

TAKE-AWAY DE NATAL

OS SABORES DA TRADIÇÃO EM SUA CASA

ENTRADAS

Tarte de perdiz com figos do Douro
Terrina de caça com compota de tomate e frutos secos
Bloco de Foie Gras com Porto Velho e molho Cumberland

UNIDADES | PVP

1 KG | 38,00€
1,5 KG | 48,00€
1 KG | 135,00€

QUENTES

Cabrito assado no forno à Moda do Minho (12 pessoas)
Peru recheado com enchidos tradicionais (12 pessoas)
Capão recheado à Moda de Freamunde (8 pessoas)
Bacalhau cozido com todos (por pessoa)
Farrapo Velho (por pessoa)

230,00€
175,00€
195,00€
27,00€
21,00€

GUARNIÇÕES INCLUÍDAS

Espargado de espinafres
Batata assada no forno com castanhas e cebolinhas
Arroz de enchidos no forno

SOBREMESAS

Bolo-rei
Leite Creme (1L)
Rabanadas (12 unidades)
Pão de ló húmido
Tronco de Natal (1kg)
Torta de Laranja (1kg)

KG | 20,00€
UN. | 12,00€
UN. | 15,00€
*/-1 KG | 18,00€
UN. | 18,00€
UN. | 15,00€

MENU CEIA BOAS FESTAS 4 PESSOAS

Entrada (Tarte de perdiz com figos do Douro ou Terrina de caça com compota de tomate e frutos secos) + Prato Principal (Peru recheado com enchidos tradicionais ou Bacalhau cozido com todos) + Sobremesa (Leite Creme ou Rabanadas ou Pão de ló húmido ou Tronco de Natal ou Torta de Laranja – escolha de duas sobremesas)

140,00€

MENU ALMOÇO BOAS FESTAS 4 PESSOAS

Entrada (Tarte de perdiz com figos do Douro ou Terrina de caça com compota de tomate e frutos secos) + Prato Principal (Peru recheado com enchidos tradicionais ou Bacalhau cozido com todos) + Sobremesa (Leite Creme ou Rabanadas ou Pão de ló húmido ou Tronco de Natal ou Torta de Laranja – escolha de duas sobremesas)

160,00€

Quantidades ajustadas a 4 pessoas

ENCOMENDAS: Só serão aceites encomendas até ao dia 18 de dezembro. **PAGAMENTO:** Garantia de reserva 50% pagamento no momento da reserva e restantes 50% até dia 18 de dezembro. **MÉTODO DE PAGAMENTO:** O pagamento pode ser feito através de transferência bancária (possível até dia 18 de dezembro) ou diretamente na Receção, em visita previamente agendada. **POLÍTICA DE CANCELAMENTO:** Depósitos não são reembolsáveis.

PORTO PALÁCIO
CONGRESS HOTEL & SPA

Informações e reservas:
www.editoryhotels.pt

T | +351 226 086 600
E | portopalacio@editoryhotels.pt