

Buffet Natalício

ENTRADAS

Mousse de Frutos do Mar, Camarão ao Natural ou Sapateira, Mousse de Atum, Mexilhão com Pimentos, Peixinhos em Escabeche, Salgadinhos, Chouriça e Morcela Assada, Presunto em Espelho, Sonhos de Bacalhau, Salada de Bacalhau com Pimentos, Pica-Pau, Saladas Simples, Saladas Compostas

SOPA

1 ou 2 Pratos Principais

SOBREMESAS

*Fruta da Época Laminada, Arroz-Doce, Natas do Céu, Pudim de Caramelo
Bolo de Bolacha, Rabanadas, Sonhos de Natal, Leite Creme, Bolo Rei*

Café, Águas, Sumos, Refrigerantes e Cerveja e Vinho Tinto, Branco e Verde da Casa

SOPA

*Sopa à Cultivador
Sopa de Feijão Branco
Creme de Cenoura
Canja de Galinha
Creme de Legumes
Sopa de Legumes*

PEIXE

*Lombo de Salmão com Molho de Marisco
Bacalhau Gratinado com Grelos e Broa
Bacalhau com Broa
Tibornada de Bacalhau
Bacalhau com Natas | Espiritual
Filetes de Robalo Recheadas
Filetes de Pescada com Camarão e Molho de Frutos do Mar*

CARNE

*Medalhões de Porco/Vitela com Molho de Porto
Lombo de Porco com Castanhas
Rojões com Enchidos
Escalopes de Vitela com Cogumelos
Vitela assada à Lafões
Arroz de Pato
Pato Assado com Laranja
Carne de Porco à Alentejana
Peito de Perú Recheado
Lombinho de Porco à Francesa*

Buffet Simples – 53,00€ | Pessoa (1 Prato Principal)
Buffet Completo – 63,00€ | Pessoa (2 Pratos Principais)

Entradas, Frios, Buffet de Frutas e Doces, Bebidas da Casa Incluídas

Crianças até aos 4 anos: Grátis | 5 aos 12 anos: 50% de Desconto

Cabrito Assado: +4,00€ | Pessoa

Leitão: +8,00€ | Pessoa

Suplemento Digestivos: +6,00€ | Pessoa

Informações e Reservas

Av. Mário Sacramento, 113 | 3830 – 052 Ílhavo, Aveiro
Tel. (+351) 234 329 860 | Tlm. (+351) 915 175 966 | geral@hoteliilhavoplaza.com | www.hoteliilhavoplaza.com