



Natal

CEIA E ALMOÇO 2025

(+351) 223 747 511
eventos@hiportogaia.com

Rua Diogo Macedo 220,
4400-107 Vila Nova de Gaia

Ceia de Natal

24.12.2025 | **Buffet** | 19h00 - 23h00

ENTRADAS

Peixinhos da horta com maionese de açafrão
Focaccia de cogumelos e molho de trufa negra
Mexilhões em cebolada de pimentos
Crostini de camarão, abacate e cebola caramelizada
Quiche de presunto e espargos verdes
Bola de alheira e grelos • Chamuças vegetarianas
Pastel de bacalhau • Croquetes de vitela
Seleção de queijos, charcutarias e enchidos
Azeitonas marinadas, cenoura à algarvia
Tostas, compotas e frutos secos
Saladas simples e compostas

VEGGIE SHOWCOOKING

Brás de legumes com azeitona negra
Risoto de cogumelos e Vinho do Porto

PRATOS QUENTES

Creme de tomate assado com manjerição
Bacalhau cozido com todos
Peru de Natal recheado, castanhas e cogumelos
Batata alourada • Arroz de forno
Legumes salteados

SOBREMESAS

Aletria • Leite creme • Bolo Rei e Rainha • Pão de ló de Ovar
Tronco de natal • Torta de laranja com amêndoa
Rabanadas com calda de vinho do Porto
Seleção de queijos nacionais com frutos secos
Mousse de chocolate • Semifrio de frutos vermelhos
Maçã assada com açúcar e canela
Fruta laminada

Acompanha com Vinho do Porto Tawny

BEBIDAS

Vinhos das nossas caves
Cerveja • Refrigerantes
Águas com e sem gás
Serviço de cafetaria

75€
por Adulto

Reservas e Informações

(+351) 223 747 511 | eventos@hiportogaia.com

Termos e Condições

Estacionamento gratuito mediante disponibilidade.

Política de pagamento: Confirmação da reserva mediante pré-pagamento a 100%.

Política de crianças: Até aos 3 anos; gratuito | Dos 4 aos 11 anos; 50% do valor de Adulto.

Política de cancelamento: Cancelamentos ou alterações gratuitas até 8 dias anteriores ao evento.

Todos os preços são listados em euros e com IVA incluído à taxa legal em vigor.

Almoço de Natal

25.12.2025 | **Buffet** | 13h00 - 15h30

ENTRADAS

Focaccia de pesto, pinhões e lâminas de parmesão
Crostini de queijo de cabra, cogumelos selvagens e cebola caramelizada
Favas, ervilhas, chouriço e ovos escalfados
Pataniscas de bacalhau com salsa e cebola
Gyosas de legumes • Rissóis de camarão • Croquetes de vitela
Quiche de bacon, cebola Caramelizada e queijo cheddar
Bola tradicional de carnes e enchidos
Seleção de queijos, charcutarias e enchidos
Azeitonas marinadas, cenoura à algarvia
Tostas, compotas e frutos secos
Saladas simples e compostas

VEGGIE SHOWCOOKING

Estufado de soja com feijão e couve portuguesa
Risoto de espargos e aromas de lima

PRATOS QUENTES

Creme de abóbora com gengibre e amêndoa laminada
“Roupa velha”: bacalhau, batata, couves e ovo
Vitela assada à moda de lafões
Batata padeiro, arroz de forno e grelos salteados

SOBREMESAS

Aletria • Leite creme • Bolo Rei
Pão de ló tradicional • Pudim de Abade de Priscos
Fatias douradas em calda
Seleção de queijos nacionais com frutos secos
Mousse de chocolate • Semifrio de manga
Fruta laminada

Acompanha com Vinho do Porto Tawny

BEBIDAS

Vinhos das nossas caves
Cerveja • Refrigerantes
Águas com e sem gás
Serviço de cafetaria

57,50€
por Adulto

Reservas e Informações

(+351) 223 747 511 | eventos@hiportogaia.com

Termos e Condições

Estacionamento gratuito mediante disponibilidade.

Política de pagamento: Confirmação da reserva mediante pré-pagamento a 100%.

Política de crianças: Até aos 3 anos; gratuito | Dos 4 aos 11 anos; 50% do valor de Adulto.

Política de cancelamento: Cancelamentos ou alterações gratuitas até 8 dias anteriores ao evento.

Todos os preços são listados em euros e com IVA incluído à taxa legal em vigor.