

MERRY CHRISTMAS & HAPPY NEW YEAR 2020



MENUS DE NATAL 2019 | GRUPOS

ALTIS GRAND HOTEL

COCKTAIL BOAS-VINDAS I

Vinho branco e tinto
Porto branco e rosé tónico
Sangria branca de citrinos
Sumo natural de laranja
Sumo de ananás dos Açores com hortelã

30 minutos | 6.5€ por pessoa
60 minutos | 10.00€ por pessoa

COCKTAIL BOAS-VINDAS II

Espumante bruto
Vinho branco e tinto
Porto branco e rosé tónico
Sangria branca de citrinos
Mojito e Pink Mojito Altis
Sumo natural de laranja
Sumo de ananás dos Açores com hortelã

30 minutos | 10.00€ por pessoa
60 minutos | 17.00€ por pessoa

COCKTAIL BOAS-VINDAS III

Espumante bruto
Vinho branco e tinto
Porto branco e rosé tónico com hortelã
Sangria branca de citrinos e Sangria rosé com frutos do bosque
Mojito e Pink Mojito Altis
Gin tónico
Sumo natural de laranja
Sumo de ananás dos Açores com hortelã

30 minutos | 12.00€ por pessoa
60 minutos | 20.00€ por pessoa

CANAPÉS

Shot de creme de cenoura, gengibre e coentros

Shot de Meloa com hortelã

Cappuccino de cogumelos

Cappuccino de ervilhas

Gyosas de camarão com saladinha de algas

Blinis de salmão e rebentos

Croquetes de novilho

Camarão panado com molho de chili

Espetada de tomate cherry e mozarela

Queijo serra com pó de presunto

Brioche com foie gras e macadâmia

Mini chamuças de legumes com molho de soja

4 variedades

30 minutos | 7.50€ por pessoa

60 minutos | 12.50€ por pessoa

6 variedades

30 minutos | 9.00€ por pessoa

60 minutos | 17.00€ por pessoa

8 variedades

30 minutos | 10.50€ por pessoa

60 minutos | 20.00€ por pessoa

MENU I

Entrada (escolha uma opção)

Creme de abóbora assada com tomilho

Aveludado de cogumelos com azeite de tomilho

Salada Caesar com pérolas de mozzarella e cherry

Carpaccio de novilho com avelas e figo confitado

Prato quente (escolha uma opção)

Bacalhau meia cura confit, crocante de chouriço e cuscus de Bragança com tomate e ervilha torta

Filetes de robalinho com caldeirada de legumes

Tranche de salmão com polenta cremosa de espargos

Lombo de porco lacado com esmagada de batata e farinheira

Peito de peru recheado com alperce e cogumelos com cevadinha de espinafres

Coxa de pato com puré de batata doce e castanhas caramelizadas

Sobremesas

Mesa de doces de Natal

Preço por pessoa | 28.00€

Inclui 1 cálice de vinho do Porto Tawny por pessoa

Suplemento segundo prato | 6.00€

MENU II

Entrada (escolha uma opção)

Aveludado de castanha e erva doce

Sopa de peixe da nossa costa com coentros frescos

Queijo de cabra gratinado com figo e balsâmico

Tataki de atum com salada crocante e algas

Prato quente (escolha uma opção)

Lombo de bacalhau confitado com puré de batata doce e pak choi

Filete de dourada com açorda de camarão e tomate assado

Polvo confitado com fricassé de batatas e paprika

Perna de borrego assada com batata à padeiro e grelos salteados

Bochechas de porco confitadas com migas de espargos e chalotas caramelizadas

Naco de vitela com gratin de batata e maçã e salteado de pleurotus e pimentos padrón

Sobremesas

Mesa de doces de Natal e seleção de frutas da estação

Preço por pessoa | 37.00€ | inclui 1 cálice de vinho do Porto Tawny por pessoa

Suplemento segundo prato | 7.00€

MENU III

Entrada (escolha uma opção)

Canja de perdiz com couscous de legumes

Bisque de camarão com medalhão de lavagante

Terrina de foie gras, uvas salteadas e redução de moscatel

Carpaccio de bacalhau com cherry recheado e espargos

Prato quente (escolha uma opção)

Lombo de Garoupa braseado com risoto de camarão e coentros

Peixe galo com arroz cremoso de bivalves

Lombo de bacalhau com mousse de grão, tapenade e legumes marinados

Prato quente (escolha uma opção)

Lombinho de Borrego, mostarda e ratatouille de legumes

Naco de novilho com terrina de batata e salteado de cogumelos selvagens

Leitão a baixa temperatura com chips de tubérculos

Sobremesas

Mesa de doces de Natal, seleção de frutas da estação e seleção de queijos

Preço por pessoa | 52.00€ | inclui 1 cálice de vinho do Porto Tawny por pessoa

Suplemento segundo prato | 9.00€

BUFFET I

Saladas

Alface, Tomate, Cenoura, Milho, Rúcula e Pepino, Agrião

Beterraba e maçã com frutos secos | Peito de frango com molho Caesar e bacon crocante | Polvo com paprika e batata doce | Legumes grelhados e marinados em azeite virgem e lascas de parmesão | Seleção de salgadinhos portugueses

Sopa (escolha uma opção)

Creme de legumes com azeite virgem

Aveludado de castanhas e erva doce

Caldo verde com salteado de farinheira

Massa (escolha uma opção)

Canelones de requeijão com salmão

Tagliateli carbonara com toucinho crocante

Penne à napolitana com molho de tomate e manjerição

Prato quente (escolha uma opção)

Tibornada de bacalhau à Zé do Pipo com tapnade de azeitona

Lombinhos de corvina com salteado de verduras e molho cítrico

Tranche de dourada com molho à portuguesa

Naco de porco com esmagada de batata e presunto crocante

Bochechas de vaca com cogumelos e espargos

Perú assado com cebolinhas e castanhas

Sobremesas

Mesa de doces de Natal, seleção de frutas da estação

Preço por pessoa | 32.00€ | Inclui 1 cálice de vinho do Porto Tawny por pessoa

Suplemento segundo prato quente | 6.00€

BUFFET II

Saladas

Alface, Tomate, Cenoura, Milho, Pepino, Beterraba, Rúcula, Agrião
Caesar com peito de frango grelhado, Salada de couve roxa, Salada grega, Atum com feijão frade, Grão com migas de bacalhau, **Seleção de salgadinhos**, Chamuças vegetarianas, Leitão assado, Rosbife com pickles e mostarda

Sopa (escolha uma opção)

Creme de espinafres
Creme de courgette e cogumelos
Canja de galinha com hortelã

Prato quente (escolha uma opção)

Bacalhau à lagareiro
Arroz de polvo com Coentros
Garoupa à portuguesa

Prato quente (escolha uma opção)

Perna de borrego assada com à padeiro
Lombinho de porco com salteado de legumes e cogumelos
Arroz de pato gratinado

Sobremesas

Mesa de doces de Natal, seleção de frutas da estação

Preço por pessoa | 38.00€ | Inclui 1 cálice de vinho do Porto Tawny por pessoa

Suplemento segundo prato quente | 6.00€

BUFFET III

Saladas

Alface, Tomate, Cenoura, Beterraba, Agrião, Pepino, Milho, Rúcula, Rabanetes
Salada Niçoise, salada Grega, Lascas de bacalhau com grão de bico, Tomate com
mozzarella e pesto, Salada de polvo, Salmão marinado
Tábua de enchidos regionais, Leitão assado
Seleção de salgadinhos, mini quiches e folhadinhas

Sopa (escolha uma opção)

Creme de marisco com croutons
Caldo de bacalhau com poejos
Sopa de peixe da nossa costa

Prato quente (escolha uma opção)

Lombo de bacalhau cozido com salteado de couve portuguesa e batata cozida
Polvo assado, batata a murro e grelos salteados com alho
Lombo de garoupa com arroz basmati, feijão verde e molho de bivalves

Prato quente (escolha uma opção)

Leitão cozinhado a baixa temperatura com legumes de inverno
Lombo de novilho com salteado de cogumelos do bosque, tomate cherry e pimentos
padrón
Magret de pato com mel e alecrim

Sobremesas

Mesa de doces de Natal, seleção de frutas da estação e seleção de queijos

Preço por pessoa | 45.00€ | Inclui 1 cálice de vinho do Porto Tawny por pessoa
Suplemento segundo prato quente | 8.00€

LANCHE DE NATAL

(mínimo 25 pessoas)

Mini croissants com queijo e fiambre

Pães de leite com queijo e fiambre

Mini folhadinhos de salsicha

Nuggets de frango

Seleção de pães, manteigas e compotas

Mini Hambúrgueres de novilho

Fritos portugueses

Crepes, waffles e panquecas com molho de chocolate

Cupcakes

Sonhos de Natal

Bolo rei

Salada de frutas

Smarties e gomas

Águas Minerais

Seleção de chás, café, chocolate quente

Sumo de laranja e do dia

Chá gelado com ervas aromáticas

2 Horas e 30 minutos | 24.00€ por pessoa

Grátis para crianças até aos 3 anos

Crianças dos 4 aos 11 anos usufruem de 50% de desconto sobre o preço de adulto

SUPLEMENTO DE BEBIDAS

Suplemento I

Águas minerais
Sumo natural de laranja e refrigerantes
Vinho branco Vale das Areias colheita 2013, Lisboa
Vinho Tinto Vale das Areias, colheita 2012 Lisboa
Café ou chá

Preço por pessoa | 8.50€

Suplemento II

Águas minerais
Sumo natural de laranja e refrigerantes
Vinho branco Vale das Areias Arinto, Lisboa
Vinho branco Quinta do Crasto
Vinho tinto Vale das Areias Syrah 2011, Lisboa
Vinho tinto Herdade do Peso Colheita, Lisboa
Café ou chá

Preço por pessoa | 11.75€
(escolha 1 vinho branco e 1 vinho tinto)

Suplemento III

Águas minerais
Sumo natural de laranja e refrigerantes
Vinho branco Vale das Areias Arinto, Lisboa
Vinho branco Vinha Grande, Douro
Vinho tinto Vale das Areias Touriga Nacional, Lisboa
Vinho tinto Monte da Peceguina
Café ou chá

Preço por pessoa | 17.75€
(escolha 1 vinho branco e 1 vinho tinto)

Digestivos I

Whisky novo, Baileys, Brandy, aguardente CRF

Preço por pessoa | 6.50€ (1 por pessoa)
Preço por pessoa | 10.50€ (2 por pessoa)

Digestivos II

Whisky novo, velho e malte, Baileys, Cognac e Licor

Preço por pessoa | 9.50€ (1 por pessoa)
Preço por pessoa | 16.50€ (2 por pessoa)

IVA Incluído