



Jantar de Natal de Empresas

BEBIDA

DE BOAS-VINDAS

REFEIÇÃO

3 PRATOS

€45 POR PESSOA ou €55 POR PESSOA
(MIN. 8 PESSOAS)

Stay Over

PACOTE DE FESTA POR 50€ POR QUARTO/NOITES

RESERVE AGORA EM
BOOKINGS@THEMAGNOLIAHOTEL.COM

THE Magnolia HOTEL

Menu 1

45€ POR PESSOA

COUVERT

Sortido de pão, Manteiga de Sal Marinho
Azeitonas Marinadas

ENTRADAS

Sopa de Aipo, Avelã e Trufas (VG)
Queijo Lane Vegan, Sementes de Cominho
Torrado

ou

Salmão e Cavala fumada
Pão de Centeio, Queijo Creme com
Cominho

PRATO PRINCIPAL

Frango Supremo Salteado
Vinho Tinto, Batatas Shallot & Tarragon jus
Dauphinoise

Espinafres salteados, Cenouras Assadas
com Cobertura de Mel

ou

Cogumelo Selvagem e Risotto de Tomilho
(VG)

Arroz Arborio cozinhado lentamente num
Caldo de Legumes, Cogumelos Selvagens
Salteados com Bolachas de Sementes de
Tomilho

SOBREMESAS

Pudim Tradicional com sweet pastry crisp

ou

Tarte de Chocolate e Whisky
Framboesas Frescas

e

Bolo Rei com Café

Menu 2

55€ POR PESSOA

COUVERT

Sortido de Pão, Manteiga de Sal Marinho
Azeitonas Marinadas

ENTRADAS

Bolo de Bacalhau e Carangueijo
Espinafres Cremosos
Molho Bearnaise

ou

Pato com Molho Sriracha Picante
Massa Filo

PRATO PRINCIPAL

Bife

Presunto Crocante
Molho de Vinho Tinto Duas Quintas
Batatas Dauphinoise
Cenouras Assadas com Cobertura de Mel
Espinafres Salteados

ou

Vegetais Wellington Assados(V)
Puré de Abóbora, courgette, Cebola,
Beringela e pimentão envolvida dem massa
Molho de Agrião

SOBREMESAS

Tarte de Limão
Mascarpone
Framboesas

ou

Bolo de Chocolate Belga (70% de Cacau)
(VG)

Sorvete de Frutos Silvestres

e

Azevias de Batata doce e Bolo Rei
com Café