



SDIVINE

FÁTIMA HOTEL



CONGRESS & SPIRITUALITY

# Menus de Natal

2024



  
**SDIVINE**  
FÁTIMA HOTEL  
★★★★  
CONGRESS & SPIRITUALITY

## Menu I

Couvert

(pães diversos, azeite, azeitonas, paté de atum)

Buffet de Entradas

\*\*\*\*

Creme de abóbora com croutons de azeite e alho

\*\*\*\*

Bacalhau no forno com cebola roxa caramelizada,  
batata assada e puré de espinafres (e/ou)

Perna de porco assada com redução de moscatel,  
arroz árabe e legumes assados no forno

\*\*\*\*

Opção vegetariana: Tofu à lagareiro  
com batata assada e puré de espinafres

\*\*\*\*

Buffet de sobremesas

€ 29,00

Preço por pessoa  
Suplemento 2 pratos:  
€ 6,00

## Menu II

Couvert

(pães diversos, azeite, azeitonas, paté de atum)

Buffet de Entradas

\*\*\*\*

Creme de alho francês com natas azedas

\*\*\*\*

Filetes de robalo com trilogia de purés  
(batata doce, beterraba e ervilha) (e/ou)

Peito de frango recheado com boletos, arroz de  
espargos verdes e legumes salteados

\*\*\*\*

Opção vegetariana: Feijoada de castanhas  
com arroz aromático

\*\*\*\*

Buffet de sobremesas

€ 32,00

Preço por pessoa  
Suplemento 2 pratos:  
€ 7,00



**SDIVINE**

FÁTIMA HOTEL



CONGRESS & SPIRITUALITY

## Menu III

### Couvert

(pães diversos, azeite, azeitonas, paté de atum)

### Buffet de Entradas

\*\*\*\*

### Creme de marisco en croute

\*\*\*\*

Polvo confitado em azeite e alho,  
batata ao sal e migas de lentilhas (e/ou)  
Leitão assado com chips de batata doce,  
salada de laranja e cebola roxa (e/ou)

\*Cabrito assado no forno com batatinhas e castanhas,  
em cama de verdes

\*suplemento de €6,00 por pessoa

\*\*\*\*

Opção vegetariana: Wellington de seitan,  
batata ao sal e migas de lentilhas

\*\*\*\*

### Buffet de sobremesas

### Buffet de Entradas

Enchidos regionais grelhados (morcela de arroz, farinha, chouriço), pataniscas de bacalhau, moelinhas guisadas, peixinhos da horta, linguiça salteada com castanhas (Buffet para mínimo de 20 pessoas; até 19 pessoas, selecionar 3 entradas, a partilhar na mesa)

### Buffet de sobremesas

Leite creme queimado, arroz doce com canela, farólias com creme de ovos e canela, bolo mousse de chocolate, tarte de amêndoa, tarte merengada de limão, tarte de iogurte, torta de laranja, sonhos de Natal, Bolo-rainha, fruta natural laminada (Buffet para mínimo de 20 pessoas; até 19 pessoas têm opção de 2 sobremesas)

### Bebidas

Águas minerais, refrigerantes, cerveja, vinho branco e tinto (seleção do Hotel), café ou chá

### Suplemento de Aperitivo

Espumante, Porto branco seco, Martini rosso e bianco, sumo de laranja, águas minerais, frutos secos;

Preço por pessoa : € 4,00

### Suplemento de Digestivo (1 hora)

Whisky Novo, Licor Beirão, Amêndoa amarga, Ginja, Porto Tawny, Aguardente Velha, Gin Bombay Original, Vodka Eristoff;

Preço por pessoa: € 6,00

### Condições gerais

Menus para mínimo de 15 pessoas e máximo de 250 pessoas; capacidade máxima em buffet para 200 pessoas. A escolha do menu deve ser feita até 2 semanas antes do evento e deve ser igual para todo o grupo; o número de pessoas deve ser confirmado até 3 dias antes; providenciaremos alternativas para pessoas com restrições alimentares. O preço inclui decoração alusiva ao Natal. Pagamento: 30% com a confirmação da reserva, restantes 70% no final do serviço. Crianças dos 0 aos 4 anos: grátis. Crianças dos 5 aos 10 anos: 50%

€ 38,00

Preço por pessoa  
Suplemento 2 pratos:  
€ 8,00