

MENU DE NATAL

Querido Pai Natal,

para o menu deste ano quero....

ENTRADAS STARTERS

- Sopa de agrião com crostini de queijo fresco e laranja**
Watercress soup with fresh cheese and orange crostini
- Creme de bacalhau com salada de pimentos e crocante de cenoura**
Codfish cream soup served with a pepper salad and crisp carrot garnish
- Mil folhas de salmão fumado com queijo creme em salada de pepino**
Smoked salmon puff with cream cheese on cucumber pickle salad
- Trouxa de foie grás e tâmaras em redução de vinho do Porto**
Crispy foie grás bundle with dates on port reduction

PEIXE FISH

- Bacalhau assado, crumble de broa, batata doce e grelos**
Oven roasted codfish fillets with corn bread crumble, sweet potato and cabbage sprouts
- Salmão em risotto de manga e hortelã**
Seared salmon served atop a mango and mint-infused risotto
- Robalo em escamas de courgette sobre tagliatelle de tomate**
Seabass fillets wrapped in zucchini scales, served atop tomato tagliatelle

CARNE MEAT

- Lombinho de porco, mousse de abóbora e molho de ameijoas**
Pork tenderloin served with pumpkin mousse and finished with a clam sauce
- Peito de pato, endívias braseadas, cogumelo recheado e molho de laranja**
Duck breast served with braised endives, stuffed mushroom, and an orange sauce.
- Lombo de novilho, Portobello e espargos verdes em molho de tomilho**
Tenderloin, Portobello and green asparagus in thyme sauce

BUFFET DE SOBREMESAS DESSERT BUFFET

- | | |
|---------------------|--|
| Filhós | Fried traditional Portuguese Christmas dough |
| Rabanadas | Portuguese Christmas traditional french toasts |
| Bolo rei | Portuguese Christmas pound cake |
| Sonhos | Traditional Portuguese Christmas beignets |
| Pudim Abade Priscos | Traditional Portuguese egg pudding |
| Torta de amêndoa | Almond torte |
| Bolo de chocolate | Chocolate cake |
| Arroz doce | Rice pudding |
| Salada de fruta | Fruit salad |

Preço (Bebidas Não Incluídas) Price (Drinks Not Included)

Couvert + Entrada + 1 Prato principal + Buffet de Sobremesas
Couvert + Entrada + 2 Pratos Principais (peixe e carne) + Sobremesas

Covert + Starter + 1 Main Course + Dessert - 38.00€
Covert + Starter + 2 Main Courses (fish and meat) + Dessert - 50.00€

Centro de Atendimento e Reservas | Booking and Customer Service Centre

Tel: +351 217 907 610 | FAX: +351 217 907 640 | portugal.reservas@vilagale.com | www.vilagale.com

MENU DE NATAL

Querido Pai Natal,

para o menu deste ano quero....

OPÇÃO 1

OPTION 1

5,50€ POR PESSOA

5,50€ PER PERSON

Refrigerantes
Água mineral
Café expresso

Soft drinks
Mineral water
Espresso

OPÇÃO 2

OPTION 2

7,50€ POR PESSOA

7,50€ PER PERSON

Refrigerantes
Água mineral
Cerveja nacional
Vinho branco
Versátil (Alentejo)
Vinho tinto Versátil
(Alentejo)
Café expresso

Soft drinks
Mineral water
National beer
White wine Versátil
(Alentejo)
Red wine Versátil
(Alentejo)
Expresso

OPÇÃO 3

OPTION 3

9,00€ POR PESSOA

8,00€ PER PERSON

Refrigerantes
Água mineral
Cerveja nacional
Vinho branco Seleção
(Alentejo)
Vinho tinto Seleção
(Alentejo)
Vinho rosé Seleção
(Alentejo)
Café expresso

Soft drinks
Mineral water
National Beer
White wine Seleção
(Alentejo)
Red wine Seleção
(Alentejo)
Rosé wine Seleção
(Alentejo)
Expresso

OPÇÃO 4

OPTION 4

12,00€ POR PESSOA

12,00€ PER PERSON

Refrigerantes
Água mineral
Cerveja nacional
Vinho branco Val Moreira
(Douro)
Vinho tinto Val Moreira
(Douro)
Café expresso

Soft drinks
Mineral water
National beer
White wine Val Moreira
(Douro)
Red wine Val Moreira
(Douro)
Expresso

Taxa de rolha será debitada a €8,00 / Garrafa. Preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Preços sujeitos a alteração sem aviso prévio.

As bebidas são servidas até ao momento do café.

The corkage charge is €8,00 / Bottle. Prices including VAT. Prices can be changed without previous warning. Drinks are served until coffee time.

Centro de Atendimento e Reservas | Booking and Customer Service Centre

Tel: +351 217 907 610 | FAX: +351 217 907 640 | portugal.reservas@vilagale.com | www.vilagale.com