

TAKE-AWAY DE NATAL

OS SABORES DA TRADIÇÃO EM SUA CASA

ENTRADAS

Quiche de cogumelo Portobello e Shitake com queijo das ilhas e espargos verdes
Tarte folhada de galinha com uvas passas
Salmão marinado com aneto e limão, molho de alcaparras (5 pessoas)

UNIDADES | PVP

UN. | 22,00€

UN. | 22,00€

UN. | 40,00€

QUENTES

Cabrito assado no forno à Moda do Minho (12 pessoas)
Peru recheado com enchidos tradicionais (12 pessoas)
Capão recheado à Moda de Freamunde (8 pessoas)
Bacalhau cozido com todos (por pessoa)
Farrapo Velho (por pessoa)

UN. | 230,00€

UN. | 175,00€

UN. | 195,00€

UN. | 27,00€

UN. | 21,00€

GUARNIÇÕES INCLUÍDAS

Esparregado de espinafres
Batata assada no forno com castanhas e cebolinhas
Arroz de enchidos no forno

SOBREMESAS

Bolo-rei
Leite Creme (1L)
Rabanadas (12 unidades)
Pão de ló húmido
Tronco de Natal (1kg)
Torta de Laranja (1kg)

KG | 20,00€

UN. | 12,00€

UN. | 15,00€

+/-1 KG | 18,00€

UN. | 18,00€

UN. | 15,00€

MENU CEIA BOAS FESTAS 4 PESSOAS

Entradas + Prato Principal + Sobremesa

140,00€

MENU ALMOÇO BOAS FESTAS 4 PESSOAS

Entradas + Prato Principal + Sobremesa

160,00€

ENCOMENDAS: Só serão aceites encomendas até ao dia 18 de dezembro. **PAGAMENTO:** Garantia de reserva 50% pagamento no momento da reserva e restantes 50% até dia 06 de dezembro. **MÉTODO DE PAGAMENTO:** O pagamento pode ser feito através de transferência bancária (possível até dia 18 de dezembro) ou diretamente na Receção, em visita previamente agendada. **POLÍTICA DE CANCELAMENTO:** Depósitos não são reembolsáveis.