês e os vossos convidados desfrutem de cada momento deste dia tão especial.

Se estiverem interessados ou tiverem alguma dúvida, não hesitem em contactar-nos.

Cumprimentos,

Eurostars Aliados 5*

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



Almoço Buffet de Natal

ENTRADAS FRIAS
Seleção de pães e manteigas
Mini-aperitivos salgados
Saladas simples e mistas
Mexilhões com vinagrete
Salsichas fumadas portuguesas

PRATOS QUENTES
Bacalhau desfiado com pão de milho
Cordeiro assado
«Roupa Velha» – Prato tradicional português de Natal

ACOMPANHAMENTOS
Arroz no forno
Folhas de nabo salteadas
Batatas esmagadas

SOBREMESA
Pão-de-ló; flan; tronco de Natal; roscão dos Reis – tradicional português; tarte de brigadeiro; crème brûlée; torradas francesas
Seleção de frutas

★

BEBIDAS
Água
Refrigerantes
Bebidas sem álcool
Sumo de laranja natural
Vinho branco e tinto «Altano»
Seleção de cafés

65€

Por persona

25 de dezembro – 13h00 até 16h00



Jantar de Fim de Ano

Início: 19h30
Fim: 03:00

BAR ABERTO + DJ

00:00 – Contagem decrescente
Espumante e passas

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

Ceia de Réveillon
Caldo verde – Sopa tradicional portuguesa
Sanduíches de vitela à portuguesa
Pão de carne à portuguesa
Pão-de-lo
Bolo Rei
Cheesecake
Crème brûlée portuguesa

Bebida de boas-vindas
Vinho espumante rosé com frutos vermelhos

Aperitivos de boas-vindas
Trilogia de bacalhau
Tosta com presunto e tomate
Espetadas de camarão com pimentos coloridos

Entradas
Vieiras crocantes

Prato principal
Wellington de tamboril com molho beurre blanc

Neutralizador de sabores

Prato principal
Carré de Cordeiro com Puré de Maçã e
Cenoura Baby

Sobremesa
Pêra Bêbeda em Rabanada de Vinho do Porto com
Gelado de Baunilha

Petit four

290€ /Por persoa



EUROSTARS

HOTEL COMPANY