

A close-up photograph of a Christmas tree branch with green needles and warm, glowing lights. The background is a dark, textured gradient.

Natal no FeelViana

MENUS DE NATAL

2024

FEELVIANA
RESTAURANTE

MENU DE GRUPOS *Época festiva 2024*

Menu disponível de 1 de Novembro a 20 de Dezembro de 2024

OPÇÃO I

ENTRADAS

Para partilhar

Salada de legumes grelhados com
queijo de cabra gratinado e molho pesto
Arancini de cogumelos
Polvo a galega
Flatbread quatro queijos com Mel

PRATO PRINCIPAL

Servido individualmente

Peito de frango recheado com alheira,
puré de batatas trufado e legumes
glaceados

OPÇÃO VEGETARIANA:

Tagliatelle funghi

SOBREMESAS

Para partilhar

Crème brûlée
Tartelete de limão merengada

Água e café incluídos | IVA incluído à taxa em vigor |

Suplemento de bebidas - 10€/pessoa

OPÇÃO II

ENTRADAS

Para partilhar

Tempura de legumes
Salada de inverno
espargos, cogumelos, verdes salteados, ovo b.t. e molho
bearnês
Flatbread capricciosa
Pica pau de novilho

PRATO PRINCIPAL

Servido individualmente

Lombelo de porco preto, com puré de
castanha, cogumelos salteados e cenouras
baby glaceadas

OPÇÃO VEGETARIANA:

Risotto de abóbora

SOBREMESAS

Para partilhar

Rabanadas com molho de vinho do porto,
especiarias e frutos secos
Crumble de maçã

FEELVIANA
RESTAURANTE

35€

por pessoa

OPÇÃO III

ENTRADAS

Para partilhar

Tempura de bacalhau com molho agridoce
Flatbread da horta
Camarões ao alho
Salada de Bulgur com legumes grelhados,
tomate cherry, rabanetes e edamame

PRATO PRINCIPAL

Servido individualmente

Risotto de cogumelos com rosbife do lombo

OPÇÃO VEGETARIANA:

Tagliatelle da horta

SOBREMESAS

Para partilhar

Crème brûlée de tangerina
Tartelete de chocolate, caramelo salgado e
frutos vermelhos

40€

por pessoa

MENU DE GRUPOS

Época festiva 2024

ENTRADAS

Para partilhar

Salada de abacate, camarão e rúcula, finalizada com pesto e pinhão

Salada de Bulgur, tomate cherry, rabanetes e edamame

Flatbread cogumelos

Pica pau de novilho, tostas de focaccia e sunomono

PRATO PRINCIPAL

Servido individualmente

Bife ancho, servido com legumes grelhados, batatas fritas e maionese trufada

ou

Arroz negro de polvo com filetes do mesmo panados

OPÇÃO VEGETARIANA:

Risotto de limão

SOBREMESAS

Para partilhar

Tiramissú

Torta de laranja



TRANSFORME O SEU JANTAR DE NATAL NUMA EXPERIÊNCIA INESQUECÍVEL!

Complete a celebração **adicionando uma das nossas atividades exclusivas**. Que tal começar o dia com uma **aula de surf**, **explorar a região num emocionante passeio de bicicleta** ou **viver a adrenalina do nosso Wake Park**? Este Natal, torne cada momento verdadeiramente especial.

Água e café incluídos | IVA incluído à taxa em vigor | Suplemento de bebidas - 10,00€/pessoa

Menu disponível de 1 de Novembro a 20 de Dezembro de 2024

45€

por pessoa

MENU DE GRUPOS

Época festiva 2024

ENTRADAS

Para partilhar

Salada de lascas de bacalhau, grão de bico e fatias de broa levemente tostadas

Tempura de camarão servido com maionese feijão picante

Flatbread marguerita

Empada de rabo de boi com queijo amanteigado e demi glace

PRATO PRINCIPAL

Para partilhar

Bouef bourguignon, puré de batatas e mini cebolas caramelizadas

e

Caril de peixe e camarão, arroz pilaf e banana frita

OPÇÃO VEGETARIANA:

Risotto de cogumelos trufados

SOBREMESAS

Para partilhar

Arroz doce

Red velvet



PROLONGUE A MAGIA

com uma **estadia no nosso FeelViana**, onde o **conforto e a tranquilidade** se unem para criar momentos inesquecíveis. **Desfrute de uma noite relaxante rodeado de uma paisagem deslumbrante.** Este Natal, faça com que cada detalhe conte.

Água e café incluídos | IVA incluído à taxa em vigor | Suplemento de bebidas - 10,00€/pessoa

Menu disponível de 1 de Novembro a 20 de Dezembro de 2024

35€

por pessoa

todas as sextas-feiras

JANTAR BUFFET

DURANTE O MÊS DE
NOVEMBRO E DEZEMBRO

COM MÚSICA AO VIVO

Água e café incluídos | IVA incluído à taxa em vigor |
Suplemento de bebidas - 10,00€/pessoa

FEELVIANA
RESTAURANTE

JANTARES BUFFET - SEXTAS FEIRAS

Época festiva 2024

Buffet disponível nos meses de Novembro e Dezembro

35€

por pessoa

*8 de Nov
6 de Dez*

ENTRADAS

Creme de legumes
Tábuas de queijos e enchidos
Quiche de cogumelos e enchidos
Flatbread de cogumelos
Tempura de camarão
Salada César
Salada Niçoise
Salada de verdes

PRATO PRINCIPAL

Lombelo de porco preto com molho de mostarda, batata assada e legumes grelhados
Penne ao pesto

SOBREMESAS

Mousse de chocolate
Bolo de ananás
Tartelete de morangos
Rabanadas
Fruta laminada

Água e café incluídos | IVA incluído à taxa em vigor | Suplemento de bebidas - 10,00€/pessoa

JANTARES BUFFET - SEXTAS FEIRAS

Época festiva 2024

Buffet disponível nos meses de Novembro e Dezembro

35€

por pessoa

*15 de Nov
13 de Dez*

ENTRADAS

Creme de beterraba
Tábuas de queijos e enchidos
Bola de queijo e enchidos
Flat margarida
Ameijoas à bolhão pato
Salada de bacalhau e grão de bico
Salada Waldorf
Mescla de alfaces, tomate cherry, cebola roxa, crutons e lascas de parmesão

PRATO PRINCIPAL

Bacalhau com broa, batata a murro com molho vilão, grelos salteados
Ragu de lentilhas

SOBREMESAS

Tiramissú
Brownie
Tartelete de limão merengada
Creme brulé
Fruta laminada

Água e café incluídos | IVA incluído à taxa em vigor | Suplemento de bebidas - 10,00€/pessoa

JANTARES BUFFET - SEXTAS FEIRAS

Época festiva 2024

Buffet disponível nos meses de Novembro e Dezembro

35€

por pessoa

*22 de Nov
20 de Dez*

ENTRADAS

Creme de tomate
Tábuas de queijos e enchidos
Quiche de cogumelos e enchidos
Flat da horta
Polvo à galega
Salada de abóbora, requeijão e nozes
Salada de quinoa
Salada de polvo e grão-de-bico

PRATO PRINCIPAL

Caril de peixe e camarão com arroz pilaf
Lasanha vegetariana

SOBREMESAS

Baba de camelo
Panna cotta de ananás
Tartelete de chocolate, caramelo salgado e frutos vermelhos
Fruta laminada

Água e café incluídos | IVA incluído à taxa em vigor | Suplemento de bebidas - 10,00€/pessoa

JANTARES BUFFET - SEXTAS FEIRAS

Época festiva 2024

Buffet disponível nos meses de Novembro e Dezembro

35€

por pessoa

29 de Nov
27 de Dez

ENTRADAS

Creme de abóbora
Tábuas de queijos e enchidos
Bola de queijo e enchidos
Flatbread quatro queijos
Camarão ao alho
Salada de Bulgur com legumes grelhados
Salada de salmão com molho de iogurte
Salada Caprese

PRATO PRINCIPAL

Bouef bourguignon com mini cebolas caramelizadas e puré de batatas
Penne com cogumelos, espargos e tomate seco

SOBREMESAS

Cheesecake de maracujá
Pudim abade priscos
Tartelete de ananás picante
Torta de laranja
Fruta laminada

Água e café incluídos | IVA incluído à taxa em vigor | Suplemento de bebidas - 10,00€/pessoa

TERMOS DA RESERVA

Época festiva 2024

Reservas para **almoços/jantares de natal** mediante **disponibilidade** e **confirmação 7 dias** antes da data do evento.

Menus de grupo disponíveis para grupos superiores a **10 pessoas**.

As escolhas dos menus são **iguais** para todo o grupo.

No caso de **existirem restrições alimentares**, deverão indicar o número de pessoas e solicitar o menu alternativo.

O **valor de suplemento de bebidas** para todos os **menus de natal é de 10€ por pessoa** (inclui vinho, cerveja ou refrigerantes).

O hotel reserva-se o **direito de cobrar** taxa de bolo.

Por cada **garrafa trazida do exterior** aplica-se a taxa de rolha de 15€ por garrafa.

Confirmação da reserva:

Pagamento de 50% do valor total do evento no momento da confirmação do evento;

Restantes 50% até 7 dias antes da data de realização do evento;

Forma de pagamento:

cartão de crédito ou transferência bancária

Após o envio da proposta, esta tem **validade de 7 dias**. na ausência de resposta o pedido fica sem efeito.

Exclusividade do Espaço para Jantares de Grupo de Natal

Se deseja ter o **nosso restaurante reservado em exclusividade para o seu evento de Natal**, informamos que:

- **Almoços: Serviço mínimo de 40 pessoas**, com um **valor total mínimo de 1400€**.
- **Jantares: Serviço mínimo de 50 pessoas**, com um **valor total mínimo de 1750€**.

A exclusividade do espaço está disponível apenas durante a semana, e está **sujeita a disponibilidade**.

Condições de Cancelamento:

Cancelamentos até 7 dias antes da data do evento têm um custo de 50% do valor global da reserva;

Cancelamentos de última hora ou *no show* resultam na perda de 100% do valor da reserva;



PARA MAIS INFORMAÇÕES E RESERVAS, CONTACTE-NOS

E sales@feelviana.com **W** feelviana.com **T** (+351) 966 767 567

Chamada para a rede móvel nacional | Chamada para rede fixa nacional

FEELVIANA
RESTAURANTE