



Hotel Ílhavo Plaza

BUFFET DE ÍLHAVO

Baptizados e Comunhões

Mousse de Frutos do Mar, Sapateira Recheada ou Camarão, Mousse de Atum, Mexilhão com Pimentos, Peixinhos de Escabeche, Bolos de Bacalhau, Pataniscas de Bacalhau, Cogumelos Salteados com Ervas, Chouriça e Morcela Assada e Presunto em Espelho, Selecção de Charcutaria, Salgadinhos Diversos

Selecção de Saladas Simples e Compostas

Sopa

1 Prato Principal (Peixe ou de Carne)

OU

2 Pratos Principais (Peixe e Carne)

Fruta da Época Laminada

Mousse de Chocolate, Natas do Céu, Torta de Laranja, Bolo de Bolacha Semi-Frio de Morango, Leite-creme Queimado

Café

Águas, Sumos, Refrigerantes, Cerveja e Vinhos (Branco e Tinto)

Pratos com escolha prévia:

Sopas

- Sopa à Cultivador
- * Sopa de Feijão Branco *
- Creme de Cenoura
- * Canja de Galinha
- * Creme de Legumes * Sopa de Legumes

Peixe

- Bacalhau com broa
- * Bacalhau com presunto
- * Bacalhau Gratinado com Grelas e Broa
- * Tibornada de Bacalhau
- * Bacalhau com Natas (ou Espiritual)
- * Pescada Gratinada com Broa
- * Perca Corada com Molho de Marisco
- * Polvo á Lagareiro

Carne

- Arroz de Pato
- * Lombo de Porco com Castanhas (ou recheado c/ Legumes ou á Salsicheiro)
- * Rojões com Enchidos
- * Escalopes de Vitela com Cogumelos
- * Vitela Assada à Moda de Lafões * Pato com Laranja
- * Miminhos de Vitela com Cogumelos
- * Medalhões de Vitela com molho Porto
- * Lombinhos de Porco com molho de Espargos
- * Vitela no forno á Mirandesa
- * Peito Perú Recheado

Buffet Simples – Preço por Pessoa: 29.00 €

Frios + 1 Prato Principal (Peixe ou de Carne) + Buffet de Frutas e Doces

Buffet Completo – Preço por Pessoa: 36.00 €

Frios + 2 Pratos Principais (Peixe e Carne) + Buffet de Frutas e Doces

Preços por Pessoa Adulta e para um Mínimo de 40 Pessoas

Preços sujeitos a alteração

INFORMAÇÕES E RESERVAS

Av. Mário Sacramento, 113 3830-052 Ílhavo;

Tel: 234 329860 Fax: 234 329870

www.hotelilhavoplaza.com; geral@hotelilhavoplaza.com