



CONVENTO DO
ESPINHEIRO
HOTEL & SPA
EVORA

THE
LUXURY
COLLECTION

JÁ PENSOU NA FESTA DE NATAL DA SUA EMPRESA?

Com diversas salas, mais amplas ou mais intimistas, o Convento do Espinheiro é o cenário perfeito para celebrar a festa de Natal da sua empresa.

Colocamos à sua disposição a nossa equipa que o ajuda na preparação do seu evento.

Premeie, com a nossa requintada oferta gourmet, os seus colaboradores, com uma festa de Natal inesquecível.

Menu de 3 pratos

€35 por pessoa.

(1 entrada, 1 prato principal e buffet de sobremesas natalícias)

Bebidas incluídas

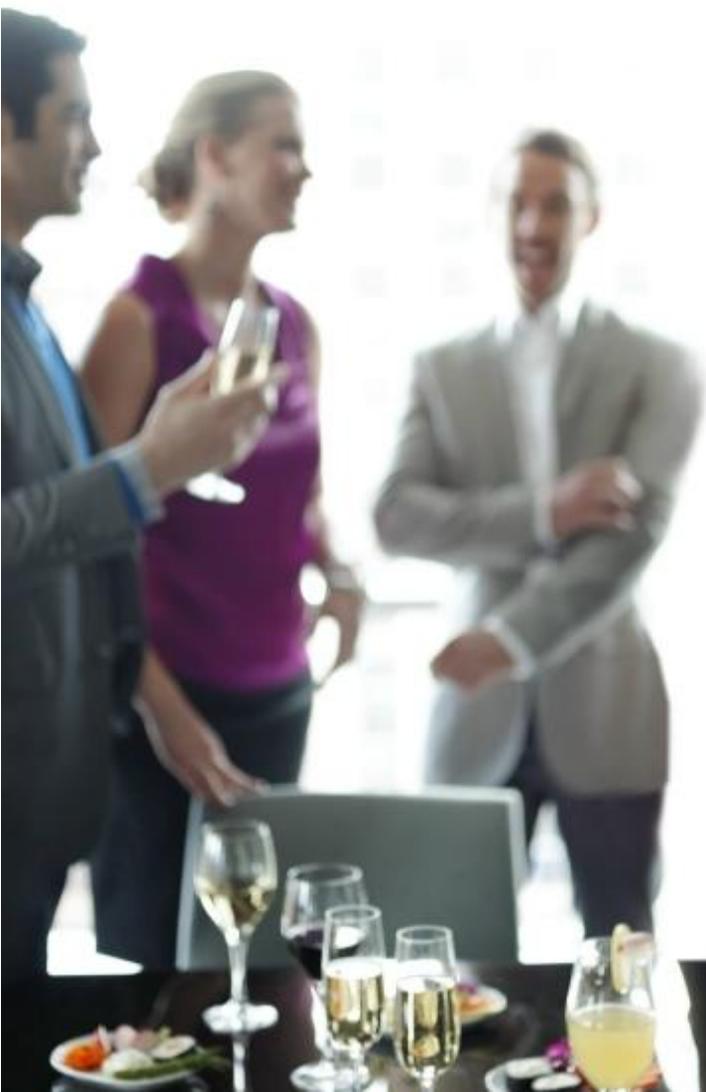
Mais informações e pedidos de cotação.

Departamento de Eventos:

t. 266788200

sales@

conventodoespinheiro.com



MENU SELECTION

Sopas & entradas

Canja de Faisão com ovinho de Codorniz
Sopa de tomate com ovo escalfado
Aquele Caldinho de cação com um suave toque de vinagre de coentros
Sopa rica de peixe da costa Vicentina perfumado com hortelã da ribeira e um crocante de alho roxo
Estaladiço de queijo de cabra com um fio de mel de rosmaninho e orégãos
Salada morna de bacalhau com pimentos vermelhos sobre uma tosta de alho
Queijo de Arraiolos morno sobre abóbora confitada numa infusão de canela e cravinho
Mil folhas de sapateira com uma salada fresca e um vinagrete balsâmico

Peixe

Lombo de bacalhau assado sobre um puré de grão-de-bico e “escorcioneira”
Ensopado de peixes e mariscos do Atlântico
Polvo marinado numa frescura de ervas aromáticas, assado com umas batatinhas novas ao sal
Garoupa braseada com uma crosta de funcho numa cama de espinafres e uma emulsão de alho
Filete de dourada...sobre um tártaro de legumes de caldeirada
Robalinho ligeiramente assado num molho de espumante perfumado com açafraão

Ou

Carne

Lombinho de porco do montado alentejano com uma miga de tomate e farinha
Plumas de porco assada a baixa temperatura com um estufadinho de legumes e um crocante de batata
Estaladiço de Leitão confitado
Naco da vazia numa referência à Portuguesa
Peito de pato glaceado com uma redução de Mouchão, um gratinado de primavera e uma compota de tomate cherry
Pá de Borrego confitada num azeite de ervas frescas com uma tarte de batata
Perú assado no forno com batatinhas novas e legumes
Assado de Coelho com pimentos vermelhos e batata padeiro

Buffet de doces natalícios

Filhós | Azevias | Broas | Sonhos | Tronco de Natal | Arroz doce

Bebidas

Vinho Branco ou tinto Alentejano
Água, cerveja, sumos, refrigerantes, café, chás e queijadinhas de Évora

*Elabore um menu de 4 pratos adicionando um prato principal com o suplemento de 9,00Eur por pessoa.

Incluem o couvert de azeite do Espinheiro, tapenade de azeitona e um paté elaborado pelo nosso Chef
Nota: Todos os produtos utilizados são de produtores locais

O grupo deverá ser constituído no mínimo por 10 pessoas