PROPOSTA GASTRONÓMICA EVENTOS 2020

HOTEL EUROSTARS
OASIS PLAZA* * * *

EUROSTARS
HOTELS

PROPOSTA GASTRONÓMICA

No Hotel Eurostars Oásis Plaza 4 *, sabemos que todos os seus eventos precisam dos melhores complementos. Por esta razão, temos o gosto em lhe disponibilizar uma seleção da nossa oferta gastronómica numa proposta destinada exclusivamente aos eventos organizados no Eurostars Oásis Plaza.

A partir da nossa Cozinha, a equipa de Restauração coloca à sua disposição uma seleção de pratos preparados pelo nosso *chef*. O espírito da nossa oferta é aberto e dinâmico, por isso estamos recetivos a sugestões e solicitações. Tudo faremos para tornar o seu evento inesquecível.

Não hesite em consultar-nos para adaptarmos a oferta às suas necessidades ou modificar os mesmos consoante alergias ou intolerâncias.

Da mesma forma, oferecemos um serviço de alojamento para os seus convidados e todos os serviços adicionais que possa necessitar.

Esperamos que as nossas sugestões se enquadrem às vossas necessidades.

Muito obrigado,

A Equipa Eurostars Oásis Plaza*

EUROSTARS HOTELS

Coffee Break – Welcome Coffee – Coffee Station

MENU PRAIA DE QUIAIOS

Cafés e seleção de chás
Sumo de laranja
Água com e sem gás

Preço: 4,50€

MENU PRAIA DA COVA GALA

Cafés e seleção de chás
Sumo de laranja
Água com e sem gás
Mini sandes variadas
Biscoitos Secos

Preço: 6,00€

MENU PRAIA DO CABEDELO

Cafés e seleção de chás
Sumo de laranja
Água com e sem gás
Mini croissants de manteiga
Mini sandes variadas
Mini delicias de chocolate e avelã

Preço: 7,50€

MENU PRAIA DE BUARCOS

Cafés e seleção de chás
Sumo de laranja
Água com e sem gás
Mini croissants de manteiga
Mini pastel de nata
Mini sandes variadas
Mini delicias de chocolate e avelã

Preço: 9,00€

MENU PRAIA DA MURTINHEIRA

Cafés e seleção de chás
Sumo de laranja
Água com e sem gás
Mini croissants de manteiga
Mini pastel de nata
Mini sandes variadas
Mini delicias de chocolate e avelã
Mix de salgados
Espetadas de fruta

Preço: 12,50€

Para coffee station permanente, caso necessite de reposição, será cobrado o valor de um novo coffee break.

Oferta de fruta à peça em todos os menus.

MENUS EXECUTIVOS

MENU PRAIA DA CLARIDADE

- Crocante de queijo e noz com compota de abóbora
- Bochechas de porco com puré de cogumelos e legumes
- Dueto de chocolate branco e negro

Águas, refrigerantes, vinho branco / tinto
Preço: 28,00€

MENU PRAIA DA COSTINHA

- Creme de cenoura com gengibre
- Bacalhau com broa, puré de grão e grelos
- Pudim abade de priscos com gelado de tangerina

Águas, refrigerantes, vinho branco / tinto
Preço: 28,00€

MENU PRAIA DO CABO MONDEGO

- Sopa Rica do Mar
- Coxa de pato com batata rosti e salteado de espargos e cogumelos
- Brownie de chocolate com gelado de frutos vermelhos

Águas, refrigerantes e vinho branco / tinto
Preço: 28,00€

MENU PRAIA DE MIRA

- Ceviche de cavala com aromas de lima e croncante de broa
- Pernil de porco confitado com migas regionais
- Folhados com recheio de Brisa

Águas, refrigerantes e vinho branco / tinto
Preço: 28,00€

MENU EMPRESA

MENU PRAIA DA TAMARGUEIRA

- Estaladiço de alheira com molho Sweetchili
- Corvina ao vapor de ervas com batata sauté e legumes
- Cheesecake maracujá

Águas, refrigerantes, vinho branco / tinto
Preço: 30,00€

MENU PRAIA DO ALTO DO VISO

- Creme de ervilha com crocante de presunto
- Naco de novilho com puré de cogumelos e legumes baby
- Creme Brulée de Côco com sorvet de limão

Águas, refrigerantes e vinho branco / tinto
Preço: 33,00€

MENU PRAIA DA COSTA DE LAVOS

- Carpaccio de novilho com lascas de parmesão e balsâmico
- Robalo do mar com esmagada de azeitona e legumes baby
- Semifrio Ópera com gelado de caramelo salgado

Águas, refrigerantes e vinho branco / tinto
Preço: 33,00€

MENUS DE GALA

MENU BRONZE APERITIVO

- Crocante de alheira
- Escabeche de cavala
- Shot de frutas
- Camarão com panko
- Canapés variados

CONTINUA COM...

- Ceviche corvina com espuma de beterraba e guacamole
- Naco de novilho, puré de castanha e legumes baby
- Quindim de coco, ananás caramelizado e gelado de abacaxi
- Café e petit fours

Águas, refrigerantes e vinho branco / tinto
Preço: 50,00€

MENU SILVER APERITIVO

- Crocante de alheira
- Escabeche de cavala
- Shot de frutas
- Camarão com panko
- Chamuças de frango e caril
- Canapés variados

CONTINUA COM...

- Carpaccio de veado com redução de balsâmico e amora
- Rodovalho com risoto de ameijoa e alface-do-mar
- Creme brulée de tomilho limão com sorver de limão
- Café e petit fours

Águas, refrigerantes e vinho branco / tinto
Preço: 60,00€

MENUS DE GALA

MENU GOLD

APERITIVO

- Crocante de alheira
- Escabeche de cavala
- Shot de frutas
- Camarão com panko
- Chamuças de frango e caril
- Canapés variados
- Escabeche de coelho e shitake
- Ceviche de peixe branco

CONTINUA COM...

- Consumé de marisco
- Salmonete com arroz negro e crocante de tomate
- Corta Sabores
- Leitão a baixa temperatura, batata doce e espargos grelhados
- Chocolate e texturas
- Café e petit fours

Águas, refrigerantes, vinho branco / tinto
Preço: 80,00€

BUFFET´S

MENU ARROZAIS DA FIGUEIRA

Entradas Frias

-Saladas Simples (alface, tomate com cebola roxa, cenoura, pepino, milho com pimentos e beterraba)

- Salada de atum
- Salada de orelha
- Salada do *Chef*
- Mix de frituras

Sopa/Creme

- Sopa juliana de legumes
- Creme de abóbora
- Caldo verde
- Sopa de peixe

Informação:
Os buffets destinam-se a um mínimo de 20 Pessoas

Inclui:
- **Entradas frias**
- **1 sopa à escolha**
- **2 pratos principais à escolha e 2 acompanhamentos**
- **Buffet de sobremesas**

Pratos Principais

- Bacalhau com natas
- Rolinho de peixe à pescador
- Feijoada de choco
- Lombo de corvina ao vapor
- Bochechas de porco a baixa temperatura
- Peito de frango recheado com alheira
- Arroz de pato à antiga
- Novilho assado no forno com ervas
- Lasanha de Legumes
- Brás de Legumes
- Folhado de caril e legumes

Acompanhamentos

- Batata a padeiro
- Batata a murro
- Batata sauté
- Arroz branco
- Arroz de legumes
- Arroz de enchidos
- Legumes assados

Sobremesas

- Pudim de ovos, Panacotta, Tiramissu e três variedades de fruta laminada.

Águas, refrigerantes, vinho branco / tinto
Preço: 30,00€

BUFFET´S

MENU SALINAS DA FIGUEIRA

Entradas Frias

- Saladas Simples (alface, tomate com cebola roxa, cenoura, pepino, milho com pimentos e beterraba)
- Salada de atum
- Salada de orelha
- Salada do *Chef*
- Mix de frituras
- Tábua de queijos e enchidos
- Moelas

Sopa/Creme

- Sopa juliana de legumes
- Creme de abóbora
- Caldo verde
- Sopa de peixe

Informação:
Os buffets destinam-se a um mínimo de 20 Pessoas

Inclui:
- **Entradas frias**
- **1 sopa à escolha**
- **2 pratos principais à escolha e 2 acompanhamentos**
- **Buffet de sobremesas**

Pratos Principais

- Bacalhau com natas
- Rolinho de peixe à pescador
- Feijoada de choco
- Lombo de corvina ao vapor
- Bochechas de porco a baixa temperatura
- Peito de frango recheado com alheira
- Arroz de pato à antiga
- Novilho assado no forno com ervas
- Lasanha de Legumes
- Brás de Legumes
- Folhado de caril e legumes

Acompanhamentos

- Batata a padeiro
- Batata a murro
- Batata sauté
- Arroz branco
- Arroz de legumes
- Arroz de enchidos
- Legumes assados

Sobremesas

- Leite Creme, Panacotta, Tiramissu, Semifrios e três variedades de fruta laminada.

Águas, refrigerantes, vinho branco / tinto
Preço: 32,00€

BUFFET BARBECUE

Entradas Frias

- Saladas Simples (alface, tomate com cebola roxa, cenoura, pepino, milho com pimentos e beterraba)
- Salada de atum
- Salada de orelha
- Salada do *Chef*
- Mix de frituras
- Tábua de enchidos grelhados
- Chicken wings

Sopa/Creme

- Sopa juliana de legumes
- Creme de abóbora
- Caldo verde
- Sopa de peixe

Informação:
Os buffets destinam-se a um mínimo de 20 Pessoas

Inclui:

- **Entradas frias**
- **1 sopa à escolha**
- **Pratos principais em show cooking (SEMPRE QUE A METEOROLOGIA PERMITA)**
- **Buffet de sobremesas**

Pratos Principais

- Filete de peixe do dia
- Bifes de vitela
- Cachaço de porco
- Coxas de frango

Acompanhamentos

- Batata sauté
- Migas de grelos
- Legumes assados

Sobremesas

- Leite Creme, Panacotta, Tiramissu, Semifrios e três variedades de fruta laminada.

Águas, refrigerantes, vinho branco / tinto
Preço: 33,00€

COCKTAIL´S

COCKTAIL TORRE DO RELÓGIO

- Chips Caseiras
- Gaspacho de maçã
- Tostas de salmão e queijo de ervas
- Sopa de melão e presunto
- Mix de folhados
- Mini crocante de alheira
- Mini estaladiço de bacalhau
- Canapés variados
- Gambas com panko
- Mini tartes de maçã
- Semifrios

Águas, refrigerantes, vinho branco / tinto
Preço: 25,00€

Serviço para um máximo de 30 minutos

COCKTAIL COLISEU FIGUEIRENSE

- Chips Caseiras
- Gaspacho de maçã
- Tostas de salmão e queijo de ervas
- Sopa de melão e presunto
- Mix de folhados
- Mini crocante de alheira
- Mini estaladiço de bacalhau
- Canapés variados
- Gambas com panko
- Queijos variados
- Salmão fumado
- Rosbife com mostarda anciénne
- Cheesecake
- Mousse chocolate branco
- Mini tartes de maçã
- Semifrio
- Shots de fruta

Águas, refrigerantes e vinho branco / tinto
Preço: 30,00€

Serviço para um máximo de 30 minutos

BUFFET VOLANTE

MENU

Entradas Frias

- Saladas Simples (alface, tomate com cebola roxa, cenoura, pepino, milho com pimentos e beterraba)
- Salada de atum
- Salada de orelha
- Salada do *Chef*
- Mix de frituras

Sopa/Creme

- Sopa juliana de legumes
- Creme de abóbora
- Caldo verde
- Sopa de peixe

Informação:
Os buffets destinam-se a um mínimo de 20 Pessoas

Inclui:
- **Entradas frias**
- **1 sopa à escolha**
- **2 pratos principais à escolha**
- **Buffet de sobremesas**

Pratos Principais

- Bacalhau com Natas
- Feijoada de choco com arroz basmati
- Gratinado de peixe
- Lasanha de vitela e cogumelos
- Brás de frango
- Arroz de pato à antiga

Sobremesas

- Panacotta
- Leite Creme
- Arroz Doce
- Frutas
- Mix de semifrios

Águas, refrigerantes e vinho branco e tinto incluído
Preço: 32,00€

WELCOME DRINK´S

WELCOME FORTE DE SANTA CATARINA

Espumante

Porto Seco

Porto Tónico

Sumo de Laranja

Águas com e sem gás

Seleção de frituras

Chips

Preço: 15€
Serviço para um máximo de 30 minutos

WELCOME FAROL DO CABO MONDENGO

Chips

Crocante de alheira

Seleção de frituras

Camarao em tempura

Canapés variados

Espumante

Porto Seco e Porto Tónico

Sumo de Laranja

Vinho branco e tinto

Águas com e sem gás

Refrigerantes

Preço: 25€
Serviço para um máximo de 30 minutos

BAR ABERTO

SUGESTÃO OÁSIS

Whisky Novo
Gin
Vodka
Rum
Porto Tawny
Vinhos branco e tinto
Espumante
Sumo de laranja
Cerveja
Refrigerantes
Água tónica
Água mineral com e sem gás

Preço por pessoa: 18€ (serviço de 1 hora)
10€ por pessoa **– cada hora adicional**

IVA incluido à taxa legal

Bebidas seleção do hotel

VINHOS INCLUÍDOS NOS MENUS*

Para todos os menus acima referidos, escolhemos para si um vinho que em boca é encorpado, com excelente frescura e presença.

*O hotel reserva-se no direito de modificar os vinhos sem aviso prévio

CONTACTO

GROUPS & RESERVATIONS
Eurostars Oásis Plaza****
T: +351 233 200 010
reservas@eurostarsoasisplaza.com
Av. Do Brasil nº2, Lugar da Ponte Galante
3080-323 Figueira da Foz - Portugal