

MENUS ESPECIAIS

MENU A

Creme de alho francês com cebolinho
Bacalhau ao ponto de sal, creme de grelos e folhado de legumes

ou

Alcatra grelhada com risoto de portobello e alecrim
Tatin de pêras, molho de caramelo com avelãs

Preço por pessoa – 35.00€

MENU B

Carpaccio de bacalhau, azeite de coentros e lima com rúcula e lascas de terrincho
Timbale de camarão e mini legumes a vapor

ou

Mimos de vitela lardeados com presunto, cebola roxa e gratin de batata
Pudim de chila, sabayon de vinho do porto e amêndoas caramelizadas

Preço por pessoa – 38.00€

MENU C

Vieiras coradas, puré de aipo e beurre blanc de açafião
Tranche de robalo, creme de espargos e pudim de cenoura

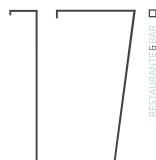
ou

Lombo de boi com foie gras com boletos salteados em couve lombarda
Paris-Brest de fruta exótica e lascas de chocolate preto.

Preço por pessoa – 42.00€

Todas as sugestões incluem água e café.
Menus para grupos a partir de 10 pessoas.

Página 1/2



CONFIRMAÇÃO DO SERVIÇO

A confirmação do serviço terá que ser por escrito.
Após confirmação do serviço, poderão ser efetuados cancelamentos sem custos até 48 horas da data do serviço, no máximo 10% do número de refeições previamente informada e confirmadas.
Cancelamentos fora destes parâmetros serão debitados na totalidade.

PAGAMENTO

50% com adjudicação do serviço | restante valor até 72 horas do início do serviço.

HORÁRIO 17º

Almoço de Segunda a Domingo - 12h30 - 15h30

Jantar de Segunda a Domingo - 19h30 - 01h00

O prolongamento do serviço para além das 01h00 prevê autorização prévia da Direção do Hotel e um custo hora de €100.00

DANOS

O Hotel Dom Henrique Downtown reserva-se ao direito de ser indemnizado por danos ou prejuízos causados pelos participantes no evento | serviço.