

THE
OITAVOS

MENUS
NATAL 2023



MENU DE NATAL CLÁSSICO

ENTRADAS

Creme de castanha, boletus e crocante de batata

~

Coração de alface, rilletes de salmão, ponzu e romã

~

Pâté en croûte, foie gras e pistachio, salada de ervas

PRATOS

Bacalhau frito a minhota, cebolas e couves compotados, batata Ana

~

Fondant de galinha amarela com castanhas, ragoût de cogumelos selvagens, cromesqui de batata e foie gras

~

Pavé de rumsteak, tartiflette e molho bordalesa com azeitonas

SOBREMESAS

Tronco de natal

~

Bolo rainha com gelados de frutas cristalizadas

BEBIDAS

Vinho Branco Teixeiraó

Vinho Tinto Quinta do Côtto

Cerveja

Refrigerantes

Água sem gás

Água com gás

Sumo de laranja

Café

Preço/Pessoa 69€ pvp



MENU OITAVOS

ENTRADAS

Salmão em brioche, holandesa, suas ovas

~

Foie gras mi-cuit, doce de figos, gel de romã e brioche

~

Crème de alcachofra com trufa

PRATOS

Lombo de novilho Wellington, molho Rossini

~

Ravioli vegetal, robalo e beurre blanc caviar

SOBREMESAS

Pera "Belle Hélène" cheia de arroz doce

~

Rabanada, redução de vinho do porto, gelado de romã

BEBIDAS

Vinho Branco Teixeira

Vinho Tinto Quinta do Côtto

Cerveja

Refrigerantes

Água sem gás

Água com gás

Sumo de laranja

Café

Preço/Pessoa 86€ pvp



BUFFET DE SOBREMESAS NATALÍCIAS

Bolo rainha
Sonhos
Arroz doce
Tronco de natal
Rabanadas
Leite creme
Pão de ló com doce de ovos

Preço/Pessoa 16€ pvp



BUFFET DE NATAL OITAVOS

ENTRADAS

Salmão fumado, natas azedas
Ostras ao natural e ponzu
Recheio de sapateira, tostas
Queijo da serra, doce de abobora
Presunto pata negra
Mini travesseiros de queijos de cabra, uvada
Verrine de camarão cocktail
Saladas simples
Creme de mariscos

PRATOS

Postas de bacalhau quase com natas
Galo capão recheado e assado, trinchado ao momento

SOBREMESAS

Bolo rainha
Sonhos
Arroz doce
Tronco de natal
Rabanadas
Leite creme
Pão de lo com doces de ovos

BEBIDAS

Vinho Branco Teixeira
Vinho Tinto Quinta do Côtto
Cerveja
Refrigerantes
Água sem gás
Água com gás
Sumo de laranja
Café

Preço/Pessoa 93€ pvp



BEBIDAS COCKTAIL

SELEÇÃO A

Até ½ hora de serviço/Pessoa _____ 13,00 €

Até 45 minutos de serviço/Pessoa ____ 16,00 €

Até 1 hora de serviço/Pessoa _____ 18,00 €

Vinho Branco Teixeiraó

Vinho Tinto Quinta do Côtto

Água sem gás

Água com gás

Sumo de laranja

Cerveja

SELEÇÃO B

Até ½ hora de serviço/Pessoa _____ 20,00 €

Até 45 minutos de serviço/Pessoa ____ 24,00 €

Até 1 hora de serviço/Pessoa _____ 28,00 €

Vinho Branco Teixeiraó

Vinho Tinto Quinta do
Côtto

Espumante Vértice

Gin Beefeater

Vodka Stol

Moscatel

Água sem gás

Água com gás

Sumo de laranja

Cerveja

SUPLEMENTOS

No âmbito do serviço de Cocktail

	1/2 hora	1 hora
Espumante Vértice	6.00 €	11.00 €
Gin Tónico	8.50 €	15.00 €
Vodka Tónico	8.50 €	15.00 €
Moscatel	3.50 €	6.00 €
Mojito	9.00 €	15.00 €
Caipirinha	9.00 €	15.00 €
Porto Tawny, Ruby, Branco	3.50 €	6.00 €
Sumo de laranja natural	3.00 €	5.00 €
Cerveja 30 cl	4.50 €	9.00 €



BAR ABERTO

CLÁSSICO

1ª hora de serviço/Pessoa _____ 20,00 €

2ª hora de serviço/Pessoa _____ 15,00 €

Horas seguintes/Pessoa _____ 10,00 €

Vinho Branco Teixeiraó

Vinho Tinto Quinta do Côtto

Vermute Martini

Porto Seco

Whisky Novo Red Label

Rum Bacardi

Gin Beefeater

Vodka Stol

Cerveja

Refrigerantes

Água sem gás

Água com gás

Sumo de laranja

PREMIUM

1ª hora de serviço/Pessoa _____ 30,00 €

2ª hora de serviço/Pessoa _____ 20,00 €

Horas seguintes/Pessoa _____ 15,00 €

Vinho Branco SL Chardonnay ou Teixeiraó

Vinho Tinto Quinta do Côtto

Aguardente Velha 12 Anos

Vodka Premium

Gin Premium

Rum Bacardi 8 Anos

Licores nacionais

Bebidas de preenchimento tónico

Espumante

Cerveja

Refrigerantes

Água sem gás

Água com gás

Sumo de laranja

EXTRA-PREMIUM

1ª hora de serviço/Pessoa _____ 55,00 €

Horas seguintes/Pessoa _____ 45,00 €

Champagne Landragin Blanc de Blancs

Nikka Taketsuru Pure Malt - Whisky japonês

Whisky Malt Ardbeg 10 Anos

Aguardente Velha Ferreirinha

Vodka Ultimat

Vodka Wyborowa Exquisite

Gin Nordés

Gin Martin Miller's

Rum Santa Teresa 1796

Hennessy Fine de Cognac

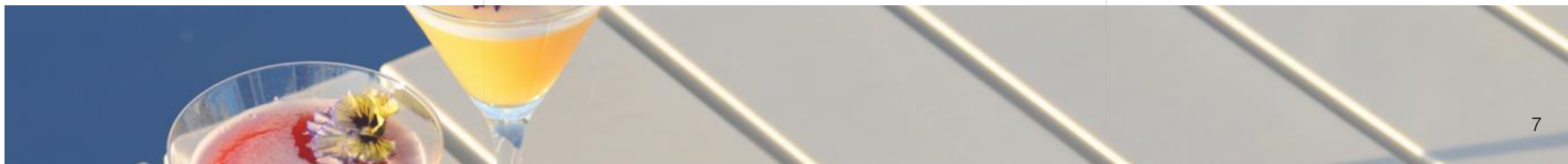
Cerveja

Refrigerantes

Água sem gás

Água com gás

Sumo de laranja



VALORES

- Os valores apresentados incluem IVA à taxa legal.

GARANTIAS DE FUNCIONAMENTO

- O número final de convidados deverá ser comunicado até 15 dias úteis antes do início do Evento e será esse o número final para efeitos de faturação.
- É da responsabilidade do Cliente comunicar o número final de convidados. Caso esta comunicação não seja efetuada, será cobrado o número original contratado, ou o número real de convidados atendidos, o que for maior.

MÍNIMOS

- Cocktails requerem um mínimo de 10 pessoas
- Alguns menus requerem um mínimo de 35 pessoas.
- Números de pessoas inferiores aos estabelecidos - preços sob consulta

SERVIÇO DE CATERING

Os menus apresentados incluem o tempo de serviço e outras condições conforme abaixo:

- Buffet: 2 horas
- Set Menu À la Carte: 2 horas
- No caso de se exceder os tempos indicados, o Hotel reserva-se o direito de cobrar um suplemento.
- Serviço de bebidas Standard - água servida à chegada e garrafas de vinho abertas colocadas na mesa.
- Serviço de Sommelier - vinhos e água servidos por um empregado de mesa que fará a gestão do serviço de bebidas durante a refeição, acresce 3 €/pessoa.

ALIMENTOS E BEBIDAS

- O Cliente assegurará que nenhum alimento ou bebida sejam introduzidos no Hotel por si ou por qualquer convidado/staff, salvo acordo prévio por escrito com a direção do Hotel.
- Na eventualidade de o Cliente querer trazer as bebidas para o Evento, é necessária a autorização por escrito por parte da direção do Hotel, bem como será aplicada uma taxa de rolha.
- Em situações extremas o aprovisionamento de matérias primas ao mercado português pode ser condicionado.
- Nessas situações o Hotel garante a substituição das matérias primas previamente escolhidas pelo Cliente por outras de igual qualidade ou superior.
- Mais/outras opções vegetarianas, requisitos relativos a alergias ou intolerâncias alimentares serão feitos e orçamentados a pedido do Cliente mediante lista e nomes dos convidados.

BOAS
FESTAS!
