

MENUS NATAL

CHRISTMAS MENUS 2022

GRUPOS E EMPRESAS



SET MENUS

MENU I

(serviço de 4h) | 4h service

WELCOME

Kit de espumante
Sumo de laranja
Águas minerais com e sem gás
Sparkling wine kit
Orange juice
Mineral waters with and without gas

ENTRADA | STARTER

Sopa de peixe com camarão salteado em azeite e alho
Fish soup with shrimp sautéed in olive oil and garlic

PRATO PRINCIPAL | MAIN DISH

Cachaço de porco preto confitado com puré de cenoura assada, torresmos e cenoura baby
Black pork neck confit with roasted carrot puree, greaves and carrots

SOBREMESA | DESSERT

Pão-de-ló de Ovar com gelado de pistácio e fios de ovos acompanhado de cálice de Moscatel
"Pão-de-Ló" Cake typical from Ovar with pistachio ice cream and egg strands accompanied by a glass of Moscatel

SELECÇÃO DE BEBIDAS | BEVERAGES

Águas minerais com e sem gás
Refrigerantes
Vinhos branco e tinto seleção da nossa cave
Café ou chá
Mineral waters with and without gas
Soft drinks
White and red wines selection from our cellar
Coffee or tea

40€

POR PESSOA | PER PERSON

MENU II

(serviço de 4h) | 4h service

WELCOME

Kit de espumante
Sumo de laranja
Águas minerais com e sem gás
Sparkling wine kit
Orange juice
Mineral waters with and without gas

ENTRADA | STARTER

Cremoso de batata trufada com cogumelos salteados e alheira
Creamy truffle potato with sauteed Mushrooms and alheira

PRATO PRINCIPAL | MAIN DISH

Lombo de bacalhau com crosta de broa de milho, batata a murro e grelos salteados
Cod loin with cornbread crust, mashed potato and sautéed greens

SOBREMESA | DESSERT

Torta de cenoura e laranja com creme de limão, frutos vermelhos macerados e gelado de nata acompanhado de cálice de Porto LBV
Carrot and orange pie with lemon cream, macerated red fruits and cream ice cream accompanied by a glass of Porto LBV

SELECÇÃO DE BEBIDAS | BEVERAGES

Águas minerais com e sem gás
Refrigerantes
Vinhos branco e tinto seleção da nossa cave
Café ou chá
Mineral waters with and without gas
Soft drinks
White and red wines selection from our cellar
Coffee or tea

45€

POR PESSOA | PER PERSON

Suplemento de bebida plus: 12€ por pessoa
Inclui: Vinho branco "Bulas"; Vinho tinto "Bulas"; Águas minerais com e sem gás; Refrigerantes; Café ou chá

Drink supplement: €12 per person
Includes: White wine "Bulas"; Red wine "Bulas"; Mineral waters with and without gas; Soft drinks; Coffee or tea

SET MENUS

MENU III

(serviço de 4h) | 4h service

WELCOME

Kit de espumante
Sumo de laranja
Águas minerais com e sem gás
*Sparkling wine kit
Orange juice
Mineral waters with and without gas*

ENTRADA | STARTER

Folhado com recheio de sapateira, misto de alfaces e chicória e vinagrete de laranja
Puff pastry with crab filling, mixed lettuce and chicory and orange vinaigrette

PRATO PEIXE | FISH

Robalo com risoto de bivalves e molho de ouriço do mar
Sea bass with bivalves risotto and sea Urchin sauce

PRATO DE CARNE | MEAT

Lombo de vitela com molho de vinho tinto, batata gratinada e legumes glaciados
Veal loin with red wine sauce, potato gratin and glazed vegetables

SOBREMESA | DESSERT

Papos de anjo recheados com queijo da serra, creme de marmelada, pó de pinhão e gelado de vinho do porto, acompanhado de cálice de Porto
Papos de Anjo stuffed with serra cheese, marmalade cream, pine nut powder and port wine ice cream, accompanied by a glass of port

SELECÇÃO DE BEBIDAS | BEVERAGES

Águas minerais com e sem gás
Refrigerantes
Vinhos branco e tinto seleção da nossa cave
Café ou chá
*Mineral waters with and without gas
Soft drinks
White and red wines selection from our cellar
Coffee or tea*

55€

POR PESSOA | PER PERSON

Suplemento de bebida plus: 12€ por pessoa
Inclui: Vinho branco "Bulas"; Vinho tinto "Bulas"; Águas minerais com e sem gás; Refrigerantes; Café ou chá

Drink supplement: €12 per person
Includes: White wine "Bulas"; Red wine "Bulas"; Mineral waters with and without gas; Soft drinks; Coffee or tea

BUFFETS

OPÇÃO I | *OPTION I*

(serviço de 4h) | *4h service*

WELCOME

Kit de espumante

Sumo de laranja

Águas minerais com e sem gás

Sparkling wine kit

Orange juice

Mineral waters with and without gas

SALADAS SIMPLES E COMPOSTAS | *SALADS*

Salada de Brócolos, Tomate Cherry, Cebola Roxa & Peito de Frango; Salada de Feijão-Frade, Atum e Salsa Picada; Salada de Choco, Cebola Roxa e Pimentos Padron; Salada de César com Peito de frango; Salada de Couscous com Frutos Secos e Iogurte; alface; tomate; milho; beterraba; pepino; molho de iogurte; molho César; molho vinagrete
Broccoli, Cherry Tomato, Red Onion & Chicken Breast Salad; Cowpea, Tuna and Chopped Parsley Salad; Cuttlefish Salad, Red Onion and Padron Peppers; Caesar Salad with Chicken Breast; Couscous Salad with Nuts and Yogurt; lettuce; tomato; corn; beet; cucumber; yogurt sauce; caesar sauce; vinaigrette sauce

FRIOS & APERITIVOS | *COLD & APPETIZERS*

2 Variedades de Salgadinhos, Quiche de alho francês e queijo

2 Varieties of Snacks, Leek and Cheese Quiche

SOPAS & CREMES | *SOUPS & CREAM SOUPS*

Caldo verde com chouriço de porco preto

"Caldo verde" Borecole soup with black pork chorizo

PRATOS PRINCIPAIS | *MAIN DISHES*

PEIXE | *FISH*

Tibornada de lascas bacalhau com grelos e grão de bico

"Tibornada" of cod flakes with greens and chickpeas

CARNE | *MEAT*

Lombinhos de porco com molho de mostarda

Pork tenderloins with mustard sauce

MASSA | *PASTA*

Linguinni com molho Porcini e queijo parmesão

Linguinni with Porcini sauce and Parmesan cheese

GUARNIÇÕES | *GARNISH*

Legumes assados perfumados com orégãos; Arroz de açafrão; Batata rosti

Roasted vegetables scented with oregano; saffron rice; Rosti potato

SOBREMESA | *DESSERT*

1 Variedade de Queijo de Pasta branca; 2 Variedades de fruta laminada da época; Arroz doce; Leite-creme; Bolo Brigadeiro; Aletria; Formigos; Bolo-rei; Sonhos; Rabanadas
1 Variety of Queijo de Pasta branca; 2 Variedades de fruta laminada da época; Arroz doce; Leite-creme; Bolo Brigadeiro; Aletria; Formigos; Bolo-rei; Sonhos; Rabanadas

SELECÇÃO DE BEBIDAS | *BEVERAGES*

Águas minerais com e sem gás

Refrigerantes

Vinhos branco e tinto seleção da nossa cave

Café ou chá

Mineral waters with and without gas

Soft drinks

White and red wines selection from our cellar

Coffee or tea

45€

POR PESSOA | PER PERSON

BUFFETS

OPÇÃO II | **OPTION II**

(serviço de 4h) | 4h service

WELCOME

Kir de espumante
Sumo de laranja
Águas minerais com e sem gás
Sparkling wine kit
Orange juice
Mineral waters with and without gas

SALADAS SIMPLES E COMPOSTAS | **SALADS**

Salada de Legumes Assados; Salada de grão de bico com lascas de bacalhau Espargos Brancos; Salada de Pera, Nozes & Molho Roquefort; Salada de feijão frade com Atum; Salada de Queijo Fresco, Tomate e Orégãos; Salada de fruta tropical e delicias do mar; alface; tomate; milho; beterraba; pepino; molho de iogurte; molho César; molho vinagrete
Roasted Vegetable Salad; Chickpea salad with cod flakes White Asparagus; Pear Salad, Walnuts & Roquefort Sauce; Bean Salad With Tuna Frade; Fresh Cheese, Tomato and Oregano Salad; Tropical fruit salad and seafood; lettuce; tomato; corn; beet; cucumber; yogurt sauce; caesar sauce; vinaigrette sauce

FRIOS & APERITIVOS | **COLD & APPETIZERS**

Presunto Ibérico com fruta; Seleção de Enchidos Regionais; Terrina Camponesa de Carne, 3 Variedade de Salgadinhos
Iberian ham with fruit; Selection of Regional Sausages; Peasant Meat Terrine, 3 Assortment of Snacks

SOPAS & CREMES | **SOUPS & CREAM SOUPS**

Creme de espargos verdes com presunto
Green asparagus cream with ham

PRATOS PRINCIPAIS | **MAIN DISHES**

PEIXE | **FISH**

Garoupa corada com molho de espumante e legumes grelhados
Red grouper with sparkling sauce and grilled vegetables

CARNE | **MEAT**

Barriga de leitão com pasta de pimenta e colorau
Pig belly with pepper paste and paprika

MASSA | **PASTA**

Tagliatelle com queijo da ilha velho e tomate seco
Tagliatelle with old island cheese and sun-dried tomato

GUARNIÇÕES | **GARNISH**

Misto de legumes glaciados; Puré de cenoura assada; Arroz; Batata; Camponesa com Ervas
Mixed glazed vegetables; Roasted carrot puree; Rice; Potato; Peasant with Herbs

SOBREMESA | **DESSERT**

2 Variedades de fruta; Salada de Fruta; 2 Variedades de Queijo fatiado com compota; Cheesecake de limão; Tarte de Natas; Leite-creme; Arroz Doce; Bolo- rei; Rabanadas; Sonhos; Formigos; pão de lo de Ovar
2 Fruit varieties; Fruit salad; 2 Varieties of Sliced Cheese with Compote; Lemon Cheesecake; Cream Pie; cream; Sweet rice; King Cake; French toast; Dreams; ants; "Pão-de-ló" Cake typical from Ovar

SELECÇÃO DE BEBIDAS | **BEVERAGES**

Águas minerais com e sem gás
Refrigerantes
Vinhos branco e tinto seleção da nossa cave
Café ou chá
Mineral waters with and without gas
Soft drinks
White and red wines selection from our cellar
Coffee or tea

50€
POR PESSOA | *PER PERSON*

COMPLEMENTOS *COMPLEMENTS*

CEIA | *SUPPER*

SOPA | *SOUP*

Caldo verde com chouriço

"Caldo verde" Borecole soup with chorizo

QUENTES | *HOT DISHES*

Prego no Bolo do Caco com Manteiga de Alho Pão de sementes com salmão fumado e requeijão

Steak sandwich at "Bolo do Caco" with Garlic Butter Seed bread with smoked salmon and cottage cheese

SOBREMESAS | *DESSERTS*

Bolas de Berlim

Pastéis de nata

Folhados de chocolate

Bolas de Berlim

Pastéis de nata

Chocolate puff pastry

15€
POR PESSOA | *PER PERSON*

BAR ABERTO | *OPEN BAR*

OPÇÕES DISPONÍVEIS | *OPTIONS*

Cuba libre

Gin

Caipirinha

Mojito

Whisky

Cerveja *Beer*

Sangria de espumante *Sparkling Sangria*

Vodka Preta *Black Vodka*

Refrigerantes *Soft drinks*

Águas com e sem gás *Mineral waters with and without gas*

Sumo de laranja natural *Orange juice*

1ª HORA | *1ST HOUR*

18€
POR PESSOA | *PER PERSON*

A PARTIR DA 1ª HORA
AFTER 1ST HOUR

10,50€
POR PESSOA | *PER PERSON*



INFORMAÇÕES E RESERVAS:
INFORMATIONS AND BOOKINGS:

T | +351 219 023 000

E | riverside@editorhotels.pt