



Programa São Martinho 2024

Festa de SÃO MARTINHO - 9 e 16 de novembro

Jantar Buffet com música ao vivo

Welcome drink no bar - 19h30

Jeropiga, rosé, vinho novo, verde, branco e tinto
Castanhas assadas, cozidas e fritas, castanhas com bacon, presunto com broa, azeitonas e Alheira e morcela.

Buffet de Frios

Salada Coleslaw, salada Waldorf, salada de atum, espelho de saladas, salada de feijão frade, fígado de cebolada, orelheira com molho verde, salsichas toscanas, peixinhos da horta, torresmos, rissóis, ovos rotos, ovos com farinheiras, asinhas de frango com molho chimichurri, rojões, pataniscas de carne, gambas panadas e broa frita

Na brasa: entremeada, salsicha fresca, chouriço de carne e morcela

Buffet de Quentes

Caldo verde com bagulho
Bacalhau com broa à moda do Camelo
Borrego assado com batata à padeiro e legumes
Feijoada de grão-de-bico com arroz e fumeiro regional de Seia

Sobremesas

Pudim de castanhas, Castanhas Assadas, fritas e caramelizadas, leite creme queimado, arroz-doce, pudim, torta de laranja, pera bêbeda, maçã assada com vinho do porto, fruta laminada e queijo da serra.



EUROSOL HOTELS

SEIA-CAMELO***

Cave

Dão DOP branco Pedra Cancela — Seleção do enólogo

Dão DOP Tinto Casa Américo — Family tradition

Água, sumos e refrigerantes

CONDIÇÕES

Preços:

Adultos — 27,90 €

Crianças dos 3 aos 12 — 14,90 €

Condições de Reserva:

As reservas deverão ser efetuadas com a descrição detalhada dos serviços pretendidos;

Reserva sujeita a disponibilidade, alterações eventuais dos pratos e não acumulável com outras promoções;

Preços por pessoa, com IVA incluído às taxas em vigor.

Condições de Pagamento e de Cancelamento

Pagamento de garantia de reserva de 50% do valor total;

Pagamento dos restantes 50% no dia da prestação do serviço;

Cancelamento gratuito até 5 dias antes da data da prestação do serviço.