

# Merry Christmas

AND HAPPY NEW YEAR

## Menus de Jantar

### Menu A

#### COUVERT

Seleccção de pães, manteiga aromatizada com ervas, tapenade de cogumelos e azeite seleccionado

#### ENTRADA

Canja rústica de frango do campo

ou

Creme de abóbora com amêndoa lascada

#### PEIXE

Lascas de bacalhau gratinado sobre cama de batata e grelos

ou

Filete de peixe grelhado com legumes e amêndoas crocantes

#### CARNE

Peito de peru recheado com alheira sobre esmagada de batata doce

ou

Lombinhos de porco com legumes grelhados e batata a murro

#### SOBREMESA

Tarte de baunilha com raspa de nozes e coulli de vinho do Porto ou Rabanadas

### Menu B

#### COUVERT

Seleccção de pães, manteiga aromatizada com ervas, tapenade de cogumelos e azeite seleccionado

#### ENTRADA

Creme de alho francês com azeite de ervas

ou

Crocante de aves sobre salada verde

#### PEIXE

Supremo de salmão com amêndoas crocantes

ou

Lombinhos de bacalhau confitado com batata sauté

#### CARNE

Perna de pato confitada

ou

Pernil de porco assado com puré de castanhas

#### SOBREMESA

Pudim de ovos ou Papos de anjo

#### SELECÇÃO DE BEBIDAS

Vinho Branco e Tinto "Seleccção Portobello", água e refrigerante, café Nespresso ou chá TWG

**PREÇO POR PESSOA: 24 €**

**PREÇO POR PESSOA: 29 €**

Condições: Para grupos de no mínimo 10 pessoas. Pré-Pagamento de 50% do total de participantes no ato da reserva para confirmação da mesma. Restante valor até 7 dias antes do evento Serviço de bebidas termina após o serviço de café. Duração total de serviço de 3h00.

# Merry Christmas

AND HAPPY NEW YEAR

## Menus de Jantar

### Menu A

Entradas diversas

Pãezinhos, manteiga selecionada e azeitonas  
1 salada simples + 2 saladas compostas  
Salgadinhos diversos

Sopa

Sopa de legumes ou  
Creme de alho francês

Prato Principal

Bacalhau com natas ou  
Filetes de Pescada com molho de marisco ou  
Lombo de porco com molho de ameixa ou  
Arroz de pato à antiga

Preço: 1 prato principal: € 17  
2 pratos principais: € 22

### Menu B

Entradas diversas

Pãezinhos, manteiga selecionada e azeitonas  
Pastéis de chaves  
3 Saladas Simples + 2 saladas Compostas  
Salgadinhos diversos  
Alheira em cama de grelos

Sopa

Creme de legumes ou  
Canja de galinha

Prato Principal

Bacalhau com broa ou  
Lombinhos de salmão com molho de limão ou  
Grelhado misto à Brasileira ou  
Perna de peru recheado com frutos secos

Preço: 1 prato principal: € 19  
2 pratos principais: € 24

### Menu C (serviço à mesa)

Entradas buffet

Pãezinhos, manteiga selecionada e azeitonas  
Pastéis de chaves  
3 Saladas Simples + 1 salada Composta  
Salgadinhos diversos  
Fumeiro da região  
Oferta 1 caipirinha por pessoa

Sopa

Caldo verde ou  
Aveludado de cogumelos

Prato Principal

Rodizio Especial com 7 carnes (Picanha, maminha, rolinho de peru, perninha de frango, alcatra, linguiça e lombo de porco com queijo. Acompanhado com couve mineira, arroz branco, batata frita, anéis de cebola frita e abacaxi grelhado)

Preço: 1 prato principal: € 25

**Buffet de sobremesas Natalícias e Bebidas incluídas em todos os menus:  
Vinho Seleção do Restaurante Imperium, água, refrigerantes e café.**

Condições: Valores válidos para mínimos de 25 pessoas e até 2h30 de serviço. Serviço de bebidas até ao final da refeição: Vinho 1 garrafa para 3 pessoas, Crianças dos 4 aos 12 anos: 50% do valor do menu escolhido. Qualquer consumo extra será faturado à parte. Valor por pessoa e com IVA incluído. Opções: Upgrade de vinhos, sob consulta. Entrada de 50% do valor no dia da reserva e restantes 50% até 7 dias antes do evento. Estacionamento sujeito a disponibilidade

# Merry Christmas

AND HAPPY NEW YEAR

## Menus de Jantar

### Menu A

#### ENTRADA

Canja rústica de frango do campo  
ou  
Creme de abóbora com amêndoa lascada

#### PEIXE

Lascas de bacalhau gratinado sobre cama de batata e grelos  
ou  
Filete de peixe grelhado com legumes e amêndoas crocantes

#### CARNE

Peito de peru recheado com alheira sobre esmagada de batata doce  
ou  
Lombinhos de porco com legumes grelhados e batata a murro

#### SOBREMESA

Tarte de baunilha com raspa de nozes e coulli de vinho do Porto  
ou Rabanadas

Café ou Chá  
Fatia de bolo-rei

**PREÇO POR PESSOA: 19 €**

### Menu B

#### ENTRADA

Creme de alho francês com azeite de ervas  
ou  
Crocante de aves sobre salada verde

#### PEIXE

Supremo de salmão com amêndoas crocantes  
ou  
Lombinhos de bacalhau confitado com batata sauté

#### CARNE

Perna de pato confitada  
ou  
Pernil de porco assado com puré de castanhas

#### SOBREMESA

Pudim de ovos  
ou Papos de anjo

Café ou Chá  
Fatia de bolo-rei

**PREÇO POR PESSOA: 22 €**

Suplemento para o 2º prato principal 5 € Suplemento buffet de sobremesas natalícias 3,5 €

CONDIÇÕES: Inclui couvert na mesa com seleção de pães, manteigas e salgadinhos. Vinho branco e tinto seleção Premium, água, refrigerante e cerveja. Serviço de bebidas termina após o serviço de café.

Duração total de serviço de 3h00. Condições: até 50 pessoas em área reservada do restaurante.

Serviço em sala privada, sujeito a disponibilidade



Merry Christmas

AND HAPPY NEW YEAR

## Menus de Jantar

### SUGESTÃO DE APERITIVOS E CANAPÉS

#### APERITIVOS e BEBIDAS A

Espumante  
Sumo de laranja  
Água com e sem gás  
PREÇO POR PESSOA: 2,5 €

#### APERITIVOS e BEBIDAS B

Espumante  
Porto Tónico  
Vinho Branco Seleção Premium  
Sumo de laranja  
Água com e sem gás  
PREÇO POR PESSOA 4 €

#### CANAPÉS A

Mini Salgadinhos  
Espetada de Tomate cherry com queijo fresco  
Mini Empadinhas de galinha  
PREÇO POR PESSOA 3 €

#### CANAPÉS B

Bôla de enchidos  
Bolinho de bacalhau com molho pesto  
Pasta de atum em tosta de ervas  
Presunto em tostas com azeite e tomate seco  
PREÇO POR PESSOA 4,5 €

#### Outras condições gerais

Qualquer outro consumo será faturado como extra contrato. Estacionamento gratuito, sujeito a disponibilidade. Tarifas especiais de alojamento para a noite do evento

Pagamento: 50% do valor total no momento da reserva; restante valor 7 dias antes do evento.

Confirmação do numero total de pessoas 7 dias antes do evento



# Merry Christmas

AND HAPPY NEW YEAR

## Menus de Jantar

### Sugestão Buffet

#### ENTRADAS

Saladas simples (tomates, alface, cenoura)  
Salada de atum e feijão frade  
Grão-de-bico com molho verde e lascas de bacalhau  
Salgadinhos  
Bola de carne  
Empadinhas de galinha  
Mini pataniscas de bacalhau  
Quiche de legumes

#### SOBREMESAS

Bolo-rei, rabanadas, leite-creme  
sonhos com molho de mel  
aletria doce, pudim de ovos  
pera cozida em vinho tinto, fruta fresca laminada

Café ou chá

#### SOPAS

Canja de galinha  
Creme de abobora com presunto  
Creme de ervilhas

#### PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau gratinado em cama de batata e legumes  
Tranches de pescada com molho de gambas e arroz de ervilhas  
Supremo de salmão com amêndoas crocantes  
Peru recheado com enchidos de Trás-os-Montes, batatas com alecrim e grelos salteados  
Lombo de porco com ameixas e arroz de frutos secos  
Peito de frango recheado com enchidos e batata gratinada

#### Serviço buffet para um mínimo de 20 pessoas

**Seleção A:** 1 Sopa + Saladas Simples +3 Entradas +1 Prato principal +4 sobremesas

**Preço por pessoa: 21 €**

**Seleção B:** 1 Sopa + Saladas Simples +5 Entradas +1 Prato principal +6 sobremesas

**Preço por pessoa: 24 €**

Suplemento para o 2º prato principal 5 €

Inclui: Serviço de pães e manteigas no buffet. Vinho branco e tinto seleção premium, água, refrigerante e cerveja. Serviço de bebidas termina após o serviço de café. Duração total de serviço de 3h00  
Condições: até 50 pessoas em área reservada do restaurante. Serviço em sala privada, sujeito a disponibilidade