



MENU FIM DE ANO

COCKTAIL DE BOAS VINDAS | 19H00 - 20H00

Tártaro de Salmão com ovas de arenque Rabo de boi e creme de marmelo Tofu em especiarias com abacaxi flamejado Ostras Rockefeller Presunto transmontano em brie e uva

Porto Tónico | Gin Tónico | Sumo de laranja natural | Kir royal | Espumante | Seleção de vinhos Auge | Cerveja com e sem álcool

JANTAR | 20H00 - 23H00

Beterraba, Ervilha e Batata-doce

Legumes baby e *enoki*

Peixe Galo, Vieiras e Wakame

Katsuobushi, caviar de arenque, molho de espumante e couve-flor fumada

Corta-sabores

Hortelã, lima e espumante

Borrego, Pato e Trufa

Batata trufada com maça verde, trompetas negras, tomate cherry e vinho do porto

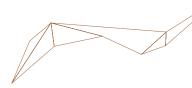
Chocolate, Café e Mel

Chocolate em texturas, parfait de café, bolo de mel e pólen de flores

Bebidas incluídas

Água com e sem gás Cerveja com e sem álcool Refrigerantes Vinho Branco e Tinto Porto Tawny 10 anos

125€
POR PESSOA





MENU FINAL DE ANO

Suplemento Festa Sala Porto (23h00 - 04h00): €60

CONDIÇÕES GERAIS: Crianças até aos 3 anos - grátis, Crianças dos 4 aos 12 anos - 50% desconto. Serviço de jantar na noite de 31.12.2024 com o menu acima e encerra às 23H00. O acesso à festa da sala Porto, com acesso a partir das 23H00, inclui buffet de sobremesas, champanhe e passas, animação, ceia e bar aberto e está sujeito à disponibilidade de lugares no espaco.

PAGAMENTO: Garantia de reserva - 50% pagamento no momento da reserva e restantes 50% até dia 20 de dezembro.

MÉTODO DE PAGAMENTO: O pagamento pode ser feito através de transferência bancária (possível até dia 20 de dezembro) ou diretamente na receção, em visita previamente agendada.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO: Depósitos não são reembolsáveis. O não cumprimento dos prazos estabelecidos poderá resultar no cancelamento da reserva.

INFORMAÇÕES E RESERVAS:

E | banquetes.portopalacio@editoryhotels.pt

T | 226 086 652