

Natal

2026

MENU EMPRESAS

Menu 1

ENTRADA

Sopa aveludada de abóbora, pão de milho tostado com azeite de alho e queijo de São Jorge

PRATO PEIXE

Medalhão de atum sobre açorda de coentros com limão e azeite de ervas

PRATO CARNE

Lombinho de porco recheado com alheira e alho francês, arroz de frutos secos e couve salteada com alho

SOBREMESA

Bolo de banana com caramelo salgado e nougat

BEBIDAS

Vinho branco e tinto – Seleção do Hotel, cerveja, refrigerante, sumo, água mineral, café

ENTRADA + 1 PRATO + SOBREMESA + BEBIDAS

28,00€ POR PESSOA 20,00€ CRIANÇA DOS 3 AOS 8 ANOS

ENTRADA + 2 PRATOS + SOBREMESA + BEBIDAS

31,00€ POR PESSOA 22,00€ CRIANÇA DOS 3 AOS 8 ANOS

Bebidas incluídas. Preços com IVA Incluído.

Para reservas ou mais informações, por favor, contactar o hotel.



HOTEL DO CANAL

T: +351 292 202 120 | hc@bensaudehotels.pt | [BENSAUDEHOTELS.COM/HC](https://www.bensaudehotels.com/hc)



@bensaudehotels

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DL 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE nº 1169/2011 de 25 de Outubro). Os produtos expostos ou servidos destinam-se a consumo no local, não sendo permitido levar os produtos expostos ou sobranes para fora do espaço de aquisição. PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.

Natal

2026

MENU EMPRESAS

Menu 2

ENTRADA

Crocantes de morcela com chutney de ananás e rebentos da época

PRATO PEIXE

Lombo de bacalhau assado em cama de batata a murro, pimentos assados e cebolada tradicional

PRATO CARNE

Novilho a baixa temperatura com linguiça e alecrim, batata assada e massa sovada tostada

SOBREMESA

Fatias douradas com canela, gelado de baunilha e molho de vinho do Porto

BEBIDAS

Vinho branco e tinto – Seleção do Hotel, cerveja, refrigerante, sumo, água mineral, café

ENTRADA + 1 PRATO + SOBREMESA + BEBIDAS

31,00€ POR PESSOA 22,00€ CRIANÇA DOS 3 AOS 8 ANOS

ENTRADA + 2 PRATOS + SOBREMESA + BEBIDAS

34,00€ POR PESSOA 24,00€ CRIANÇA DOS 3 AOS 8 ANOS

Bebidas incluídas. Preços com IVA Incluído.

Para reservas ou mais informações, por favor, contactar o hotel.



HOTEL DO CANAL

T: +351 292 202 120 | hc@bensaudehotels.pt | [BENSAUDEHOTELS.COM/HC](https://www.bensaudehotels.com/hc)



@bensaudehotels

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DL 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE nº 1169/2011 de 25 de Outubro). Os produtos expostos ou servidos destinam-se a consumo no local, não sendo permitido levar os produtos expostos ou sobranes para fora do espaço de aquisição. PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.

Natal

2026

MENU EMPRESAS

Menu 3

ENTRADA

Tataki de atum braseado com sementes de sésamo, maionese de pimenta da terra e pickle de cebola roxa

PRATO PEIXE

Filete de peixe dos Açores corado, puré de inhame aveludado, bimis e molho de manteiga com limão

PRATO CARNE

Lombo de novilho com molho de queijo de S. Jorge, batata fondant e legumes assados com alecrim

SOBREMESA

Mousse de chocolate com licor de amora, areia de frutos secos e sorbet de limão

BEBIDAS

Vinho branco e tinto – Seleção do Hotel, cerveja, refrigerante, sumo, água mineral, café

ENTRADA + 1 PRATO + SOBREMESA + BEBIDAS

35,00€ POR PESSOA 25,00€ CRIANÇA DOS 3 AOS 8 ANOS

ENTRADA + 2 PRATOS + SOBREMESA + BEBIDAS

38,00€ POR PESSOA 27,00€ CRIANÇA DOS 3 AOS 8 ANOS

Bebidas incluídas. Preços com IVA Incluído.

Para reservas ou mais informações, por favor, contactar o hotel.



HOTEL DO CANAL

T: +351 292 202 120 | hc@bensaudehotels.pt | [BENSAUDEHOTELS.COM/HC](https://www.bensaudehotels.com/hc)



@bensaudehotels

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DL 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE nº 1169/2011 de 25 de Outubro). Os produtos expostos ou servidos destinam-se a consumo no local, não sendo permitido levar os produtos expostos ou sobrantes para fora do espaço de aquisição. PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.

Natal

2026

MENU EMPRESAS

Buffet 1

PRATOS QUENTES

Canja de bacalhau
Filetes dourados
Arroz de frango no forno com enchidos
Caril de legumes com grão
Batata assada ao natural
Arroz branco
Couves de Bruxelas salteadas com alho

PRATOS FRIOS E SALADAS

Quiche de alho francês e bacon
Croquetes de carne
Pão de alho
Saladas simples de alface com croutons, pepino com orégãos, cenoura com sultanas
Salada Coleslaw de repolho misto
Salada de batata com bacon e alcaparras
Salada de grão com bacalhau confitado
Salada de arroz
Molhos variados (molho cocktail, molho tártaro, molho vinagrete)

SOBREMESAS

Bolo de banana com caramelo
Tarte de Natas
Mousse de frutos silvestres
Tábua de queijos
Compotas dos Açores
Salada de Frutas

BEBIDAS

Vinho branco e tinto – Seleção do Hotel, cerveja, refrigerante, sumo, água mineral, café

39,00€ ADULTO 20,00€ CRIANÇAS DOS 3 - 8 ANOS
CHILDREN AGE 3 - 8

Bebidas incluídas. Preços com IVA Incluído.

Para reservas ou mais informações, por favor, contactar o hotel.



HOTEL DO CANAL

T: +351 292 202 120 | hc@bensaudehotels.pt | [BENSAUDEHOTELS.COM/HC](https://www.bensaudehotels.com/hc)



@bensaudehotels

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DL 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE nº 1169/2011 de 25 de Outubro). Os produtos expostos ou servidos destinam-se a consumo no local, não sendo permitido levar os produtos expostos ou sobranes para fora do espaço de aquisição.
PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.

Natal

2026

MENU EMPRESAS

Buffet 2

PRATOS QUENTES

Creme de cenoura assada com gengibre
Bacalhau com broa à Canal
Lombinho de porco com castanhas
Quinoa com vegetais assados, cogumelos e queijo de cabra
Batata assada com ervas finas
Arroz de alho
Cenouras baby glaceadas

PRATOS FRIOS E SALADAS

Perninhas de frango assadas com molho agri-doce
Pastéis de bacalhau
Pão de alho
Saladas de alface com ovo, tomate com queijo fresco, pepino com orégãos
Salada de frango com maionese, maçã, sultanas e ananás
Salada exótica
Salada de arroz com salmão fumado e funcho
Salada de brócolos com laranja e cebola roxa
Molhos variados (maionese de alho, molho cocktail, molho verde)

SOBREMESAS

Bolo de café com creme de chocolate
Tarte de maçã
Pudim de abóbora e coco
Tábua de queijos
Compotas dos Açores
Salada de Frutas

BEBIDAS

Vinho branco e tinto – Seleção do Hotel, cerveja, refrigerante, sumo, água mineral, café

42,00€ ADULTO
ADULT

21,00€ CRIANÇAS DOS 3 - 8 ANOS
CHILDREN AGE 3 - 8

Bebidas incluídas. Preços com IVA Incluído.

Para reservas ou mais informações, por favor, contactar o hotel.



HOTEL DO CANAL

T: +351 292 202 120 | hc@bensaudehotels.pt | [BENSAUDEHOTELS.COM/HC](https://www.bensaudehotels.com/hc)



@bensaudehotels

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DL 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE nº 1169/2011 de 25 de Outubro). Os produtos expostos ou servidos destinam-se a consumo no local, não sendo permitido levar os produtos expostos ou sobranes para fora do espaço de aquisição.
PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.

Natal

2026

MENU EMPRESAS

Buffet 3

PRATOS QUENTES

Creme de tomate com ovo e azeite com manjeriço
Polvo à lagareiro
Bifinhos da vazia com molho de pimentas
Gratinado de cogumelos com natas
Fusilli com pesto e queijo de S. Jorge
Puré de batata-doce, Arroz de frutos secos
Batata assada com alecrim, Misto de legumes assados

PRATOS FRIOS E SALADAS

Tábua de enchidos regionais, rissóis de camarão
Pão de alho, azeitonas perfumadas com alho e orégãos
Salada de misto de verdes da horta, cenoura ripada com sultanas,
pepino com pickles de cebola roxa
Salada cremosa de batata com presunto e cornichons, salada italiana
Salada de massa com delícias do mar, milho e molho cocktail
Salada de couve roxa com maçã verde e nozes
Salada de pimentos mistos assados com amêndoa laminada
Salada de tomate cherry com feta
Molhos variados (maionese de alho, molho vinagrete de maracujá,
molho de mostarda com mel)

SOBREMESAS

Bolo de noz, Tarte de lima
Pudim de caramelo, Bolo Rei
Tábua de queijos, Compotas dos Açores
Salada de Frutas

BEBIDAS

Vinho branco e tinto – Seleção do Hotel, cerveja, refrigerante, sumo, água mineral, café

46,00€ ADULTO
ADULT

23,00€ CRIANÇAS DOS 3 - 8 ANOS
CHILDREN AGE 3 - 8

Bebidas incluídas. Preços com IVA Incluído.

Para reservas ou mais informações, por favor, contactar o hotel.



HOTEL DO CANAL

T: +351 292 202 120 | hc@bensaudehotels.pt | [BENSAUDEHOTELS.COM/HC](https://www.bensaudehotels.com/hc)



@bensaudehotels

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DL 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE nº 1169/2011 de 25 de Outubro). Os produtos expostos ou servidos destinam-se a consumo no local, não sendo permitido levar os produtos expostos ou sobranes para fora do espaço de aquisição.
PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.

2026

CONDIÇÕES GERAIS

ANIMAÇÃO

As propostas apresentadas pelo hotel não incluem animação, sendo a sua contratação da inteira responsabilidade do cliente. no entanto, se desejar, o hotel poderá apresentar sugestões específicas à medida. caso haja animação, o hotel deverá ser informado, aprovando a mesma e os limites de horário acordado entre as partes, respeitando sempre o conforto dos hóspedes do hotel. do mesmo modo, o hotel deverá ter conhecimento de todo o tipo de material utilizado. a animação está sujeita ao pagamento de licenças à sociedade portuguesa de autores e/ou passmúsica, além do cachet dos músicos e aluguer de equipamento de som.

BENGALEIRO

Este serviço está disponível ao cliente, desde que solicitado com a devida antecedência.

COMIDAS E BEBIDAS

Não é permitida a entrada no hotel de comidas e bebidas do cliente. somente com a autorização da direção, devidamente discriminada e assinada pelo requerente. por razões de segurança alimentar não é permitido levar do hotel as iguarias não consumidas dos cocktails e buffets.

CONFIRMAÇÃO DOS SERVIÇOS

O hotel considera como informação definitiva a que é fornecida pelo cliente 5 dias antes da realização do evento. ultrapassado este prazo, se o número de pessoas for inferior ao previsto será respeitado o número inicialmente dado. caso o número seja superior ao acordado, far-se-á o respetivo ajuste na faturação final. o hotel reserva-se ainda o direito de mudar a(s) sala(s) reservada(s) se o número de pessoas garantido for superior ou inferior ao inicialmente previsto, caso esta não tenha sido requisitada especificamente.

Validade da proposta: 15 dias

DURAÇÃO DOS SERVIÇOS

O serviço de comidas e de bebidas termina no momento em que é servido o café.

DANOS / ESTRAGOS

O hotel reserva-se o direito de cobrar ao seu cliente quaisquer danos e/ou estragos causados nas instalações durante o período de aluguer, uma vez que será o cliente, o responsável pela sala.

EXTRAVIOS

O hotel não se responsabiliza pelos haveres ou bens dos clientes antes, durante e depois dos eventos realizados nas suas salas, a não ser que estes sejam confiados à guarda dos serviços do hotel.

ENCOMENDAS, EMBALAGENS E OUTROS

O hotel poderá receber material a utilizar no evento em nome dos organizadores. para isso, todas as entregas feitas no local deverão estar devidamente identificadas com o nome e data do evento, nome do organizador/cliente, nome da sala a que se destina, e o respetivo nome de contato no hotel. não serão recebidas encomendas à cobrança. todo o material excedente do cliente deverá ser recolhido no final do evento.

FUMADORES

O hotel é não fumador pelo que as áreas reservadas aos fumadores encontram-se no exterior do hotel.

MATERIAL DO CLIENTE

Todo o material do cliente a utilizar nos espaços do hotel deverá estar bem identificado e fechado caso haja necessidade de os manter à responsabilidade do hotel.

MENUS

Os menus estão sujeitos a confirmação no momento da reserva.
A composição dos menus deve ser comum a todos os convivas.
Os buffets requerem um número mínimo de 50 pagantes.

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis de causar intolerância. se sofre de intolerâncias e alergias alimentares agradecemos que, antes de efetuar o seu pedido, nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos produtos.
(informação de acordo com decreto-lei nº 26/2016 de 9 de junho e anexo ii do regulamento ce nº 1169/2011 de 25 de outubro).
para qualquer informação adicional, por favor consultar os nossos colaboradores.

IVA incluído à taxa de 9% e 16%