

B E

buffet

DOMINGO 12H30 - 15H

6 DE OUTUBRO 2024

L O



**MONTEBELO**  
HOTELS & RESORTS

*Enjoy the best*



# B E buffet L O

## ENTRADAS

Saladas simples e compostas da Quinta dos Areais  
Sapateira recheada | Camarão ao natural | Mexilhão em vinagrete de abacaxi  
Bacalhau marinado com pimenta rosa | Escabeche de peixe  
Pato laminado com laranja | Codorniz em molho de piri-piri | Presunto da Beira com queijo

## LEITÃO TRINCHADO À MONTEBELO

### SOPA

Juliana de legumes

### PEIXE

Bacalhau à lagareiro  
Filetes de pescada com migas

### CARNE

Cabrito assado com alecrim  
Miminhos de porco grelhados com tomate *cherry* confitado

### VEGETARIANO

Couscous com salteado de vegetais

### ACOMPANHAMENTOS

Arroz *basmati* | Batata loura  
Legumes variados salteados

### BUFFET DE SOBREMESAS

Pão de ló da Mimi | Mousse de chocolate  
Bolo cremoso | *Cheesecake* cozido | Tarte de pera  
Pudim abade de Priscos | Toucinho do céu | Semifrio de laranja e tangerina  
Frutas variadas | Gelatinas variadas

Menu de dia 6 de outubro de 2024

Preço por pessoa adulta: 28,50€ (bebidas não incluídas).  
Crianças até aos 3 anos: cortesia do hotel. Crianças dos 4 aos 10 anos: 50% de desconto.  
Preços sujeitos a alteração. IVA incluído à taxa legal em vigor.

Aos clientes hospedados no hotel, recomendamos a marcação de mesa.  
Caso pretenda almoçar no dia de saída, poderá efetuar *Late Check-Out* até às 16h, consultando disponibilidade na receção.

T. (+351) 232 420 010 (chamada para a rede fixa nacional)  
E. [montebeloviseu@montebelohotels.com](mailto:montebeloviseu@montebelohotels.com)

  
**MONTEBELO**  
HOTELS & RESORTS

*Enjoy the best*