TAKE-AWAY DE NATAL

OS SABORES DA TRADIÇÃO EM SUA CASA



ENTRADAS

	UNIDADES | PVP
Sopa da Horta	Por pessoa | 5,00€
Salada de bacalhau com grão-de-bico, ovo cozido e molho verde (4 pessoas)	UN. | 22,00€
Quiche de cogumelos com espinafres e queijo das ilhas	UN. | 25,00€
Seleção de mini salgadinhos tradicionais portugueses (30 unidades, 3 variedades)	UN. | 30,00€
Salmão fumado com molho de alcaparras, limão e endro e salada verde (5 pessoas)	UN. | 44,00€

QUENTES

Cabrito assado no forno à Moda do Minho (12 pessoas)	UN. | 260,00€
Peru recheado com enchidos tradicionais (12 pessoas)	UN. | 200,00€
Capão recheado à moda de Freamunde (8 pessoas)	UN. | 220,00€
Bacalhau cozido com todos	Por pessoa | 30,00€
Farrapo Velho	Por pessoa | 25,00€

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

SOBREMESAS

Bolo-rei	KG | 22,00€
Leite Creme (1L)	UN. | 15,00€
Rabanadas (12 unidades)	UN. | 17,00€
Pão de ló húmido	+/-1 KG | 25,00€
Pudim Francês (1kg)	UN. | 22,00€
Torta de Laranja (1kg)	UN. | 20,00€

MENU BOAS FESTAS (PARA 4 PESSOAS)

Entrada (selecionar 1 opção)
Salada de bacalhau com grão-de-bico, ovo cozido e molho verde
Quiche de cogumelos com espinafres e queijo das ilhas
Seleção de mini salgadinhos tradicionais portugueses

Prato Principal (selecionar 1 opção)
Peru recheado com enchidos tradicionais
Bacalhau cozido com todos

Sobremesa (selecionar 2 opções)
Leite-creme
Rabanadas
Torta de Laranja

150,00€

ENCOMENDAS: Encomendas aceites até 18 de dezembro. **PAGAMENTO**: É necessário o pagamento integral para confirmação da encomenda, possível até dia 18 de dezembro. **MÉTODO DE PAGAMENTO:** O pagamento poderá ser efetuado através de transferência bancária (possível até dia 18 de dezembro); ou por numerário diretamente na receção do hotel, em visita previamente agendada. **POLÍTICA DE CANCELAMENTO:** Pagamentos não são reembolsáveis. **LEVANTAMENTO DE ENCOMENDAS:** As encomendas estarão disponíveis para levantamento no bar HUB (piso 0) dia 24 de dezembro, das 17h00 às 19h00, e no dia 25 de dezembro, das 11h00 às 12h30.

Preços com IVA incluído. Informação sobre alergénios disponível mediante pedido.

PORTO PALÁCIO
CONGRESS HOTEL & SPA

Informações e reservas:
www.editoryhotels.pt

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