



JANTAR DE NATAL

EMPRESAS • 2025

OLIVEIRA DO HOSPITAL

FLAG
HOTELS

LAM
HOTELS

Asite
hotels

GOLDEN TULIP

Campanile
HOTEL RESTAURANT

MENU I

válido para mínimo de 15 pessoas

**Entradas, 1 Sopa, 1 Prato Principal, Sobremesas
Bebidas incluídas**

**Preço por pessoa: 37,50€
(3 Horas de serviço)
Cada hora extra: 2.50€ por pessoa**

**Entradas, 1 Sopa, 2 Pratos Principais, Sobremesas
Bebidas incluídas**

**Preço por pessoa: 43,00€
(3 Horas de serviço)
Cada hora extra: 2.50€ por pessoa**

MENU II

válido para mínimo de 15 pessoas

**Entradas, 1 Sopa, 1 Prato Principal, Sobremesas
Bebidas incluídas**

**Preço por pessoa: 32,50€
(3 Horas de serviço)
Cada hora extra: 2.50€ por pessoa**

**Entradas, 1 Sopa, 2 Pratos Principais, Sobremesas
Bebidas incluídas**

**Preço por pessoa: 38,00€
(3 Horas de serviço)
Cada hora extra: 2.50€ por pessoa**

OPÇÕES PARA COMPOR O MENU I

ENTRADAS

Cesta de Pão, Pasta de Atum, Meia Desfeita de Bacalhau, Salada de Atum com Feijão Frade, Rissóis de Carne, Croquetes de Carne, Pastéis de Bacalhau e Moelas Estufadas

SOPA

Aveludado de Cenoura Aromatizado com Hortelã
Creme de Abóbora com Manjericão e Amêndoas Torrada
Caldo Verde

PEIXE

Posta de Bacalhau com Crosta de Broa e Batata à Murro, regada com Azeite Virgem
Filete de Robalo com Crosta de Broa Aromatizado com Ervas numa meia desfeita de Batata e Amêijoas
Estufado de Tamboril com Camarão e Arroz Selvagem

CARNE

Aba de Vitela Assada no Forno com Batata corada e Legumes
Perna de Borrego Assada e Batatas Aromatizadas com Alecrim
Tornedó de Lombo de Porco envolto em Bacon e Molho de Vinho do Porto com Batata palha

SOBREMESAS

Sobremesas variadas e natalícias, fruta laminada

Bebidas Incluídas

Águas minerais com e sem Gás, Sumo, Selecção de vinhos branco e tinto, café e infusões/chá

OPÇÕES PARA COMPOR O MENU II

ENTRADAS

Cesta de Pão, Pasta de Atum, Meia Desfeita de Bacalhau, Rissóis de Carne, Croquetes de Carne, Pastéis de Bacalhau, Moelas Estufadas e Folhadinho de Fiambre e Folhadinho de Alheira

SOPA

Creme de legumes
Caldo verde
Creme de Ervilhas

PEIXE

Bacalhau Espiritual
Lombos de Perca com Molho de Marisco e Arroz de Frutos Secos
Arroz Malandrinho de Peixes aromatizado com Coentros

CARNE

Vitelinha Abafada no tacho em Vinho Tinto e Cogumelos com Puré de Batata
Lombo de Porco recheado com Ameixas, Batatas coradas e Legumes
Bifinhos de Perú com molho de Mostarda e Arroz Basmati

SOBREMESAS

Sobremesas variadas e natalícias, fruta laminada

Bebidas Incluídas

Águas minerais com e sem Gás, Sumo, Selecção de vinhos branco e tinto, café e infusões/chá

TERMOS & CONDIÇÕES

- As reservas são sujeitas a disponibilidade e carecem de confirmação escrita por parte do hotel.
- No ato da solicitação da reserva devem ser informadas as restrições alimentares, para serem tidas em conta na confirmação dos serviços.
- Informações e serviços não mencionados na reserva ficarão sujeitos a disponibilidade do hotel e poderão aplicar-se suplementos adicionais.
- A confirmação da reserva mencionará todos os serviços contratados e valores aplicados.
- Os preços incluem serviço e taxas legais em vigor.
- O Cliente deverá informar o número final de pessoas para o evento até 10 dias antes do inicio do mesmo.

Política de Pagamento:

- Pré-pagamento de 50% do valor total estimado no ato da reserva. A confirmação da reserva só se realiza após a boa receção do pagamento.
- Restantes 50% serão pagos até 7 dias úteis antes da data do serviço.
- Valores pré-pagos não são reembolsáveis.

Política de Cancelamento:

- Penalização de 50% de todos os serviços contratados, após a data de confirmação.
- Penalização de 90%, de todos os serviços contratados, a partir de 10 dias antes da data do evento.
- Penalização de 100% a partir de 7 dias úteis antes da data do evento.

Lam Hotel Convento Desagravo

T: +351 238 107 103 (custa de chamada para rede fixa nacional)
E: bookings.conventodesagravo@lam-hotels.com

O estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

RNET: 1539