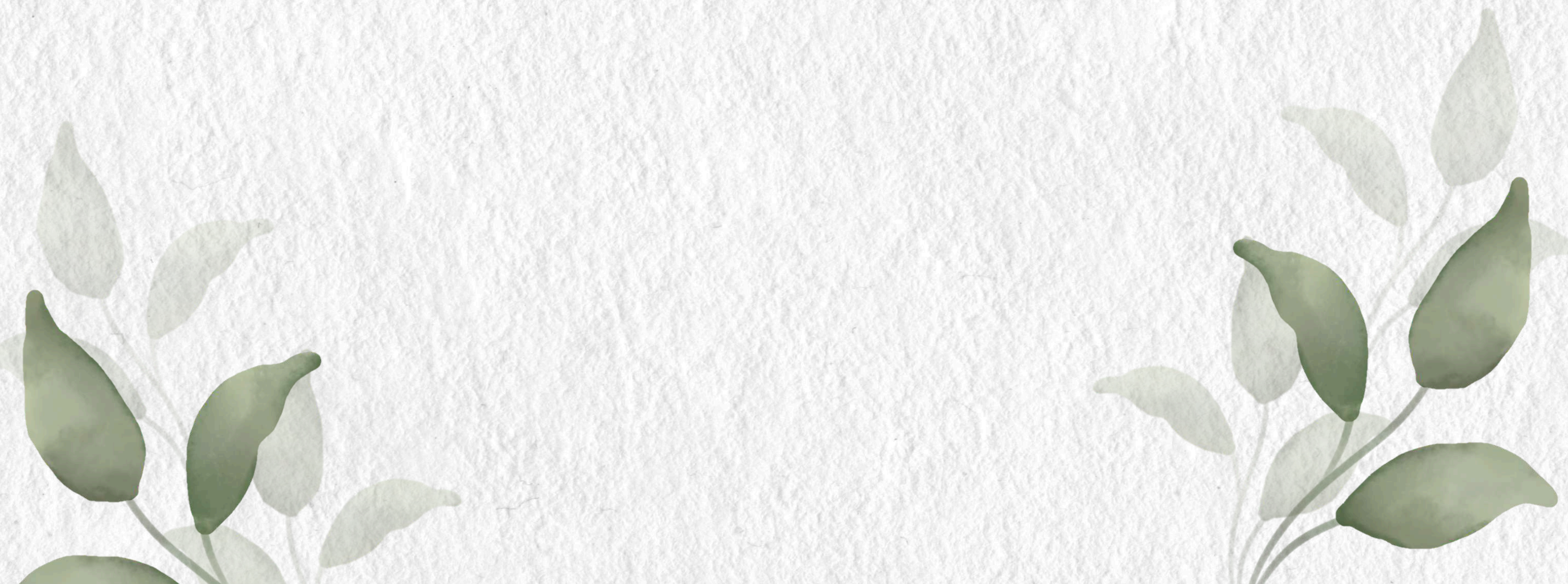




MENUS FESTIVOS

CELEBRE CONNOSCO
COM
REQUINTE E SABOR





Menu

BUFFET DE ENTRADAS SIMPLES

CREME DE LEGUMES

SALGADINHOS

FOLHADINHOS

PATANISCAS

BRUSCHETTAS

SÊMEA RECHEADA

QUICHE

PREÇO POR
PESSOA

15€



Menu 2

BUFFET DE ENTRADAS À PORTUGUESA

CALDO VERDE

SÊMEA RECHEADA

SALGADINHOS

FOLHADINHOS

PATANISCAS

MOELAS

CHOURIÇO ASSADO

PÃO DE ALHO

ROJÕEZINHOS

BROA DE MILHO

PREÇO POR
PESSOA

22,5€



Menu 3

BUFFET DE ENTRADAS À ALENTEJANA

CREME DE ERVILHAS COM BACON CROCANTE

PRESUNTO

PAIO

ALHEIRA

MORCELA ASSADA

CHOURIÇO ASSADO

FARINHEIRA

SALPICÃO

QUEIJO DA ILHA

QUEIJO BRIE

QUEIJO DE CABRA

QUEIJO CURADO

BROA DE AVINTES

GRISSINIS

COMPOTAS E MEL

PREÇO POR
PESSOA

35€



Menu 4

BUFFET DE ENTRADAS À MARINERA

CREME DE MARISCO OU SOPA DE PEIXE

AMEIJOA À BOLHÃO PATO

MEXILHÃO EM VINAGRETE

CAMARÃO COZIDO

CAMARÃO A LA GUILHO

SAPATEIRA

RECHEIO DE SAPATEIRA

SALADA DE POLVO

PATANISCAS

BROA

PÃO DE ALHO

GRISSINIS

**PREÇO POR
PESSOA**

45€



PRATOS PRINCIPAIS

CARNE

ARROZ DE PATO

15€

*LOMBELO DE PORCO, BATATA ASSADA E
GRELOS*

17,5€

*TACO DE NOVILHO, BATATA PALHA,
PADRON E AIOLI DE ALHO*

20€

*VAZIA GRELHADA, MOLHO DE
COGUMELOS TRUFADOS E BATATA
JULIANA*

25€





PRATOS PRINCIPAIS

PEIXE

*TRANCHES DE PESCADA, PURÉ DE
BATATA DOCE E BIMIS*

17,5€

BACALHAU À SANTANA

20€

*BACALHAU COM CRUMBLE DE BROA E
AZEITONAS*

20€

POLVO À LAGAREIRO

25€





BUFFET DE SOBREMESAS

CHEESECAKE

TARTE DE MAÇÃ

LEITE CREME

TORTA DE LARANJA

ARROZ DOCE

TIRAMISU

TARTE DE AMÊNDOA

PANACOTA DE FRUTOS VERMELHOS

MOUSSE DE CHOCOLATE

MOUSSE DE MANGA

MOUSSE DE OREO

FRUTA LAMINADA

BUFFET C/3 DOCES + 1 MOUSSE + FRUTA LAMINADA

12€

**BUFFET C/5 DOCES + 1 MOUSSE + 1 PUDIM FRANCÊS+
FRUTA LAMINADA**

22,5€

TERMOS E CONDIÇÕES

1.Pré-Reserva: Poderá fazer uma pré-reserva sem qualquer compromisso durante 3 dias.

2.Duração do Serviço: O tempo previsto para estes eventos é de 4 horas. Acresce 150€ ao preço por cada hora que exceda o previsto, salvo se houver um acordo prévio por ambas as partes. A hora extra tem de ser previamente acordada, não sendo possível no próprio dia pedir o seu prolongamento.

3.Decoração: O hotel disponibiliza apontamentos standard natalícios por cada mesa. Caso o cliente queira uma decoração mais particular será mediante disponibilidade e orçamentação acordada por ambas as partes.

4.Ementa e nº pessoas: A definição da ementa tem de ser comunicada até 15 dias do serviço.

O número final de convidados deverá ser comunicado até 72 horas antes do dia do serviço, e este é o número de pessoas utilizado para o apuramento de contas excepto se for acordado outra situação, ou se o número final exceder o reservado.

Os produtos de restauração(comidas, bebidas e decoração) são única e exclusivamente para consumo durante o evento. qualquer alergia ou restrição alimentar, deverá ser comunicada até 10 dias antes do evento para que a prestação de serviços possa ser adequada às necessidades.

5.Pagamento: A sua reserva só será considerada definitiva depois de ser efetuado um depósito de 50% do montante final estimado.

A liquidação do sinal poderá ser feita através de transferência bancária para IBAN: PT 50004514604009142048972

Agradecemos que após a transferência, envie o comprovativo para o e-mail: recepcao@santanahotel.pt juntamente com os dados de faturação (nome, morada completa e contribuinte). Caso estes dados não sejam enviados num prazo de 3 dias após o pagamento, a fatura referente ao sinal será emitida em consumidor final.

O pagamento do valor restante, depois de deduzido o valor do depósito, terá de ser efetuado no final do serviço, diretamente na receção do hotel. Note que não aceitamos cheque como meio de pagamento e o valor máximo aceite em dinheiro são 3.000€ de acordo com a legislação em vigor.

6.Devolução do depósito: O depósito não será devolvido em caso de cancelamento da reserva.

7.Condições de crianças: 0-3 anos - grátis; 4-9 anos - 50% do valor adulto, a partir dos 10 anos - 100% do valor do adulto.

8.Feriados Nacionais: Acresce ao valor final caso o serviço seja efetuado em feriado nacional o valor de 150€ até 50 pessoas em sala privada, 300€ entre 50 e 150 pessoas, e 500€ superior a 150 pessoas.

ACIDENTES E DANOS

Salvaguardamos o direito de sermos indemnizados por eventuais prejuízos que ponham em causa o nosso património, os custos de reparação ou furto serão sempre imputados aos responsáveis ou quando não identificável ao cliente.