

Viva a Magia do
NATAL
no Coração da Natureza

**EVENTOS
DE NATAL
PARA
EMPRESAS**
RESERVE JÁ

com:

BUFFET á discrição

Bar Aberto

Sala privada

Menus especiais

Ofertas especiais
para sortear

Programa 2024

NATAL

MENU ARDÓSIA

A NOSSA ENTRADA

Melão com Presunto Beirão e Cheiro de Hortelã

DOS MARES

Bacalhau da Consoada e Legumes Salteados

DOS NOSSOS CAMPOS

Lombinho de Porco com Castanhas e Ervas Aromáticas

VEGETARIANO

Mussaka de Bringela com Ervas Finas

SOBREMESA

Buffet (para + de 20 pessoas)

Trilogia de Doces Natalinos

BAR ABERTO DURANTE O SERVIÇO

*Whisky Novo / Gin Tónico / Rhum / Licores / Aguardentee
Brandy / Porto Branco e Tinto / Martini / Vinho Branco e Tinto
Selecionado / Água Mineral / Refrigerantes / Cervejas*

Desde

47.50€ /pax

Programa 2024

NATAL

MENU BASALTO

A NOSSA ENTRADA

Creme de Legumes Frescos da Nossa Herdade

DOS MARES

*Lombo de Garoupa com Molho Marinheiro, Gratinado de Legumes e Salsa
ou*

Bacalhau à Brás com Creme de Azeitonas verdes

DOS NOSSOS CAMPOS

*Perna de Javali com Ervas Campestres, Batatas Assadas e Legumes Frescos
ou*

Cabrito do Vale Feitoso com Creme de Castanhas

VEGETARIANO

Tofu com Sésamo e Legumes Grelhados

SOBREMESA

Buffet (para + de 20 pessoas)

Trilogia de Doces Natalinos

BAR ABERTO DURANTE O SERVIÇO

Whisky Novo / Gin Tónico / Rhum / Licores / Aguardentee Brandy / Porto Branco e Tinto / Martini / Vinho Branco e Tinto Selecionado / Água Mineral / Refrigerantes / Cervejas

Desde

50.50€ /pax

Programa 2024

NATAL

MENU QUARTZO

APERITIVO

*Folhadinhos de Fiambre e Queijo Regional,
Canapés Diversos, Pasteis de Bacalhau,
Rissóis de Peixes e Mariscos, Amendoins,
Pistachos e Cajus*

PARA REFRESCAR

*Vinho do Porto Branco, Vinho Verde e Rose,
Vinho Branco e Tinto Seleccionado,
Martini Água Mineral com e sem Gás,
Refrigerantes, Cervejas*

A NOSSA ENTRADA

Mistura de Saladas e Fruta Fresca, Camarão e Molho Cocktail

DOS MARES

*Bacalhau Com Broa de Milho e Coentros, Batatas Assadas e Grelos Salteados
ou Polvo à lagareiro*

DA TERRA

*Perna de Pato Estufada com Esmagada Doce
ou ,Frango do Campo com arroz de Miudos*

DA NOSSA HERDADE

*Borrego Churra Assado no Forno à Moda da Beira Baixa e Arroz de Miúdos
ou Naco de Javali com Rosti de Vinho do Porto*

VEGETARIANO

*Soja Estufada com Gão e Legumes
ou Brás de Legumes*

SOBREMESA

*Buffet (para + de 20 pessoas)
Trilogia de Doces Natalinos*

Programa 2024

NATAL

MENU QUARTZO

MESA DE FRUTAS FRESCAS LAMINADAS

Melão, Abacaxi, Manga, Laranja e Kiwi

MESA DE QUEIJOS REGIONAIS

Queijo Ovelha e Mistura, Queijo Gouda

Pão Regional

Bica de Azeite

Tostas Caseiras

Bolachas de Água e Sal

Marmelada

BAR ABERTO DURANTE O SERVIÇO

Whisky Novo / Gin Tónico / Rhum / Licores / Aguardente e Brandy / Porto Branco e Tinto / Martini / Vinho Branco e Tinto Selecionado / Água Mineral / Refrigerantes / Cervejas

Desde

53.50€ /pax

Programa 2024

NATAL

**OFERTAS
ESPECIAIS**

MÍNIMO 50 PESSOAS

Para sortear entre os participantes na sua Festa de Natal, O Fonte Santa Hotel oferece uma das opções abaixo:

- *Um passeio pela Herdade de vale feito para a família*
- *1 visita guiada às Altas Quintas e prova de vinhos*
- *1 Jantar para 2 pessoas*

MÍNIMO 70 PESSOAS

1 noite para 2 pessoas

Validade dos vouchers e marcação na receção do Hotel e mediante disponibilidade.

OBSERVAÇÕES

Preços e sugestões válidas até 15 de janeiro 2025 (expeto de 23 a 26 de Dezembro e de 28 de Dezembro a 01 de Janeiro de 2025)

Reservas em sala privada, com máximo de 4 horas de serviço, após esse período será cobrado o valor de € 10.00/hora, por empregado, que fique a dar apoio á sala do evento. Número de participante inferior a 20 pessoas o Buffet de sobremesas será substituído por trilogia de sobremesas natalícias.

DECORAÇÃO O hotel disponibiliza uma decoração base. Se desejado podemos apresentar sugestões específicas que melhor se adaptem ao evento em referência, mediante orçamento. Qualquer decoração a ser entregue pelo cliente, deverá ser comunicada com antecedência ao hotel.

COMIDAS E BEBIDAS Não deverão entrar no hotel quaisquer alimentos ou bebidas trazidas pelos organizadores ou seus convidados, sem prévia autorização escrita da direção do hotel. Custos referentes a serviço relacionado com estes itens poderão ser aplicados.