

# MENU DE NATAL

## M'AR De AR Aqueduto

### Menu

#### Couvert

Azeitonas marinadas com citrinos e orégãos, azeite virgem extra, variedades de pães, manteiga de cabra e patê do chef

#### Entradas regionais (na mesa para partilhar)

Presunto de porco ibérico (8og)  
Paio regional de porco alentejano (8og)  
Queijo de Évora  
Queijo de Évora gratinado com orégãos e azeite  
Ovos mexidos com farinheira de porco alentejano  
Cogumelos frescos assados no forno com azeite alho e coentros

#### Entradas (individuais)

Creme de legumes  
Lombo de novilho picado à faca, cebola roxa, pickles, espinafres frescos e pão torrado  
Vieiras coradas em manteiga de noz, pimenta sichuan, creme de couve-flor, zestes de fruta cítrica  
Brás de farinheira

#### Peixes

Lasanha de bacalhau com legumes, queijo de Nisa gratinado  
Lombo de robalo no forno com arroz de camarão aromatizado com coentros  
Lombo de bacalhau confitado em azeite de laranja, pastel de legumes e grelos de couve  
Dourada corada na frigideira, creme de batata violeta, salteado de cogumelos e espargos verde

#### Carnes

Lombinho de porco ibérico com especiarias, mel da serra de Portel, migas de espargos verdes, linguiça crocante e gel de laranja  
Terrina de bochechas de porco estufado em vinho tinto da região, esmagada de batata trufada e legumes salteados  
Peito de pato braseado, com molho do vinho do porto, puré de abóbora e legumes  
Naco do lombo de novilho com bolacha de ervas aromáticas e especiarias e arroz de cogumelos

#### Sobremesas (Buffet)

Encharcada conventual  
Sericá com ameixa d'Elvas  
Arroz-doce à alentejana  
Tronco de natal  
Fatias douradas

Filhoses  
Sonhos em calda  
Bolo-rei  
Bolo-rainha  
Fruta Laminada

#### Bebidas

Vinho Montes Claros branco e tinto  
Água, Cerveja, Refrigerantes e Café e/ou Chá

Couvert | 1 Entrada individual | 1 Peixe ou 1 Carne | Sobremesas: €39,00 / pessoa  
Couvert | Seleção de 4 Entrada regionais | 1 Peixe ou 1 Carne | Sobremesas: €39,00 / pessoa  
Couvert | 1 Entrada individual | 1 Peixe e 1 Carne | Sobremesas: €48,00 / pessoa  
Couvert | Seleção de 4 Entrada regionais | 1 Peixe e 1 Carne | Sobremesas: €48,00 / pessoa

# MENU DE NATAL

## M'AR De AR Aqueduto



## Adicionais

Cocktail ou welcome drink | a orçamentar

Alternativa de vinhos | a orçamentar

Mesa de queijos | a orçamentar

Digestivos | a orçamentar

Bar Aberto | a orçamentar

## Condições Gerais

Preços e menus válidos para mínimo de 15 pessoas

### Nestes preços encontra-se incluído:

IVA à taxa em vigor;  
Aluguer de espaço, material, atalhados com as cores disponíveis e empregados de serviço;

### Não se encontra incluído:

Decoração floral do espaço  
Animação / música

### Preços especiais para crianças:

Dos 0 aos 4 Anos – Gratuito  
Dos 5 aos 12 anos – 50% do valor total

O Hotel reserva-se, ainda, o direito de mudar a(s) sala(s) reservada(s) se o número de pessoas garantido for superior ou inferior ao inicialmente previsto;

As despesas decorrentes da reparação de quaisquer danos causados nas instalações ou equipamentos do hotel, por pessoa presente no evento, serão da única e exclusiva responsabilidade do cliente, ficando o hotel

autorizado a cobrar tais importâncias na fatura do evento ou posteriormente;

O n.º de convidados deverá ser definido até 10 dias antes da realização do banquete.  
Redução do n.º de pessoas até 48 horas antes sendo o valor deduzido na fatura, Reduções depois das 48 horas será debitado na totalidade.

### Horário de almoço e jantar:

Serviço de almoço: 12h30-15h30  
Serviço de jantar: 19h30-23h00  
Outros horários mediante disponibilidade e orçamento

### Condições de Pagamento:

Para adjudicação - 30% do total estimado  
50% do valor estimado 20 dias antes.  
Restante no final do serviço no mesmo dia

### Cancelamentos:

Devolução do Valor de Depósito inicial, caso o cancelamento seja efetuado até 20 dias antes da realização do banquete  
Não há devolução se o cancelamento for efetuado a menos de 20 dias