



NEYA
HOTELS

PORTO

Menus Consoada e Dia de Natal

MENU DE CONSOADA

Couvert: Seleção de Pães
e Manteigas Caseiras

Entrada

Creme de Castanha,
Entremeada Fumada e Hortelã

Prato Principal

Polvo Assado no Forno, Puré de Batata-doce,
Bimis e Creme de Pimento Fumado

Vila Nova Chardonnay

&

Lombinho de Porco Preto Assado, Cebolinhas
Caramelizadas e Legumes de Inverno

Casa Amarela (Vinho Tinto)

Buffet de Sobremesas Natalícias

Rabanadas

Creme de Leite Queimado

Pudim de Ovo

Lampreia de Ovos

Bolo-rei

Azevias

Sonhos de Abóbora

Aletria

Salada de Fruta

Niepoort Tawny

CHRISTMAS EVE MENU

Couvert: Bread Selection
and Homemade Butter

Starter

Chestnut Cream,
Smoked Pork Belly and Mint

Main Course

Roasted Octopus, Sweet-potato Puree,
Bimis and Smoked Pepper Cream

Vila Nova Chardonnay

&

Roasted Black Pig Loin,
Caramelized Baby Onions and Winter Vegetables

Casa Amarela (Red Wine)

Traditional Portuguese Christmas Desserts

Rabanadas

Crème Brûlée

Egg Pudding

Lampreia de Ovos

Bolo-rei

Azevias

Pumpkin Fried Sweets

Aletria

Fruit Salad

Niepoort Tawny



Harmonização sugerida . Suggested Pairing

Opções vegetarianas disponíveis mediante solicitação. Informe-nos caso existam restrições alimentares a considerar. Bebidas incluídas. IVA incluído.
Vegetarian options available upon request. Please inform us if there are any dietary restrictions to be considered. Drinks included. VAT included.



BUFFET DIA DE NATAL

Entradas

Sopa do Dia

Quiches Variadas:

- Quiche de Espargos Verdes e Cogumelos;
- Quiche Lorraine.

Salgadinhos Tradicionais

Saladas Simples:

- Alface, Tomate, Pepino, Beterraba, Cenoura.

Saladas Compostas:

- Salada de Polvo;
- Salada César de Frango;
- Salada Penne, Legumes Assados e Pesto.

Tábua de Queijos e Enchidos Tradicionais

Verrines do Chef:

- Cocktail de Marisco;
- Wrap Variado.

Prato Principal

Bacalhau Confitado em Azeite Virgem
Desfeita de Batata, Azeitona e Couve Lombardo

Cabrito Assado no Forno,
Batatinhas Douradas e Grelos ao Alho

Tagliatelle de Abóbora Assada,
Frutos Secos e Alecrim

Buffet de Sobremesas Natalícias

Rabanadas

Bolo-rei

Creme de Leite Queimado

Pudim de Ovo

Azevias

Lampreia de Ovos

Sonhos de Abóbora

Aletria

Fonte de Chocolate

Salada de Fruta

CHRISTMAS DAY BUFFET

Starters

Soup of the Day

Quiche Selection:

- Green Asparagus and Mushroom Quiche;
- Lorraine Quiche.

Traditional Patties

Simple Salads:

Lettuce, Tomato, Cucumber, Beetroot, Carrot.

Mixed Salads:

- Octopus Salad;
- Caesar Salad;
- Penne, Pesto, and Roasted Vegetables Salad.

Cheese and Charcuterie Board

Chef's Verrines:

Seafood Cocktail;
Wrap Selection.

Main Course

Confit Codfish with Scrambled Potato,
Olive and Cabbage

Roasted Lamb, Golden Potatoes
and Sprouts with Garlic

Roasted Pumpkin Tagliatelle
with Nuts and Rosemary

Christmas Desserts Buffet

Rabanadas

Bolo-rei

Crème Brûlée

Egg Pudding

Azevias

Lampreia de Ovos

Pumpkin Fried Sweets

Aletria

Chocolat Fountain

Fruit Salad



80€

Por pessoa
Per person

FAÇA A SUA RESERVA . MAKE YOUR RESERVATION

(+351) 218 413 051 • reservations.porto@neyahotels.com • neyahotels.com

