

---

# MENUS NATAL PORTO PALÁCIO HOTEL

---



—  
Y  
—

[www.editoryhoteles.pt](http://www.editoryhoteles.pt)



# BUFFET NOITE CONSOADA

24 de Dezembro | 19h30 às 22h30

## AS SALADAS COMPOSTAS

Salada de polvo com pimentos  
Salada de grão de bico com desfeita de bacalhau  
Salada de espargos verde com presunto  
Salada de feijão frade com atum  
Salada de aipo e maçã verde

## ENTRADAS

Sapateira recheada  
Camarão  
Mexilhão  
Presunto laminado com fruta  
Salmão marinado  
Leitão assado  
Patê un Croute  
Salgadinhos do Chef  
Seleção de charcutaria  
Tataki de salmão com sementes  
Atum com molho tariaki  
Carpaccio de vitela com queijo da ilha velho  
Vinagrete  
Molho cocktail  
Molho tártaro  
Molho de iogurte  
Molho de César  
Azeite & vinagre

## QUENTES

### SOPA

Aveludado de frango com cenoura e hortelã

### PEIXE

Bacalhau cozido com todos  
Polvo à lagareiro

### CARNE

Lombinhos de porco com molho mostarda  
Costela mindinha confitada

## GUARNIÇÕES

Lasanha de legumes  
Batata assada  
Arroz de forno  
Grellos salteados com alho & azeite

## SOBREMESAS

Arroz doce  
Tronco de Natal  
Aletria  
Bolo-rei  
Rabanadas  
Filhoses  
Formigos  
Leite-creme  
Rabanadas  
Pão de ló de Ovar  
Rolo de cenoura e laranja  
Mil folhas de frutos vermelhos  
Seleção de fruta  
Seleção de queijos nacionais & internacionais com compotas,  
Tostas e bolachas com compotas  
Tostas e bolachas

## BEBIDAS

Água com e sem gás  
Refrigerantes  
Cerveja  
Vinho tinto e vinho branco Bulas  
Vinho Porto 10 anos Bulas

**85€**  
**POR PESSOA**

*Com bebidas incluídas*



# BUFFET DIA NATAL

25 de Dezembro | 12h30 às 15h00

## AS SALADAS COMPOSTAS

Salada de desfeita de bacalhau  
Salada de camarão e endívias  
Salada de mexilhão e pimentos  
Salada de polvo à galega  
Salada atum com azeitona e feijão-verde  
Salada grega e orégãos

## ENTRADAS

Sapateira recheada  
Camarão  
Mexilhão  
Presunto laminado com fruta  
Salmão marinado  
Leitão assado  
Patê un Croute  
Salgadinhos do Chef  
Seleção de charcutaria  
Tataki de salmão com sementes  
Atum com molho tariaki  
Carpaccio de vitela com queijo da ilha velho  
Vinagrete  
Molho cocktail  
Molho tártaro  
Molho de iogurte  
Molho de César  
Azeite & vinagre

## PRATOS PRINCIPAIS

### SOPAS

Creme de ervilhas com chouriço de porco preto

### PEIXE

Farrapo velho  
Garoupa assada com legumes

### CARNE

Cabrito assado com sabores tradicionais  
Miminhos de vitela com bacon

### GUARNIÇÕES

Tagliatelli com ratatouille de legumes  
Batata assada  
Arroz de forno  
Grellos salteados com alho & azeite;  
Puré de cenoura assada

## SOBREMESAS

Arroz doce  
Tronco de Natal  
Aletria  
Bolo-rei  
Rabanadas  
Filhoses  
Formigos  
Leite-creme  
Rabanadas  
Pão de ló de Ovar  
Rolo de cenoura e laranja  
Mil folhas de frutos vermelhos  
Seleção de fruta  
Seleção de queijos nacionais & internacionais com compotas,  
Tostas e bolachas com compotas  
Tostas e bolachas

## BEBIDAS

Água com e sem gás  
Refrigerantes  
Cerveja  
Vinho tinto e vinho branco Bulas  
Vinho Porto 10 anos Bulas

**85€**  
**POR PESSOA**

*Com bebidas incluídas*

---

**INFORMAÇÕES E RESERVAS:**

T | +351 226 086 600

E | portopalacio@editoryhotels.pt  
www.editoryhotels.pt

---

