

Jantar e Almoço de Natal

24 e 25 de dezembro de 2026

Programa

Le Buffet

RESTAURANTE



MIRACORG
HOTEL



Menu - Jantar de Natal

24 de dezembro de 2026

Couvert

Pão rústico com gratinado de bacalhau

Entrada

Creme de abóbora com sementes da mesma

Peixe

Bacalhau de Consoada
ou,
Rolinho de robalo com camarão crocante

Carne

Medalhão de novilho com redução de vinho do Porto

Sobremesa

Petit gâteau com bola de gelado

Buffet de doçaria tradicional de Natal

Arroz doce, aletria, tronco de natal, lampreia de natal, bolo rei e bolo rainha, rabanadas, sonhos e pão-de-ló

Doces regionais: Cristas, pitos e toucinho do céu
Fruta laminada e fruta exótica

Ceia de Natal

Covilhetes, rissóis de carne, camarão e leitão, chamuças, pêra de galinha, croquetes, caprichos do Alasca, abacaxi com presunto





Menu - Almoço Buffet de Natal

25 de dezembro de 2026

Buffet de Entradas

Camarão cozido, sapateira recheada, melão com presunto, tábua de queijos com compotas, salmão fumado, alheira, moura, linguiça, folhados e salgados variados e bola de carne

Salada de marisco, salada de queijo fresco, maçã, avelã e cenoura, salada de atum e feijão, salada de grão com bacalhau, salada de frutas tropicais com molho de iogurte e mel e salada de orelha com molho verde

Pratos Quentes em Buffet

Canja de galinha

Tranche de salmão com crosta de broa

Leitão assado no forno a lenha

Peru com laranja

Vitela assada

Buffet de Sobremesas

Doces variados: Pudim, molotof, bolo de bolacha, torta tropical, torta de noz, leite-creme e red velvet

Fruta laminada





Bebidas incluídas:

Vinhos do Douro branco e tinto, vinho verde, água mineral, refrigerantes, cerveja e café

O jantar de Natal será acompanhado ao piano, ao vivo, e servido das 19h30 às 21h30

A ceia será servida das 23h à 1h30

O almoço Buffet de Natal será servido das 12h30 às 14h30

Reservas

reservas@hotelmiracorgo.com

+351 259 325 001 (Custo da chamada para rede fixa nacional)

O Hotel Miracorgo reserva o direito de realizar alterações ao menu apresentado

