



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 grelhos • 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 manjericão
- 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 amêndoas
- 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 amêndoas 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 • Semifriô 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.