

JANTAR NATAL GRUPOS



COIMBRA

OWN THE CITY

Buffet 1

Frios

enchidos | torta de galinha e legumes | pataniscas de bacalhau | frango frito com molho agridoce | saladas simples | salada de tomate com queijo fresco e molho pesto | buffet de padeiro | selecção de molhos

Entrada quente

estufado de feijão branco com bacalhau

Quentes (1 escolha de cada)

sopa de legumes
caldo verde
sopa abóbora com queijo fresco e morcela

lombo de pescada com açorda de camarão
bacalhau à espiritual
filete de perca com molho de alcaparras, batata duchesse e misto de legumes

lombo de porco recheado com enchidos, chucrute e batata assada
alcatra recheada com batata ao alho e crepe de legumes
arroz de pato

Sobremesas

aletria | arroz doce com canela | mousse de chocolate | pudim de ovos | rabanadas bolo-rei | fruta da época laminada

Bebidas

vinho branco e tinto Beira Serra
águas, sumos, café

Preço: € 25,00

Preços incluem:

sala privada para o grupo* | decoração natalícia
estacionamento gratuito | tarifas preferenciais
de alojamento | oferta de vouchers de estadia**

Preços por pessoa com Iva incluído. | Válido para grupos de mínimo 30 pessoas. | *exclusividade da sala do Restaurante para grupos de mínimo 80 pessoas. | ** 1 voucher por cada 30 participantes

Buffet 2

Frios

torta de bacalhau pimentos e azeitonas
tártaro de salmão | brucheta de figo e presunto | ovas de bacalhau em escabeche
tarte de cogumelos e alho francês | salada de bacalhau marinado com azeite e coentros
salada de maçã raineta com maionese de limão nozes e aroma de aipo | salada de queijo feta com especiarias | empadas de galinha | pasta de sapateira | crocante de camarão | saladas da estação | buffet de padeiro | selecção de molhos

Entradas quentes

enchidos regionais
raviollis com molho de tomate e manjeriço

Quentes (1 escolha de cada)

creme de alho francês com amêndoa torrada
sopa de peixe com aromas frescos
caldo verde com chouriço tradicional

filete de salmão com arroz selvagem e suado de legumes
gratinado de bacalhau com espinafres salteados
bacalhau com broa, batata a murro e couve salteada

coxa de pato confitada em aromas do campo
tarte de legumes e arroz basmati
naco de vitela com molho mirandês, grelos salteados e batata assada
cabrito assado à padeiro, batatinha assada e grelos

Sobremesas

aletria | arroz doce com canela | mousse de chocolate | rabanadas | tronco de Natal
strudel de maçã | bolo-rei | sericaia | broinhas
banoffi | fruta da época laminada | salada de fruta | tábua de queijos nacionais | compotas

Bebidas

vinho branco e tinto Beira Serra
águas, sumos, café

Preço: € 30,00

JANTAR NATAL GRUPOS



COIMBRA

BY WYNDHAM

OWN THE CITY

Menu 1

Entrada

creme de grão com espinafres
creme de tomate com ovo e coentros
pastel de alheira com grelos e pesto de tomate

Peixe

bacalhau espiritual
lombo de pescada, açorda de camarão
e courgete grelhada

Carne

bochechas de porco estufadas com
aromas do monte, trouxa de legumes
e batata com alho e presunto
peito de frango recheado com queijos
e morcela, rapsódia de legumes

Sobremesas natalícias

duo de mousses de chocolate
arroz doce à moda de Coimbra
tiramissu
strudel de maçã
salada de fruta

Bebidas

vinho branco e tinto Beira Serra
águas
sumos
refrigerantes
café e outras infusões
broinhas de Natal

Menu simples: € 20,00

(1 entrada + 1 prato peixe ou carne + 1 sobremesa)

Menu completo: € 25,00

(1 entrada + 1 prato peixe + 1 prato carne + 1 sobremesa)

Preços incluem:

sala privada para o grupo* | decoração natalícia
estacionamento gratuito | tarifas preferenciais
de alojamento | oferta de vouchers de estadia**

Preços por pessoa com Iva incluído. | Válido para grupos de
mínimo 30 pessoas. | *exclusividade da sala do Restaurante
para grupos de mínimo 80 pessoas. | ** 1 voucher por
cada 30 participantes

Menu 2

Entrada

sopa de abóbora com morcela e queijo fresco
sopa de peixe e camarão
pastel de queijo cabra com mel e nozes
açorda de camarão

Peixe

filete de robalo corado com amêndoa, arroz
de cenoura e esparregado de espinafres
lascada de bacalhau em cama de couve
salteada e batata assada
polvo à lagareiro

Carne

peito de peru recheado com castanhas,
esmagada de batata e couve de bruxelas
naco de vitela com queijo de penela, batata
ao alho e crepe de legumes
cabrito assado à padeiro, batatinha assada e grelos

Sobremesas natalícias

cheesecake com doce de abóbora
brownie de chocolate com toffee de caramelo
e gelado de baunilha
barriga de freira com sorvete de lima-limão

Bebidas

vinho branco e tinto Beira Serra
águas
sumos
refrigerantes
café e outras infusões
broinhas de Natal

Menu simples: € 25,00

(1 entrada + 1 prato peixe ou carne + 1 sobremesa)

Menu completo: € 30,00

(1 entrada + 1 prato peixe + 1 prato carne + 1 sobremesa)

JANTAR NATAL GRUPOS



OWN THE CITY

Aperitivo 1

mini-pastel de nata salgado
folhadinhos salgados
broa de milho com pasta de azeitona
espetadinha com bacon e queijo fresco
pastelinhos quentes
shot de cenoura com cebolinho

gin
vermutes
porto seco
sangria
vinho branco e tinto
sumo e águas.
€ 4,00

Aperitivo 2

malandrinho de arroz de polvo
morcela da beira com broa
crocantes de camarão com
molho agridoce
tarte de filo com bacalhau, pimento e azeitona
mini empada de galinha
shot de abóbora com queijo fresco

gin
vermutes
espumante
caipirinha
vinho branco e tinto
sumo e águas.
€ 6,00

Buffet sobremesas 1

aletria
arroz doce com canela
leite creme queimado com
açúcar mascavado
tronco de Natal
mousse de chocolate
rabanadas
bolo-rei
fruta da época laminada
€ 5,00

Buffet sobremesas 2

aletria
arroz doce com canela
tronco de Natal
mousse de chocolate com nozes caramelizadas
rabanadas
azevias
strudel de maçã
bolo-rei
sericaia
toucinho do céu
broinhas
fruta da época laminada
salada de fruta
tábua de queijos nacionais
compotas tradicionais
€ 8,00

Preços por pessoa com Iva incluído.
Válido para grupos com reserva de
refeição de Natal.