



Montargil
MONTE NOVO

Menus

Especiais & Eventos

O lugar para a celebrar à mesa é aqui.
Faça connosco o seu evento privado ou corporativo.

montargilmontenovo.com

f © montargilmontenovo

Menus especiais e eventos

Entradas

Croquetes de alheira, chutney de maçã e mescla de alfaces
Folhado de frango, abacaxi grelhado, mescla de alfaces e molho César
Salada de rabanete com queijo fresco, pepino e abacaxi

Sopas e Cremes

Sopa de peixe com aromas do Alentejo
Creme de tomate, ovo escalfado e croutons
Creme de ervilhas com presunto e nata cítrica

Peixes

Taco de bacalhau com pimentos, migas de alho e azeitonas
Filete de robalo, molho de manteiga, puré de favas e enchidos tradicionais
Salmão na chapa com sementes, couscous e legumes assados

Carnes

Bochecha de porco em tinto velho, maçãs caramelizadas, batata migada
Peito de pintada lacado, molho de caril e carolino de cogumelos
Vitela no forno, puré de batata e castanhas e legumes salteados

Sobremesas

Sericaia com compota de laranja
Bolo de chocolate, mousse de chocolate e coulis de morango
Torta de laranja, doce de laranja e suspiros



Menus especiais e eventos

31,00€

1 entrada
1 prato quente
1 sobremesa
(sem bebidas)

36,00€

1 entrada
2 pratos quentes
1 sobremesa
(sem bebidas)

7,00€

Bebidas sem álcool
Água mineral com e sem gás
Sumos e refrigerantes
Café e chás variados

12,50€

Bebidas com e sem álcool
Água mineral com e sem gás
Sumos e refrigerantes
Vinho branco e tinto regionais
Café e chás variados

Condições gerais

HORÁRIOS

O horário deste serviço de grupos está estipulado obrigatoriamente com a abertura às 19:30 h e fecho às 22:30 h.

PREÇOS

Os preços apresentados são em euros (€), por pessoa e por serviço;
Todos os valores indicados podem ser alterados sem aviso prévio e estão sujeitos a confirmação;
Preços para crianças: (Até aos 2 anos) – gratuito; (3 – 11 anos) – 50% desconto.

NÚMERO DE CONVIDADOS

Serviço válido para um mínimo de 6 pessoas e máximo de 18 pessoas, pelo período contratado;
A pré-reserva do número total de pessoas deverá ser facultada com uma semana de antecedência, sendo que o número final de pessoas para o serviço terá de ser informado por escrito até 48 horas antes da data de realização do evento;
Se o número de participantes final for inferior ao informado, será debitado o que foi garantido 48 horas antes. Se for superior, será debitado o número total de presentes, não podendo nunca o hotel ser responsabilizado pelo serviço prestado a um número de pessoas superiores a 10% do estipulado.

COMIDAS E BEBIDAS

Os menus deverão ser definidos com até 7 dias de antecedência. Após este período, ficarão sujeitos a confirmação;
O suplemento de bebidas é servido durante o período de refeição, até à sobremesa;
Por motivos de higiene e segurança alimentar, o hotel não autoriza a entrada de qualquer tipo de comida que não seja confecionada pela cozinha /pastelaria do mesmo. Relativamente a bebidas, o Hotel reserva-se o direito de cobrar uma taxa de rolha por cada garrafa trazida do exterior;
Todos os produtos deverão ser consumidos dentro do hotel e não é permitida a saída de nenhum alimento ou bebida sem autorização da direção da unidade hoteleira;
Os preços apresentados são por pessoa, em euros e incluem IVA.
Todos os valores indicados, enquanto não confirmados, podem ser alterados sem aviso prévio e estão sujeitos a confirmação.

RESTRIÇÕES ALIMENTARES

A nossa equipa terá todo o gosto em elaborar um menu à sua medida. Para isso, o hotel deverá ser informado de quaisquer restrições alimentares até uma semana antes da data do evento.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Depósito de 50% do valor total do evento, no momento da confirmação;
Restantes 50% do valor total, no dia do evento.

POLÍTICA DE CANCELAMENTOS

Qualquer cancelamento deverá ser comunicado à unidade hoteleira, por escrito;
Se o cancelamento for feito até 48 dias antes do evento, o hotel irá cobrar 50% do valor total.
Caso contrário, será cobrada a sua totalidade.