Casas Novas
Countryside Hotel
SPA & Events
★★★★

MENUS DE NATAL PARA EMPRESAS

Uma viagem pela história, pela memória
e pelos sabores de Trás-os-Montes

Menus de Nataln disponíveis para grupos
a partir de 10 pessoas



ENTRE QUEM É!

40€ / PESSOA

PARA COMEÇAR

Pão do Chef, o nosso azeite e manteiga de leite de vaca
Sangria de espumante e frutos vermelhos

BOAS-VINDAS DO CHEF

Pataniscas de gambas e carvão, com maionese de alho
Sangria de frutos vermelhos e hortelã da ribeira

DA HORTA À MESA

Creme de couve-flor, o seu crocante e azeite cru

PRATO PRINCIPAL — À ESCOLHA

Peixe: Bacalhau do Avô — posta de bacalhau frita em farinha de milho, batata confitada e cebolada

Carne: Lombinho de porco marinado, puré de castanhas e legumes assados

PARA ADOÇAR A MEMÓRIA

Leite-creme de laranja e cardamomo
Café e rabanada de água com gelado de menta

BEBIDAS INCLUÍDAS

Seleção de vinhos brancos e tintos da nossa garrafeira, água e refrigerantes

---

OUTRAS POSSIBILIDADES PARA O PRATO PRINCIPAL

Peixe: Arroz do mar com robalo • Cremoso de bacalhau com salada selvagem • Bacalhau conventual • Truta em cama de legumes, puré de batata e couve-flor • Robalo com nero de gambas

Carne: Vitela na panela • Javali no pote • Vitela à padeiro • Misto de carnes grelhadas com arroz de enchidos

MEMÓRIAS DO SOLAR

60€ / PESSOA

NA MESA

Pão do Chef, o nosso azeite, manteiga e salpicão regional

Fumeiro e Fritos/Salgadinhos variados e Pasteis de Chaves

BOAS-VINDAS DO CHEF

Corneto de sapateira com caviar

Sangria de espumante e morangos

DA HORTA À MESA

Caldo de castanhas e nabo da nossa horta

DO MAR

Bacalhau confitado com puré de tremoços

DA TERRA

Naco de vitela com batata folhada e aveludado de grelos

PARA ADOÇAR A MEMÓRIA

Leite-creme de laranja e cardamomo
Café e rabanada de água com gelado de menta

BEBIDAS INCLUÍDAS

Seleção de vinhos brancos e tintos da nossa garrafeira, água e refrigerantes

OUTRAS POSSIBILIDADES PARA O PRATO PRINCIPAL

Peixe: Cataplana de bacalhau • Filete de robalo com arroz carolino do mar • Bacalhau com gambas

Carne: Arroz de javali e carqueja • Posta à Casas Novas • Cordeiro assado com alecrim, mel e mostarda de Dijon

CASAS NOVAS

120€ / PESSOA

A RECEÇÃO

Pão do Chef, o nosso azeite e as nossas manteigas de beterraba, carvão vegetal e alho

Porto tónico e maçã verde

BOAS-VINDAS DO CHEF

Gambas fritas com maionese de coentros

Cogumelos com alheira e ovo de codorniz

A MEMÓRIA DO MAR

Caldo de peixe

O MAR EM ESTADO DE FESTA

Arroz de carabineiro

A TERRA E A SUA EXCELÊNCIA

Lombinho de vitela, legumes braseados e batata gratinada

A ASSINATURA DO CHEF

Chocolate do Chef — duas texturas, teia de cacau, flor de sal, pimenta rosa e azeite
Cuscos transmontanos, mirtilos e pinhão assado

O FINAL À MESA

Café • Rabanadas • Vinho do Porto Tawny

O PÉRIPLO DOS VINHOS

Uma seleção exclusiva de seis vinhos escolhidos pelo Chef para acompanhar diferentes momentos da experiência, numa viagem pelos aromas, sabores e identidade da nossa garrafeira

---

OUTRAS POSSIBILIDADES PARA O PRATO PRINCIPAL

Peixe: Robalo braseado, redução de carabineiro, ervas frescas e puré de maçã verde • Bacalhau assado com puré de couve-flor • Polvo à Algarvia com batata assada

Carne: Barriguinha de leitão, redução de laranja, batata crocante e salada da serra • Perdiz à Morgadinho, puré de castanhas e verdes salteados • Lombinho de porco com ervas finas

OS PEQUENOS À MESA

16€ / PESSOA

BOAS-VINDAS

Mini bife raspado em pão brioche
(mini hambúrguer de vitela)

DA NOSSA COZINHA

Creme de cenoura

PRATO PRINCIPAL — À ESCOLHA

Filete de robalo com puré

OU

Bifinhos de frango em cama de legumes, com batat-
inha assada e arroz

O DOCE FINAL

Chocolate do Chef
Gelado de morango

BEBIDAS INCLUÍDAS

Água e refrigerantes

Menu válido para crianças até aos 12 anos.

A SUA FESTA. A NOSSA CASA.
A SUA IDENTIDADE.

Em Casas Novas, acreditamos que não existem duas empresas iguais. Por isso, o nosso Chef está disponível para conversar consigo, conhecer as suas expectativas e encontrar a melhor solução para a sua celebração.

Dispomos de diferentes espaços, com ambientes e características próprias, que nos permitem adaptar cada evento à dimensão, ao estilo e à identidade do seu grupo.

A SALA DE EVENTOS

Um espaço preparado para grupos maiores, onde a amplitude, o bom gosto e as condições de serviço fazem a diferença. O cenário ideal para reunir equipas, celebrar conquistas e brindar a um novo ano.

A MESA DO CHEF — NA ADEGA

Um ambiente intimista, integrado na nossa adega, onde a história e a serenidade se encontram. À volta de uma mesa partilhada, a experiência ganha outra proximidade. A tradição do vinho, a identidade do território e a gastronomia de autor cruzam-se numa experiência exclusiva, acompanhada pelo Chef.

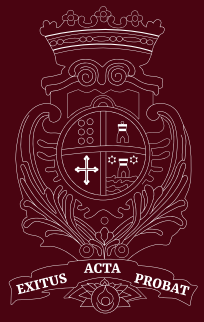
O RESTAURANTE

Um espaço acolhedor para grupos mais pequenos, onde o conforto, a proximidade e a atenção ao detalhe tornam cada encontro especial.
Os nossos espaços podem ser adaptados às necessidades e à imagem da sua empresa, criando uma ligação entre a sua identidade e a nossa forma de receber.

ANIMAÇÃO E EXPERIÊNCIAS

Podemos ajudar a organizar a animação do seu evento através de diferentes propostas e parceiros. Música, experiências vínicas e outras soluções poderão ser pensadas em conjunto, de acordo com o ambiente que pretende criar.

NESTE NATAL, CELEBRE DIFERENTE.



Casas Novas

Countryside Hotel
SPA & Events

★★★★

Rua Visconde do Rosário, Nº1
5400-727, Redondelo Casas Novas, Portugal

T: +351 276 300 050 | E: reservas@hotelcasasnovas.com
www.hotelcasasnovas.com