



SDIVINE

FÁTIMA HOTEL



CONGRESS & SPIRITUALITY

Menus de Natal

2025



Menu I

-Couvert

(pães diversos, azeite, azeitonas, paté de atum)

-Buffet de Entradas

-Creme de agrião com croutons de ervas

-Bacalhau com crosta de broa em cama de espinafres, esmagada de batata doce (e/ou)

-Lombo de porco recheado com ameixas,
com arroz de frutos secos e legumes
salteados com azeite e alho

Opção vegetariana: Seitan no forno
com crosta de broa em cama de espinafres,
esmagada de batata doce

Buffet de sobremesas

Preço por pessoa
€ 30,00 Suplemento 2 pratos:
€ 7,00

Menu II

-Couvert

(pães diversos, azeite, azeitonas, paté de atum)

-Buffet de Entradas

Creme de alho francês com amêndoa torrada

-Filetes de linguado com camarão,
puré de batata com manjerição
e rolinhos de feijão verde (e/ou)

-Peito de peru assado com castanhas,
arroz aromático e assado de raízes da terra

Opção vegetariana: Feijoada de cogumelos
com arroz aromático e assado de raízes da terra

Buffet de sobremesas

Preço por pessoa
€ 33,00 Suplemento 2 pratos:
€ 8,00



Menu III

-Couvert

(pães diversos, azeite, azeitonas, paté de atum)

-Buffet de Entradas

Sopa rica de peixe com coentros

-Polvo em polme de açafão com arroz de berbigão e espinafres salteados (e/ou)

-Leitão assado com chips de batata e salada de couve roxa com frutos secos (e/ou)

-Cabrito assado no forno com batatinhas e castanhas e grelos salteados*

*suplemento de € 6,00 por pessoa

Opção vegetariana: Tofu confeitado em azeite e alho com batatinha e grelos salteados

Buffet de sobremesas

Preço por pessoa
€ 39,00 Suplemento 2 pratos:
€ 9,00

Buffet de Entradas

Enchidos regionais grelhados (morcela de arroz, farinheira, chouriço), pataniscas de bacalhau, moelinhas guisadas, bolinhas de alheira, linguiça salteada com castanhas (Buffet para mínimo de 20 pessoas; até 19 pessoas, selecionar 3 entradas, a partilhar na mesa)

Buffet de sobremesas

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

Bebidas

Águas minerais, refrigerantes, cerveja, vinho branco e tinto (seleção do Hotel), café ou chá

Suplemento de Aperitivo

Espumante, Porto branco seco, Martini rosso e bianco, sumo de laranja, águas minerais, frutos secos;
Preço por pessoa: € 5,00

Suplemento de Digestivo (1 hora)

Whisky Novo, Licor Beirão, Amêndoa amarga, Ginja, Porto Tawny, Aguardente Velha, Gin Bombay Original, Vodka Eristoff;
Preço por pessoa: € 8,00

Condições gerais

Menus para mínimo de 15 pessoas e máximo de 250 pessoas; capacidade máxima em 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. O preço inclui decoração das mesas 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%