

Celebrando o Natal

HOTEL EUROSTARS OASIS PLAZA

EUROSTARS
HOTEL COMPANY


EUROSTARS
HOTELS


AUREA
HOTELS


IKONIK
HOTELS


exe
HOTELS

CRISOL
HOTELS


Tandem
SUITES

EUROSTARS

HOTEL COMPANY

Prezado Cliente

No âmbito das festas de Natal e Fim de Ano apresentamos-lhe uma seleção única e diversificada de ementas para conseguir que a sua celebração seja um êxito.

No caso de estar interessado em alguma consulta ou querer que elaborem um menú a sua medida, não heiste em colocar-se em contacto connosco

Todos os profissionais que fazem parte do Hotel Eurostars Oasis Plaza estão à sua inteira disposição para que disfrute de uma dia muito especial.

Prezados Cumprimentos,

Departamento reservas

E-mail: reservas@eurostarsoasisplaza.com

Teléfono: 233 200 010

www.eurostarshotelcompany.com



JANTAR DE GALA FIM DE ANO 2022

Jantar de Fim de Ano 2022 – 31 Dezembro 2022

COCKTAIL DE BOAS VINDAS – 19H30

Crocante de Alheira Sweet chili
Camarão com Molho Agridoce
Sortido de Canapés
Mini Rissol Camarão
Mini Pastel Bacalhau
Mini Croquete de Carne
Mini Empada Beirã
Mini Chamuças Frango
Mini Caprese
Sortido de Mini Folhados
Shot de Fruta

1º Momento – 20H00

Salmão, Ovas e Cebolinho

Tártaro de Salmão com Cebolinho, Carpaccio de Pepino, Ovas de Truta,
Crocante de Tapioca com Choco e Pickle de Beterraba

2º Momento

Pato Fumado, Roquefort e Amora

Pato Fumado, Queijo Roquefort, Amoras Frescas, Avelã Torrada, Redução de
Vinho do Porto e Chicória Fresca

3º Momento

Robalo, Marisco e Cherovia

Lombo de Robalo, Croquete de Marisco, Puré de Cherovia, Espargos Baby
Grelhados e Fumet Funcho

JANTAR DE GALA DE FIM DE ANO 2022

Corta Sabores

Sorvet de Limão Verde Com Gengibre

4º Momento

Borrego, Cardamomo e Pistácio

Carré de Borrego, Puré de Abóbora Assada com Cardamomo e Areia de Pistácio, Cenoura Baby Caramelizada, Bimis e Jus de Vinho Tinto

5º Momento

Pêra, Tofee e Gin

Mousse de Tofee, Pêra Confit, Crumble, Tofee e Sorvet de Gin Tónico

Petit Fours

Trufa de Chocolate e Chá verde

JANTAR DE GALA FIM DE ANO 2022

MENU INFANTIL

Creme de Legumes

Folhado de Salmão com arroz de legumes

Frango Crocante com Batata e Salada

Chou de Caramelo com gelado de baunilha

80€

BRINDE AO ANO NOVO – 00H00

Serviço de espumante

BAR ABERTO – 00H15/03h30

Serviço de bebidas

JANTAR DE GALA FIM DE ANO 2022

CEIA EM BUFFET – 00H30/02h30

Quentes

Caldo verde

Mini pregos com manteiga de alho

Mesa Enchidos nacionais

Cachaço de Porco Fumado

Salpicão

Presunto

Paiola

Morcela de Arroz

Salame

Toucinho

JANTAR DE GALA DE FIM DE ANO 2022

Mesa de Queijos Nacionais e Internacionais

Rabaçal

Castelo Branco Cabra e Ovelha Curado

Queijo Nisa

Picante da Beira Baixa

Ilha

Apimentado

Roquefort

Manchego

Rolo de Cabra

Brie

Doce Abobora

Doce de Maça

Doce de Mirtilo

Mel da Figueira da Foz

Tostas

JANTAR DE GALA DE FIM DE ANO 2022

Mesa de mariscos

Camarão Cozido

Mexilhão Meia Concha

Percebes

Navalheiras

Sapateira

Lagosta

Lavagante

JANTAR DE GALA DE FIM DE ANO 2022

VINHOS JANTAR DE GALA

1º e 2º Momento : ROSÉ (Salmão , Pato)

- SOBROSO – HERDADE DO SOBROSO CELLAR SELLECTION ROSÉ

(ALENTEJO; CASTAS: SYRAH)

3º Momento : BRANCO (Robalo)

- ALLGO BRANCO 2020 – CM WINES

(DÃO; CASTAS: ENCRUZADO, UVA CÃO)

4º Momento : TINTO (Borrego)

- DUAS ÁRVORES FIELD BLEND

(DOURO; CASTAS: TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ,
TOURIGA FRANCA, MARUFO, TINTA BARROCA

E TINTA AMARELA)

JANTAR DE GALA DE FIM DE ANO 2022

VINHOS JANTAR DE GALA

5º Momento : SOBREMESA (Pêra e Toffee)

- H M BORGES RESERVA 5 ANOS
DOCE MADEIRA
-

(MADEIRA; CASTAS: TINTA NEGRA MOLE)

6º Momento : ESPUMANTE (Meia Noite)

QUINTA DO REGUEIRO BRUTO

(MONÇÃO E MELGAÇO; CASTAS: 100% ALVARINHO)

JANTAR DE GALA DE FIM DE ANO 2022

Jantar de Fim de Ano 2022 – 31 Dezembro 2022

Buffet de sobremesas

Pudim

Panacota

Tiramissu

Mousse de Chocolate

Pão-de-ló de Alfeizeirão

Fruta laminada

Bolo-rei

Bolo Rainha

Coscorões

Azevias

Fruta laminada



MUSICA AO VIVO + DJ

BANDA MUSICA D'ART + Dj Eduardo Patrão das 02:00 às 04:00

Valor por pax Jantar de Gala = 160 €

BRUNCH DE ANO NOVO – 01.01.2023

BRUNCH DE ANO NOVO

ENTRADAS

Saladas Simples
Saladas Compostas
Peixinhos da Horta

Mesa Enchidos nacionais

Mesa de Queijos Nacionais e Internacionais

PADARIA/PASTELARIA

Seleção de Mini pães
Seleção de Pão a Corte
Mini Croissants
Mini Pastelaria Variada

MESA DE MARISCOS

Camarão cozido
Bivalves à Bulhão Pato
Sapateira
Percebes
Navalheiras

BRUNCH DE ANO NOVO – 01.01.2023

BRUNCH DE ANO NOVO

QUENTES

Caldo Verde
Bacalhau com Natas
Barriga de Leitão a Baixa Temperatura
Ovos Mexidos
Bacon
Salsicha
Feijão
Ovo Frito
Legumes Salteados

SOBREMESA

Pudim Abade Priscos
Bolo-rei
Bolo Rainha
Arroz Doce
Leite-creme
Semifrios
Panacota
Espelhos de Fruta Laminada

Valor por pax: 40 €

Condições para Crianças:

☐ 0 aos 3 anos – Grátis

Política de Reservas:

O pagamento deve ser efectuado na totalidade antes do dia de entrada no Hotel.

De modo a garantir a reserva deve ser efectuado um pagamento antecipado, conforme segue:

1. 25 % do total da reserva no momento da confirmação;
2. Restante pagamento até 15 dias antes da data de entrada no Hotel.

Política de Cancelamento

Uma vez que se trata de um evento especial as reservas todas os pagamentos efectuados são não-reembolsáveis.

Todos os cancelamentos efectuados até 15 dias da data de entrada do Hotel não terão custos adicionais, sendo que o valor da garantia da reserva não é reembolsável.

Todos os cancelamentos efectuados após este período, será cobrada a totalidade da reserva.

Pagamentos

Todas as reservas devem ser garantidas com um cartão de crédito válido.

Os pagamentos podem ser efectuados por cartão de crédito (com autorização escrita do hóspede), transferência bancária, numerário ou depósito em conta.

Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor.



EUROSTARS

HOTEL COMPANY

CONTACTO

Teléfono [00 351 233 200 010](tel:00351233200010)

Email reservas@eurostarsoasisplaza.com

Web <https://www.eurostarshotels.com.pt/eurostars-oasis-plaza.html>

Avenida do Brasil

Figueira Da Foz

Portugal

www.eurostarshotelcompany.com