



HOTEL SOLVERDE SPA & WELLNESS CENTER



MENU CONVÍVIO NATAL

APERITIVOS E CANAPÉS QUENTES E FRIOS • 12,50€

Porto branco seco • Vermute • Vinho branco • Sumo de laranja • Refrigerantes
Rosas de presunto • Rosas de salmão fumado • Fiambre com ananás • Paio com cornichões • Queijo com paprika
Espargos • Ovo de codorniz • Mousse roquefort com nozes • Pasteis de bacalhau • Rissóis de marisco • Mini quiche
Croquetes de vitela • Bola de chouriço • Mini tostas de queijo com cebola caramelizada • Trouxas de legumes

MENU 1 • 51€

Creme de alho e rúcula com pinhões • Nacos de vitela com esmagado de batata e castanhas

MENU 2 • 52€

Creme de abobora e couve-flor • Bacalhau com migas de broa e couve portuguesa

MENU 3 • 54€

Mil folhas do mar com germinados • Arroz de pato à antiga com aroma de lima

MENU 4 • 56€

Carpaccio de polvo e salmão com citrinos • Taco de alcatra com feijão preto

MENU 5 • 58€

Abacaxi e manga com presunto • Tranche de pregado com ervas, ratatouille e batata a murro

MENU 6 • 61€

Crepe de camarão em cama de legumes • Tornado de peru com frutos vermelhos

BUFFET DE SOBREMESAS

Folhado de frutas silvestres • Leite-creme queimado • Carré de maçã • Cheesecake • Aletria
Arroz-doce • Sonhos • Bolo-rei • Rabanadas de vinho e de leite • Pão de lo de Ovar • Salada de fruta

BEBIDAS

Vinhos Branco e Tinto Reserva do Hotel • Águas • Refrigerantes • Café

CONDIÇÕES GERAIS

Preços por pessoa

Os preços mencionados incluem o menu selecionado, buffet de sobremesas, vinhos, águas, refrigerantes, café

Menu para um mínimo de 25 pessoas • Menu tem de ser escolhido até 10 dias úteis antes da data do evento

Suplemento de 16€ por pessoa para segundo prato quente • Digestivos debitados a consumo

Crianças até aos 2 anos, grátis, dos 3 aos 12 anos, 50% desconto

Os valores apresentados incluem IVA à taxa em vigor



SOLVERDE
CASINOS · HOTÉIS

Info: +351 227 338 030
gruposhotel@solverde.pt • eventoshotel@solverde.pt
gruposolverde.pt

SET 2026



HOTEL SOLVERDE SPA & WELLNESS CENTER



BUFFET CONVÍVIO NATAL

APERITIVOS

Porto branco seco • Vermute • Porto tónico • Sumo de laranja • Salgadinhos (amendoins, batata chip, bolachinhas)

9€

BUFFET DE FRIOS

Salada de batata com trio de filetes de peixe • Paio e presunto fumado com tostas e grissinis
Peru recheado com passas e morcela • Sinfonia de legumes grelhados com azeite virgem
Bruschetta de queijo brie com cebola caramelizada • Bola do fumeiro com mozzarella e azeitonas
Pizza quatro estações com rúcula • Saladas simples e compostas • Abacate com requeijão
Petiscos na caçarola: Rojões com castanhas • Chamuças de legumes e caril • Wraps de alheira
Rissóis de camarão • Pasteis de bacalhau com queijo da serra • Crepes de legumes
Croquetes de vitela • Tártaro de salmão • Cogumelos recheados

BUFFET DE QUENTES

OPÇÃO A

Creme de abóbora assada com ovo de codorniz
Duo de peixe com ervas (salmão e pregado)
Tranches de vitela à antiga com esmagado de batata

OPÇÃO B

Canja de galinha com miúdos
Bacalhau com telha de broa
Parrilhada de carnes com sabor de lima e guacamole, arepas e abacaxi

BUFFET DE SOBREMESAS

Rabanadas de vinho e de leite • Bolo-rei • Pão-de-ló de Ovar • Cheesecake • Aletria • Arroz-doce • Torta de noz
Pudim francês • Carré de maçã • Leite-creme queimado • Salada de fruta • Tábua de queijos

BEBIDAS

Vinhos Branco e Tinto Reserva do Hotel • Águas • Refrigerantes • Café

60€

CONDIÇÕES GERAIS

Preços por pessoa

Menu para um mínimo de 45 pessoas • Escolha de uma das opções de pratos quentes A ou B

Crianças até aos 2 anos, grátis, dos 3 aos 12 anos, 50% desconto

Os valores apresentados incluem IVA à taxa em vigor



SOLVERDE
CASINOS · HOTÉIS

Info: +351 227 338 030
gruposhotel@solverde.pt • eventoshotel@solverde.pt
gruposolverde.pt

SET 2026