

MENÚS DE MEIA PENSÃO – EUROPA 2011/2012

AMSTERDÃ

Jantar Buffet no Dorint Hotel

BERLIM

Jantar Buffet no Leonardo Hotel Berlim

Jantar Buffet no Ramada

BRUGES

Jantar de 3 pratos no Apollo Arthotel Bruges:

Croquetes de Queijo com guarnição e Espuma de Limão
Estufado de Frango com Batatas fritas
Panquecas com molho de Laranja

BRUXELAS

Jantar Buffet no Hotel Catalonia Forum

BUDAPESTE

Jantar de 3 pratos no Radisson BLU Beke Hotel:

1. Sopa Húngara de Batatas com Salsicha
Paprika de Frango com Gnocchi
Salada de Frutas com iogurte de mel e menta
2. Salada Csarda com queijo Trappista, Salame e Iogurte
Couve recheada com carne picada coberta de Creme agri-doce
Almôndegas de Ameixa com Gelado

FLORENÇA

Jantar de 3 pratos no Hotel:

1ª Noite

Sopa ou Creme de Grão
Frango com Batatinhas
Fruta da Época

2ª Noite

Fetuccine com Carne
Pato no Forno com Salada
Tiramisú

FRANKFURT

Jantar de 3 pratos no Hotel Movenpick:

Sopa de Maçã e Cebola
Filete de Perca com guarnição couve, uvas e Batatas
Gelatina de Frutos Vermelhos com gelado à Movenpick

INNSBRUCK

Menu de 3 pratos no Hotel Sailer:

Consomé
Wiener Schnitzel (Escalopes à Vienense)
Appel Strudel (Strudel de Maçã)

LUCERNA

Jantar de 3 pratos no Hotel Luzernerhof:

1. Sopa Rústica
Peito de Pato com molho de Laranja, Arroz Crioulo e Verduras mistas
Crème Brulé

2. Consomé Millefanti
Estufado de Vitela com molho de vinho tinto, Puré de Batata e Hortaliças
Mousse de chocolate

MILÃO

Jantar de 3 pratos no Hotel Una Scandinavia:

Arroz de Açafraão
Filete de Linguado com alho francês, aipo e batatas
Tarte de Marmelada

PRAGA

Jantares Buffet no Hotel Clarion Congress.

ROMA

Jantar 1ª Noite

Arroz com Cogumelos
Pescada à Livornesa com Verduras da época
Tarte de frutas

Almoço no 2º Dia (Restaurante Opera)

Canelones de Queijo e Espinafres
Vitela no Forno com Batatas aromatizadas à Romero
Sorvete

Jantar 3ª Noite

Rigatone à Carbonara
Filetes de Vitela à Romana com Batatas no Forno
Fruta da Época

ROUEN

Jantar no Restaurante Bar das Flores:

Cocktail de Camarão
Costeleta de Porco com molho Normandia e Ratatouille
Crème Caramel

SALZBURGO

Jantar de 3 pratos no Hotel Arena City:

1ª Noite

Sopa de Verduras
Filete de Linguado com Batatas Gratinadas e Espinafres
Rolo com Doce de Alperce

2ª Noite

Sopa Real
Escalope de Porco com Cogumelos e Brócolos
Panna Cotta

VENEZA

1ª Noite

Sopa de Tortellini
Filete Grelhados com Batatas
Salada Mista
Fruta da Época

2ª Noite

Esparguete com Ameijoas
Filete de Pescada com Verduras da época
Salada Mista
Panna Cotta

VIENA

Jantar com 3 Pratos no Hotel Ananás:

1ª Noite

Bacon em Salada de Verduras do Mediterrâneo
Costeletas de Pato com Pimentão, Strozzapreti e Feijão
Rabanada de Côco com molho de Rum da Jamaica

2ª Noite

Terrina de Vegetais com Crema de Ervas
Filetes de Perca assados com molho de Funcho, Arroz, Ervas e Verduras (brócolo, couve-flor, cenoura)
Crème Caramel

Notas Importantes: Em alguns hotéis é necessário um mínimo de participantes (5, 10 ou, às vezes, 15) para poder usufruir destes menus de grupo. Se houver poucas pessoas com jantares, alguns hotéis:

1. Não servem o Jantar (o cliente terá que jantar fora do mesmo) a menos que haja outro grupo que também tenha jantares, o que nem sempre acontece;
2. Oferecem Jantar à la carte (o que significa que o menu alterar-se-à);
3. Quando está previsto Buffet, alteram para Menu de 3 Pratos.