



MENU DE NATAL

EMPRESAS

VIP Executive

★ ★ ★ ★

ART'S
HOTEL

MENU DE NATAL

WELCOME DRINK

Sumo de laranja, Moscatel, Vinho do Porto (doce e seco)

ENTRADAS TRADICIONAIS PORTUGUESAS

Peixinhos da horta, Cenoura à Algarvia, Mini rissóis, Mini croquetes, Mini pastéis de bacalhau, Chouriço/morcela/farinheira assada, Moelas, Azeitonas temperadas, Mini pataniscas de bacalhau

SOPAS

Creme de legumes, Creme de cenoura e coentros, Caldo verde com batata doce, Creme de abóbora com amêndoas torradas

MASSAS

Linguini preto com camarão, gengibre e manjerição
Fusilli tricolor com cogumelos e bringela
Farfalle com molho de ricotta e frutos secos
Tagliatelle com espinafres e tomate cherry

PEIXES

Bacalhau lascado com crosta de amêndoa e coentros
Bacalhau no forno com presunto gratinado com maionese
Salmão braseado com chutney de frutos tropicais
Atum em crosta de sésamo com molho de mel e mostarda

CARNES

Medalhinhas de novilho com moscatel do Douro
Lombo de porco recheado com castanhas e espinafres
Peru assado com frutos secos
Pato no forno glaceado com citrinos

BUFFET

Saladas simples e compostas
Molhos variados
Variedade de queijos nacionais e internacionais
Enchidos regionais
Sobremesas alusivas à época e frutas da estação

BEBIDAS

Água mineral, Vinho branco ou tinto "Mil caminhos", refrigerantes e
café ou chá

PREÇO POR PESSOA

25€

22€ (s/ entradas tradicionais portuguesas)

IVA incluído à taxa legal em vigor

RESERVAS

res.arts@viphotels.com
vendas.arts@viphotels.com