

Menus de Natal

2023

MENU I

Sopa do Mar

- Salmão com Crosta d'Ervas Aromáticas, Puré de Couve-Flor e Bimmis Salteadas Ou (a escolher apenas 1 prato)
- Lombo de Porco com Alecrim, Mel, Batata Assada e Grelas

Preço por pessoa sem aperitivos: 36€ com IVA incluído

MENU II

Caldo Verde

- Bacalhau Bechamel au Gratin
- Lombo de Porco Recheado com Alheira, Arroz Selvagem e Tomate Assado

Preço por pessoa sem aperitivos 46€ com IVA incluído

MENU III

Creme de Legumes com Croûtons de Pão

- Corvina Braseada com Ratatouille e Puré
- Vitela Bourguignon com Batata Assada e Alecrim

Preço por pessoa sem aperitivos 50€ com IVA incluído

MENU IV

Creme de Couve-Flor com Avelã Tostada

- Lombo de Bacalhau Confitado com Migas de Couve Penca da Póvoa
- Bife Alto da Vazia Grelhada com Batata Mediterrânica, Esparregado e Molho Mirandês

Preço por pessoa sem aperitivos 54€ com IVA incluído

• BUFFET DE FRUTAS E DOCES NATALÍCIOS (EM TODOS MENUS)
ALETRIA DOURADA, BOLO REI, MEXIDOS, RABANADAS, PUDIM FLAN, LEITE-CREME QUEIMADO, FRUTAS FRESCAS LAMINADAS, FRUTOS SECOS.

• VINHOS N/CAVES, CAFÉS E DIGESTIVOS DURANTE O CAFÉ INCLUÍDOS E DECORAÇÃO;

Menus de Natal

2023

APERITIVOS (A ADICIONAR AO MENU)

Aperitivos líquidos e sólidos:

Espetadinhos de Mozzarella e Tomate Cherry

Sonhos de Bacalhau,

Rissozinhos de Marisco,

Panadinhos de Peru,

Calamares,

Croquetes de Vitela,

Pataniscas,

Focaccia (vegetariano),

Brusqueta ...

Aperitivos líquidos: vinhos, sumos, águas e Porto Seco

VALOR: 12€ POR PESSOA

Menus de Natal

2023

INFORMAÇÕES GERAIS

Decoração | simples - incluída | personalizada - de acordo com indicações e orçamento do cliente

Animação | Contratada por V. Excias.. Caso entendam poderemos facultar algumas sugestões.

O cálculo do tempo previsto para estas festas é de 5 horas, passará sempre por acordo prévio o tempo de utilização numa fase que anteceda a orçamentação. Acrescem 123€ ao preço do serviço por cada hora que exceda o previsto nessa fase.

Sala Exclusiva oferta para eventos com n.º superior ou igual a 25 pessoas, caso o n.º de pessoas seja inferior a 25, o aluguer da sala exclusiva será de 150€ com IVA incluído a 23%

N.º de pessoas | O n.º final de Pessoas deverá ser confirmado 48h antes da hora de início do serviço, e é o n.º de pessoas utilizado para o apuramento de contas exceto se for acordada outra situação, ou se o n.º final exceder o reservado.

Modo de Pagamento | No momento da confirmação do evento, será efetuado um depósito correspondente a 20% do montante final estimado.

- valor final será ser faturado após o serviço prestado, e enviado ou entregue na respetiva empresa.
- pagamento deverá ser feito com cheque ou através de Transferência Bancária.
- nosso recibo será enviado após receção e cobrança do cheque ou transferência.

Danos | Em caso de haver danos por quebra ou destruição de Bens, serão sempre imputados ao responsável ou quando não identificável ao cliente.

Crianças | Devem ser sempre acompanhadas pelos pais ou adultos. Não nos responsabilizamos pela sua segurança. Em Eventos que o n.º de Crianças ultrapasse as 10, o cliente deverá designar uma pessoa que se responsabilize por acompanhar as crianças.

Condições Especiais Crianças | 0-2 Anos Grátis, 2-8 Anos 50% Desconto (Apenas se o n.º total de crianças não exceder os 20% de Convidados, caso exceda, os excedentários serão contabilizados como adultos.

Animação | Depois da meia-noite o Hotel reserva-se o direito de ajustar o volume de forma a não incomodar os hóspedes. Para Fundamentação Legal é necessário um contrato assinado por ambas as partes, regulado pela Comarca da Póvoa de Varzim.

Presente de Natal - O SÃO FÉLIX HOTEL HILLSIDE & NATURE oferece para eventos superiores a 30 pessoas, um fim-de-semana para duas pessoas na nossa unidade, presente que poderá ser atribuído ou sorteado por funcionários, ou clientes da empresa.

Esta tarifa anula as anteriores, os preços e condições apresentados, podem ser alterados sem aviso prévio.

IVA incluído à taxa em vigor | Este estabelecimento possui Livro de Reclamações

São cumpridas no nosso Estabelecimento todas as Disposições Legais do foro Fiscal, Laboral, Ambiental e de Segurança e Higiene Alimentar e aplicadas as boas práticas de um sistema de Qualidade