FLÔR DE SAL

HOTEL - VIANA DO CASTELO

ALMOÇOS / JANTARES
BUFFET DE NATAL 2026
GRUPOS E EMPRESAS



FLÔR DE SAL
HOTEL - VIANA DO CASTELO

ALMOÇOS / JANTARES BUFFET DE NATAL 2026
GRUPOS E EMPRESAS

Saladas simples e compostas
Entradas quentes e frias

Creme de legumes

Filete de robalo recheado com presunto
OU
Tranche de salmão com sumo de limão e alcaparras
OU
Bacalhau lascado com legumes e broa à Saleiro

Lombinho à Saleiro com castanhas e cebolinhas
OU
Vitela assada no forno à nossa moda
OU
Arroz de pato à Vianense
OU
Misto de carnes na chapa com ervas aromáticas e flor de sal

Sobremesas em Buffet
Bolo Rei
Pão de ló
Rabanadas
Bolo fofo de chocolate
Leite creme queimado
Pudim à Saleiro
Fruta laminada
Tábua de queijos

Água mineral
Sangria

36,00€
Preço por pessoa

Ementa válida para o mínimo de 20 adultos pagantes | IVA Incluído às taxas em vigor
Pré reserva obrigatória – recepcao.flordesal@editoryhotels.pt // 00351 258 800 100

FLÔR DE SAL

HOTEL - VIANA DO CASTELO

ALMOÇOS / JANTARES NATAL 2026

GRUPOS E EMPRESAS | SERVIÇO À MESA



FLÔR DE SAL
HOTEL - VIANA DO CASTELO

ALMOÇOS / JANTARES NATAL 2026
GRUPOS E EMPRESAS | SERVIÇO À MESA

BOAS-VINDAS
Acepipe de Natal (3 variedades)

ENTRADA OU SOPA
Sopa de peixe com croutons e coentros
OU
Zamburinhas na concha com vinagrete de pimentos aromatizado com coentros

PRATO PRINCIPAL
Bacalhau lascado com legumes e broa à Saleiro
(Batata saleiro, salteado de legumes)
OU
Filete de dourada recheado com presunto
OU
Bochechas estufadas de porco Ibérico com puré de batata-doce e brócolo salteado
OU
Tornedó de novilho selado com risoto de espargos, cogumelos e cherry

SOBREMESAS
Carpaccio de Abacaxi com molho de laranja e gengibre e bola de gelado de baunilha
OU
Prato de frutas frescas laminadas
(3 variedades)
OU
Rabanadas com calda de frutos secos e bola de gelado de avelã e chocolate
OU
Leite Creme queimado

Água mineral
Sangria

39,50€
Preço por pessoa

IVA Incluído às taxas em vigor
Pré reserva obrigatória – recepcao.flordesal@editoryhotels.pt // 00351 258 800 100