

Menu de Natal

Christmas Menu



25 DE DEZEMBRO | DECEMBER, 25TH



PESTANA

PALÁCIO do FREIXO
POUSADA & NATIONAL MONUMENT
COLLECTION HOTELS
DOURO • PORTO • PORTUGAL



**THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD**

Menu de Natal

Christmas Menu

MENU BUFFET

13H00 – 15H30 | 1:00PM – 3:30PM

SALADAS | SALADS

Batata com bacon, cebola roxa e mostarda antiga
Potatoes with bacon, purple onion and mustard

Queijo "feta" vegan, pimentos, pepino, cebola, azeitona e molho vinagrete
Vegan Feta cheese, peppers, cucumber, onion, olives and vinaigrette

Fusilli tricolor com frutos do mar e molho cocktail
Tricolor fusilli with seafood

Tomate rama com queijo fresco e orégãos
Tomato with fresh cheese and oreganos

Atum com feijão frade, azeitonas e ovo cozido
Tuna with black-eyed peas, olives and boiled egg

Milho, alface, pepino, cenoura, tomate e beterraba
Corn, lettuce, cucumber, carrot, tomato and beetroot

O MARISCO E OS FUMADOS | SHELLFISH AND SMOKED FISH

Camarão cozido com flôr de sal
Boiled shrimp with salt flower

Mexilhão meia casca com vinagrete
Half shell Mussel with peppers and vinaigrette

Recheio de Sapateira
Stuffed crab

Lagosta Cozida
Cooked Lobster

Menu de Natal

Christmas Menu

MENU BUFFET

13H00 – 15H30 | 1:00PM – 3:30PM

CHARCUTARIA | CHARCUTERIE

Paio | *“Paio” sausage*

Lombo de porco fumado | *Smoked pork loin*

Presunto laminado | *Sliced smoked ham*

Chourição | *Chorizo*

Mortadela com azeitona | *Mortadella with olives*

Terrina de pato com Vinho do Porto | *Duck terrine with Port Wine*

TARTES, SALGADOS E CROCANTES | PIES, SALTY AND CRUNCY

Rissol de leitão | *Suckling pig Rissol*

Croquete de alheira | *Meat croquette*

Empada de bacalhau | *Codfish pie*

Tortilha de enchidos, pimento, batata e cebola
Tortilla with sausages, peppers, potato and onion

Chamuças de vegetais | *Vegetables Samosas*

Menu de Natal

Christmas Menu

MENU BUFFET

13H00 – 15H30 | 1:00PM – 3:30PM

ESPECIALIDADES QUENTES | HOT SPECIALITIES

Canja de aves nobres e brunesa de legumes
Poultry consommé and vegetables brunoise

Polvo braseado com batata à murro, grelos salteados e cebola confitada
Grilled octopus with roasted potatoes, sautéed greens and onion

Cabrito assado com arroz de suas miudezas no forno
Roasted goat with oven rice

Acém a baixa temperatura com esparregado
Veal at low temperature with spinach puree

Tortellini de espinafre com molho de natas e pesto
Spinach tortellini with cream and pesto sauce

Moqueca de tofu fumado e leite de coco
"Moqueca" with Smoked tofu and coconut milk

AO MOMENTO | AT THE MOMENT

Bacalhau ao estilo "Roupa Velha"
"Roupa Velha" Cod fish



PESTANA

PALÁCIO do FREIXO
POUSADA & NATIONAL MONUMENT
COLLECTION HOTELS
DOURO • PORTO • PORTUGAL



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

Menu de Natal

Christmas Menu

MENU BUFFET

13H00 – 15H30 | 1:00PM – 3:30PM

OS DOCES | DESSERT TABLE

Sonhos | *"Sonhos" Christmas sweet*
Rabanadas | *Portuguese sweet toast*
Bolo-rei | *"Bolo Rei" traditional glazed and dried fruits cake*
Pão-de-ló húmido | *Moist sponge cake*
Molotof
Troupas de ovos
Aletria | *"Aletria" portuguese sweet vermicelli*
Mousse de chocolate | *Chocolate mousse*
Tronco de Natal | *Tree Stump cake*
Formigos | *"Formigos" with eggs, honey, cinnamon, nuts, bread and Port Wine*
Bolo de bolacha | *Biscuit cake*
Leite-creme queimado | *Crème brûlée*
Toucinho-do-céu | *"Toucinho do céu" with egg yolks and almond*
Pastel de Nata | *Egg custard tart*

FRUTA FRESCA LAMINADA | SLICED FRESH FRUIT

Abacaxi, melão, laranja, manga, kiwi e uvas
Pineapple, melon, orange, mango, kiwi and grapes

QUEIJO | CHEESE

Rabaçal, Ilha, Terrincho, Serra amanteigado, "Rabaçal" | *Island, "Terrincho", "Serra" buttery*
Frutos secos | *Dried fruits*
Compotas de frutas | *Fruits confiture*
Tostas e grissinis | *Toasts and grissinis*

VINHOS | WINES

Vinhos Periquita Reserva e Champagne H Blin
Periquita Reserve Wines and H Blin Champagne

Menu de Natal

Christmas Menu

INFORMAÇÕES | INFORMATION

Valor por pessoa: 150.00€ (120.00€ a 13%IVA + 30.00€ a 23%IVA)

Price per person: 150.00€ (120.00€ at 13%VAT + 30.00€ at 23%VAT)

Crianças dos 5 aos 12 anos 50% do valor | *Children from 5 to 12 years old 50% of the price*

RESTRIÇÕES ALIMENTARES | FOOD RESTRICTIONS

Todos os itens mencionados podem conter vestígios de cereais (glúten), frutos secos ou vestígios de frutos secos, sementes de sésamo, crustáceos, ovos, sementes de mostarda ou aipo, peixe, soja, lúpulo, moluscos, dióxido sulfúrico, e sulfitos. Se algum dos participantes tiver restrições alimentares, alergia ou intolerância, por favor mencione as mesmas antecipadamente.

All items mentioned may contain traces of cereals (gluten), nuts or traces of nuts, sesame seeds, crustaceans, eggs, mustard seeds or celery, fish, soybeans, hops, molluscs, sulfuric dioxide, and sulfites. If any of the participants have dietary restrictions, allergies or intolerances, please mention them in advance.

CONFIRMAÇÃO DO SERVIÇO | SERVICE CONFIRMATION

- Cancelamentos para além dos limites definidos, serão debitados na totalidade.
 - Até 30 dias antes: sem penalização
 - Até 14 dias antes: 50% do valor da reserva
 - Após esta data ou não comparência: debitado a 100% do valor da reserva
- Pagamento: 100% - O valor total da reserva será debitado no momento da reserva.
- Reserva-se o direito de alteração e adaptação destas condições gerais, em conformidade e aplicabilidade com os serviços e prazos previstos em determinados processos/propostas.

Cancellations beyond the defined limits will be debited in full.

- *Up to 30 days before: no penalty*
- *Up to 14 days before: 50% of the reservation amount*
- *After this date or no-show: 100% of the reservation amount will be charged*
- *Payment: 100% - The total amount of the reservation will be debited at the time of booking.*
- *We reserve the right to amend and adapt these general conditions, in accordance with and applicability with the services and deadlines provided for in certain processes/proposals.*