



SDIVINE

FÁTIMA HOTEL



CONGRESS & SPIRITUALITY

Menus de Natal 2023



SDIVINE
FÁTIMA HOTEL
★★★★
CONGRESS & SPIRITUALITY



Menu I

Entradas

Creme de alho francês com amêndoa torrada

Bacalhau lascado e confitado em cama
de grão e espinafres, com crosta de broa
e batata ao sal (e/ou)

Lombo de porco recheado com frutos secos,
arroz de ervas finas
e legumes assados no forno

Opção vegetariana: Caril de grão
com papaia e arroz aromático

Buffet de sobremesas

€ 24,00

Preço por pessoa
Suplemento 2 pratos:
€ 6,00

Menu II

Entradas

Creme de ervilhas
com crocante de presunto

Polvo no forno com cebola roxa
caramelizada, puré de brócolos
e batata doce (e/ou)

Peito de peru recheado com cogumelos
selvagens, arroz de açafraão com coentros
e legumes salteados

Opção vegetariana: Massa penne
com molho pesto e salsicha de soja

Buffet de sobremesas

€ 26,00

Preço por pessoa
Suplemento 2 pratos:
€ 7,00



SDIVINE

FÁTIMA HOTEL



CONGRESS & SPIRITUALITY

Menu III

Entradas

Sopa de peixe com coentros

Rolinhos de robalo com camarão, puré de cenoura e batata no forno (e/ou)

Leitão assado no nosso forno com batata e grelos salteados (e/ou)

*Cabrito assado no forno com batatas e castanhas em cama de verdes

*suplemento de €5,00 por pessoa

Opção vegetariana: Tofu confitado em azeite, puré de batata doce em cama de espinafres

Buffet de sobremesas

Entradas

Pães diversos, azeitonas, paté de atum, enchidos regionais grelhados (morcela de arroz, farinheira, chouriço), pataniscas de bacalhau, moelinhas guisadas, peixinhos da horta, linguíça salteada com castanhas

Buffet de sobremesas

Leite creme queimado, arroz doce com canela, farófias com creme de ovos e canela, bolo mousse de chocolate, tarte de amêndoa, tarte merengada de limão, torta de laranja, sonhos de Natal, Bolo-Rei, fruta laminada e fruta natural. (Buffet para mínimo de 20 pessoas; até 19 pessoas tem opção de 2 sobremesas).

Bebidas

Água mineral, refrigerantes, cerveja, vinho branco e tinto (seleção do hotel), café ou chá

Condições gerais

Menus para mínimo 15 pessoas e máximo 250 pessoas; capacidade máxima em serviço buffet para 200 pessoas. A escolha do menu deve ser feita até 2 semanas antes do evento e deve ser igual para todo o grupo; o número de pessoas deve ser confirmado até 3 dias antes; providenciaremos alternativas para pessoas com restrições alimentares. Inclui decoração especial alusiva ao Natal.

Pagamento: 30% com a confirmação da reserva, restantes 70% no final do serviço.

Crianças dos 0 aos 4 anos: grátis.

Crianças dos 5 aos 10 anos: 50%.

€ 32,00

Preço por pessoa
Suplemento 2 pratos:
€ 8,00