



# MENU

CORPORATE

---

# Natal

## 2022



VIP Executive

\*\*\*\*\* ART'S  
HOTEL

## Menu de Natal

(mínimo 20 pessoas)

### Welcome Drink

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

### Buffet

Saladas simples e compostas – Seleção de salgados – Variedade de queijos nacionais e estrangeiros  
Enchidos regionais – Molhos variados - Sobremesas alusivas à época e frutas da estação

### Escolher 1 sopa, 1 prato de massa, 1 prato de peixe e 1 prato de carne

#### Sopas

Sopa de grão com espinafres – Creme de legumes com croutons  
Creme de ervilhas com crocante de chouriço – Creme de abóbora com nozes caramelizadas

#### Massas

Linguini com camarão, espinafres e molho pesto – Fusilli com beringela, tomate cherry e orégãos  
Tagliatelle com cogumelos frescos, 3 queijos e manjerição – Macarrão com legumes salteados

#### Peixes

Bacalhau com broa e azeite de ervas – Filetes de dourada com molho de camarão  
Bacalhau com castanhas e chalotas – Medalhões de salmão com molho pesto

#### Carnes

Medalhões de novilho com redução de vinho do Porto – Lombrinho de porco no forno com arroz de grelos  
Perna de Perú assada com batata à padeiro – Peito de frango recheado com espinafres e cogumelos

*Inclui: Água mineral, Vinho branco ou Tinto "JP – Península de Setúbal" (castas aragonês, castelão e syrah), refrigerantes e café ou chá*

Suplemento em sala privada (valor por pessoa): 2.50 €  
Suplemento a partir das 23h00 (por cada 35 pax – valor hora): 40,00 €

**Reservas:** 210 020 400  
vendas.arts@viphotels.com  
Avenida D. João II nº47 – 1998-028 Lisboa, Portugal

Preço: **30 EUR por pessoa**  
IVA incluído à taxa legal em vigor

CORPORATE



 **VIP HOTELS**