MONTEBELO
MOSTEIRO
DE ALCOBAÇA
HISTORIC HOTEL
★★★★★

New Year's BRUNCH

1 de Janeiro de 2027 | 11h00 - 14h00

ESTAÇÃO DE PADARIA E PASTELARIA

Pão variado – trigo, centeio e integral | Pão rústico fatiado | Pão de forma | Pão de queijo
Croissants folhados | Croissants de brioche | Tostas | Cereais variados
Frutos secos e sementes | Iogurtes grego, sólidos e líquidos | Compotas caseiras
Favo de mel

ESTAÇÃO DE SALADAS

Saladas simples | Saladas compostas

ESTAÇÃO DE FRIOS

Quiches de legumes | *Pizzas* variadas | Pão de queijo
Salgadinhos variados (Rissóis de camarão | Pastéis de bacalhau | Croquetes de carne)

ESTAÇÃO QUEIJOS E CHARCUTARIA

Charcutaria laminada (Presunto | Fiambre de aves | Fiambre de porco | Salpicão do lombo)
Queijos (Flamengo fatiado | Queijo da Serra | Queijo Casa da ínsua | Queijo *Brie* | Queijos regionais Flor do Vale
Queijo fresco | Requeijão)

ESTAÇÃO DE QUENTES

Ovos mexidos | Ovos estrelados
Bacon assado | Salsichas salteadas
Tomate gratinado | Cogumelos salteados

SOPA

Canja de galinha

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau com natas
Pica-pau de vitela com arroz branco

ESTAÇÃO DE SOBREMESAS

Fruta laminada | Pastéis de nata | Bolo de chocolate | Pão de ló | *Brownie* de chocolate
Bolo de maçã de Alcobaça | Folhado de maçã | Croissants folhados simples e de chocolate

BEBIDAS

Vinhos Casa da Ínsua branco e tinto | Espumante Casa da Ínsua
Sumo de maçã de Alcobaça | Sumo de pera rocha do Oeste | Sumo de laranja natural
Água com e sem gás | Cafés e Chás

MMAHH | Passagem de Ano 2026 | V5 23.10.2026

INFORMAÇÕES E RESERVAS:
T. (+351) 262 243 310) | (+351) 232 420 000
(montebeloalcobaca@montebelohotels.com

Queremos servi-lo melhor. Dispomos de alternativas nos pratos principais para crianças, vegetarianos, vegans e clientes com alergias ou intolerâncias alimentares. Se o pretender, solicitamos que nos informe no ato da reserva.