



ALEXANDRE
DE ALMEIDA
HOTÉIS desde 1917



CURIA PALACE
Hotel, Spa & Golf

2022

PALACE HOTEL DA CURIA

Natal

MENUS DA QUADRA FESTIVA 2022

APERITIVOS

Espumante da Bairrada Bruto
Porto tónico, Gin Tónico
Vinho tinto quente com especiarias do Natal
Sumo de laranja
Cocktail Shirley Temple

Pipocas de hortelã pimenta
Espeto de gambas com aboborinha
Tartelete de polvo com rúcula
Almondegas de alheira com especiarias natalícias
Cromesqui de leitão da Bairrada
Folhado de requeijão e mel
Espetadinha de ananas com bacon ao aroma de canela
Tartelete de pêra com Roquefort

ENTRADAS, CREMES E SOPAS

Portobellos recheados com Serra e alperce seco
Terrina de pintada com pistachios e pimenta verde,
molho de mostarda
Tártaro de salmão ao endro, lentilhas, molho de laranja
Crostitini de Serra, nozes caramelizadas e alperce seco
Trilogia de paniscas, mousse de pimento assado

Creme de camarão, croûtons ao alho
Canja de galinha com amêndoa
Sopa rica do mar
Caldo verde, chouriço da Beira, broa de milho
Creme de abóbora com espinafres e castanhas

PEIXES

Bacalhau ao caril com manga caramelizada, arroz
basmati aromatizado ao funcho
Tibornada de bacalhau com batatas gandraesas,
couve e castanhas
Polvo à lagareiro, batata ao murro, couve salteada
Arroz de tamboril com gambas ao aroma de coentros
Pescada corada com camarões e alcaparras,
puré de cenoura, couve estufada à portuguesa

CARNES

Medalhões de novilho com foie gras, molho de
frutos vermelhos, gratin dauphinois trufado
Peito de vitela no forno com castanhas,
arroz de tinto, feijão verde à portuguesa
Lombo de porco com molho de mostarda, polenta
de cogumelos, couve estufada à portuguesa
Pato assado com azeitonas, seu arroz à antiga,
enchidos regionais, salada outonal
Borrego assado com alecrim, gratin dauphinois
trufado, grelos salteados com passas

ESPECIALIDADES REGIONAIS

Leitão assado à moda da Bairrada, batata chips,
salada de duas alfaces e laranja
Cabrito assado à serrana, arroz de miúdos, grelos
salteados ao alho

SOBREMESAS

Morgado do Bussaco, gelado de hortelã com canela
Pudim de Natal, molho de brandy
Bolo de mel e canela ao coulis de manga
com especiarias do Natal
Brownie de chocolate, coulis de frutos vermelhos
Pudim de castanhas, sorvete de caramelo
Tulipa de chocolate com leite de creme
e zeste de laranja

Mesa de doces Natalícios

Bolo rei
Azevias
Filhoses
Rabanadas
Sonhos com calda de citrinos
Arroz doce à portuguesa com canela
Mousse de chocolate com nozes
Leite de creme de gengibre queimado
com areia de speculoos
Fruta laminada



ALEXANDRE
DE ALMEIDA
HOTÉIS desde 1917



CURIA PALACE
Hotel, Spa & Golf

2022

PALACE HOTEL DA CURIA

Natal

Exemplos de sugestões de buffets

BUFFET NATAL PRATEADO

Mesa de frios e saladas

Salada russa de camarão
Mousse de atum e suas tostas
Salada de rúcula com salmão fumado e passas,
vinagreta de aneto
Salada de grão com bacalhau, cebola e salsa
Salada de legumes com azeitonas verdes
Salada de arroz com ervilhas e cenouras baby
Saladas simples de alface, tomate, cebola, pepino,
couve roxa e cenoura
Molhos de iogurte, vinagrete, tártaro e cocktail

Menu

Creme de abóbora e cenoura,
requeijão ao azeite de orégãos
ou
Trilogia de pataniscas,
mousse de pimentos

Tibornada de bacalhau com castanhas
ou

Perna de porco assado com especiarias de Natal,
açorda de tomate e coentros, couve estufada

Mesa de doces da Quadra Festiva

Azevias
Filhoses
Rabanadas
Sonhos e sua calda
Arroz doce à portuguesa
Mousse de chocolate com nozes e passas
Leite de creme queimado, areia de speculoos
Espelho de frutas laminadas

BUFFET NATAL DOURADO

Mesa de frios e saladas

Salada de feijão frade com atum
Mexilhões em vinagrete de dois pimentos
Salada verde de gambas com molho Calypso
Presunto Serrano laminado
Salada de rúcula com salmão fumado,
vinagrete de framboesa
Quiche de cogumelos e castanhas
Peito de peru laminado, molho de mostarda
Tábua de enchidos da beira assados
Saladas simples de alface, tomate, cebola, pepino,
couve roxa e cenoura
Molhos de iogurte, vinagrete, tártaro e cocktail

Menu

Sopa rica do mar

Pescada no forno ao molho de camarão e alcaparras,
puré de cenoura, brócolos ao parmesão
ou

Lombo de vitela corado com redução
de Porto,
arroz de castanhas, feijão verde estufado
à portuguesa

Tábua de queijos

Queijo Serra, Ilha e requeijão, nozes
doce de abóbora, pão saloio, tostas e cream
crackers

Mesa de doces da Quadra Festiva

Azevias
Filhoses de abóbora
Rabanadas
Sonhos e sua calda
Arroz doce à portuguesa
Mousse de chocolate com nozes e passas
Leite de creme queimado, areia de speculoos
Espelho de frutas laminadas



ALEXANDRE
DE ALMEIDA
HOTÉIS desde 1917



2022

PALACE HOTEL DA CURIA

Natal

PREÇOS

Aperitivo €5.- por pessoa

Ementa simples (3 serviços)

1 Entrada/Sopa + 1 Prato de Peixe ou de Carne +
1 Sobremesa + Bebidas

€25.- por pessoa

Ementa completa (4 serviços)

1 Entrada/Sopa + 1 Prato de Peixe +
1 Prato de Carne + 1 Sobremesa + Bebidas

€29.- por pessoa

Especialidades regionais

Leitão assado à Bairrada ou Cabrito
assado à regional

Suplemento **€10.- por pessoa**

Tábua de Queijos

Queijo Serra, Ilha, São Jorge requieijão com nozes
Guarnição de doce de abóbora, pão saloio,
tostas e cream crackers

Suplemento **€12.- por pessoa**

Mesa de Doces da Quadra Festiva

Suplemento: **€5.- por pessoa**

Buffet Natal Prateado

€27.50.- por pessoa, com bebidas incluídas

Buffet Natal Dourado

€30.- por pessoa, com bebidas incluídas
Suplemento para 2º.prato principal: **€6.-**

Bebidas incluídas

Águas, refrigerantes, vinhos regionais brancos e tintos,
café ou chá

Vinhos da Adega do Palace Hotel do Bussaco

Águas, refrigerantes, Buçaco Branco Reservado 2018 e
Buçaco Tinto Reservado 2016, café ou chá
Suplemento de €12.-, por pessoa

Condições

Preços válidos para grupos com o mínimo de 15 pessoas,
através de livre escolha de pratos para a composição de
menu idêntico para todo o grupo de comensais, de
acordo com os diferentes preços indicados. Teremos o
maior prazer em aconselhar determinados menus em
função do perfil e expectativas do momento e do grupo
em questão. Para maior conveniência, recomendamos as
sugestões de buffets para grupos acima dos 30 comen-
sais.

O Curia Palace****Hotel; Spa & Golfe dispõe das seguintes
salas para banquetes e Celebrações de Natal:

*Restaurante "Belle Époque"
- Capacidade até 200 pessoas

*Salão de Festas
- Capacidade até 250 pessoas

*Ambos os espaços interligados proporcionam uma capaci-
dade de 400 pessoas

*Outras salas privadas disponíveis para grupos de 30 a 60
pessoas.

As capacidades das salas podem variar, conforme os serviços
adicionados, como a mesa de buffet ou espaço para animação.

Para a realização de banquetes com grande número de
participantes teremos sempre o maior prazer em natural-
mente proporcionar a exclusividade do espaço de realização
dos mesmos.