VIP Executive

★ ★ ★ ★ ART'S HOTEL



Natal

SET MENU CORPORATE

Natal

SET MENU CORPORATE

Avenida D. João II nº 47
1998-028 Lisboa, Portugal
Reservas +351 210 020 400
groups.arts@viphotels.com
RNET 434

Menu Cometa

WELCOME DRINK

Sumo laranja ou
Mocktail de arando com laranja
Gluhwein (vinho quente)
Moscatel
Vinho do Porto

ENTRADAS

Carpaccio de bacalhau
com coulis de pimentos e azeite aromatizado de alecrim

Croquete de cozido e seu "jus"

Creme de castanha
com poejo e pétalas de toucinho crocante

Creme de marisco
perfumado com coentros e telha de pão alentejano

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau crocante sobre escabeche e chips de batata

Filete de polvo com arroz de tomate e coentros

Barriga de leitão crocante,
com coulis de laranja, espargos e chips de batata doce

Roti de frango recheado
com farinheira e castanha, sobre chucrute de couve e puré de maçã

BUFFET DE SOBREMESAS

Sobremesas típicas da época
Seleção de fruta

BEBIDAS INCLUÍDAS

Água mineral com e sem gás

Vinho branco e tinto
(sugestão do Hotel)

Refrigerantes

Café

Horário
das 12h30 às 15h00 **ou**
das 19h30 às 22h30
Duração 120 minutos

Mínimo
10 pessoas

Escolha de 1 entrada e 1 prato principal

VIP Executive
★★★★ ART'S HOTEL

42 € preço por pessoa
IVA incluído à taxa legal em vigor

Natal

SET MENU CORPORATE

Avenida D. João II nº 47
1998-028 Lisboa, Portugal
Reservas +351 210 020 400
groups.arts@viphotels.com
RNET 434

Menu Rodolfo

WELCOME DRINK

Sumo laranja ou
Mocktail de arando com laranja
Gluhwein (vinho quente)
Moscatel
Vinho do Porto

ENTRADAS

Carpaccio de pato fumado
com aromas cítricos

Crocante de requeijão,
doce e pétalas de dióspiro,
rúcula e amêndoa torrada

Bisque de sapateira
com croquete de caranguejo

Creme de abóbora
com crocante de parmesão
e avelã

PRATOS PRINCIPAIS

Risoto de bacalhau
com bochechas do mesmo
crocantes

Lombinho de corvina,
com Bulhão Pato de ligueirão
sobre esparregado e pérolas de
batata doce

Tornedó de novilho à Portuguesa
com ovo de codorniz

Costeletas de cordeiro
com salteado de castanha
e enchidos, aromatizado com
molho de hortelã e malagueta

BUFFET DE SOBREMESAS

Sobremesas típicas da época
Seleção de fruta

BEBIDAS INCLUÍDAS

Água mineral com e sem gás

Vinho branco e tinto
(sugestão do Hotel)

Refrigerantes

Café

Horário
das 12h30 às 15h00 **ou**
das 19h30 às 22h30
Duração 120 minutos

Mínimo
10 pessoas

Escolha de 1 entrada
e 1 prato principal

VIP Executive
★★★★ ART'S HOTEL

45 € preço por pessoa
IVA incluído à taxa legal em vigor