MONTEBELO
VISEU
CONGRESS HOTEL & SPA
★★★★★

New Year's BRUNCH

1 de Janeiro de 2027 | 11:00h – 14:00h

ESTAÇÃO DE PADARIA E PASTELARIA

Pão variado – trigo, centeio, integral | Pão rústico fatiado | Pão de forma
Croissants folhados | Croissants de brioche | Pães-de-leite | Tostas | Cereais variados
Frutos secos | Sementes variadas | Marmelada | Creme de chocolate | Compotas
Doces variados | Favo de mel

ESTAÇÃO DE SALADAS

Saladas simples | Saladas compostas

ESTAÇÃO DE FRIOS

Quiches variadas | Bola de enchidos
Pizzas variadas | Salmão fumado

ESTAÇÃO DE QUEIJOS E CHARCUTARIA

Fiambre de porco | Fiambre de aves | Paio | Salpicão | Presunto
Queijo fresco | Queijo flamengo | Queijo *emmental* | Queijo da Ilha
Queijo Serra da Estrela Casa da Ínsua amanteigado e curado

ESTAÇÃO DE QUENTES

Papas de aveia | Ovos mexidos | Salsichas | *Bacon*
Feijão cozido | Cogumelos salteados

SOPA

Canja de galinha

PRATOS PRINCIPAIS

Arroz de pato à Montebelo
Massa de arroz com vegetais e *tofu*

ESTAÇÃO DE SOBREMESAS

Doces variados e conventuais | Frutas laminadas

BEBIDAS

Vinhos Casa da Ínsua Branco e Tinto (Região do Dão) | Espumante Casa da Ínsua
Águas com e sem gás | Sortido de chá | Leite | Café | Chocolate quente | Cappuccino
Sumo natural de laranja | Sumo de manga e maçã

MVCHS | Passagem de Ano 2026 | V5 – 23.10.2026

INFORMAÇÕES E RESERVAS
T.(+351) 232 420 000
montebeloviseu@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.