

## O vosso Natal como se fosse o nosso.

### ENTRADA (1 OPÇÃO POR GRUPO)

Crepe crocante de bacalhau, azeitona seca e pimento assado Carpaccio de novilho, azeite fumado e lascas de queijo S. Jorge Salada de alfaces, mini legumes e queijo fetta marinado

### PRATO PRINCIPAL (1 OPÇÃO DE CARNE/ PEIXE POR GRUPO)

Dourada assada e gnochis em molho provençal
Caril de salmão com arroz negro e edamame
Vazia de novilho angus, mil folhas de batata e mini legumes da estação
Coxa de pato confitada, polenta cremosa
Lombo de bacalhau com texturas de grão de bico



Ravioli de espinafres e ricotta Risotto de cogumelos selvagens trufados

### SOBREMESA (1 OPÇÃO POR GRUPO)

Crème brûlée

Abacaxi caramelizado com gelado de coco e crumble de pistachio Foundant de chocolate com sorvete de frutos vermelhos



Desde 39€ pessoa

Inclui couvert + 1 entrada + 1 prato principal + 1 sobremesa + bebidas não alcoólicas

#### SUPLEMENTO DE VINHOS

Vinho Coroa D'Ouro, Branco

Vinho Coroa D'Ouro, Tinto



### SUPLEMENTO DE VINHOS PREMIUM

Manoella, Branco

Passagem, Tinto

Quinta de Santa Teresa, Rosé



### **COCKTAIL DE BOAS VINDAS**

1 Cocktail de Boas Vindas



Inclui couvert + 1 entrada + 1 prato peixe + 1 prato carne + 1 sobremesa + bebidas não alcoólicas



# Os nossos Espaços

## TERRAÇO DO JARDIM

Sala não privada - Piso 5 Vistas para a cidade

Capacidade máxima: 40 pessoas



### SALA BOLHÃO

Sala privada - Piso 1

Capacidade máxima mesa única: 23 pessoas







### **CONDIÇÕES**

#### PARQUE DE ESTACIONAMENTO

• O hotel oferece um lugar de estacionamento para ser usado durante o evento. Prévia reserva necessária e sujeito à disponilididade do hotel. Não dispomos de mais estacionamento. Neste sentido, sugerimos: Parque de estacionamento Silo Auto 24h ou Parque de estacionamento Trindade Car Park 24 h.

### TOTAL DE PESSOAS E ESCOLHA DO MENU

- O número definitivo de participantes deverá ser confirmado até uma semana antes do evento, sendo este o número mínimo para fins de faturação.
- Serão apresentadas alternativas a alergias e/ou restrições alimentares, desde que avisado previamente até 7 dias antes do evento.

### **DURAÇÃO DO EVENTO**

- O evento tem a duração máxima de 3 horas (a partir da hora marcada) e o horário deverá ser definido até uma semana antes do mesmo.
- Alterações do horário no próprio dia poderão ser aplicados custos acrescidos.
- Horas suplementares: mediante disponibilidade e com custos associados.

### **BOLO E ESPUMANTE**

- Não é possível trazer espumante e/ou champagne do exterior.
- É permitido trazer bolo do exterior. É cobrado o valor de 2,5€ por pessoa para o serviço do corte de bolo.

### **EXCLUSIVIDADE DO ESPAÇO**

• Exclusividade dos espaços não incluída no Terraço do Jardim.

### **CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

• 25% de pré-pagamento no momento da reserva (não reembolsável). Restante montante até 7 dias antes do evento (não reembolsável).



Hotel Vincci Bonjardim 4\*

Rua Bonjardim 567 | 4000-126 Porto Tel: +351 22 090 3100 bonjardim@vinccihoteles.com

vinccihoteles