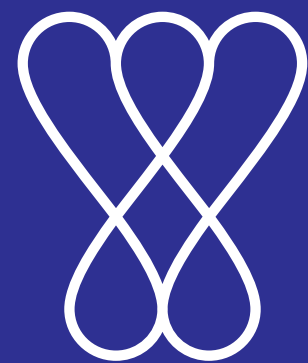




QUINTA DAS LÁGRIMAS
SINCE 1326

Festas de Natal

2025



QUINTA DAS LÁGRIMAS

SINCE 1326



APERITIVOS DE NATAL

BUFFET DE NATAL

MENUS DE NATAL

BAR ABERTO

APERITIVO I

Espumante bruto da Bairrada

Aperole Limocello Spritz

Porto tónico

Sumo de laranja

Águas mineral com e sem gás

Bôla de carnes

Bôla de bacalhau

Choco frito e molho tártaro

Folhado de cogumelos e alho francês

Frutos secos e batatas chips

VALOR POR PESSOA 14,00€

APERITIVO II

Espumante bruto da Bairrada

Aperol Spritz

Limoncello Spritz

Porto tónico

Sumo de laranja

Águas mineral com gás

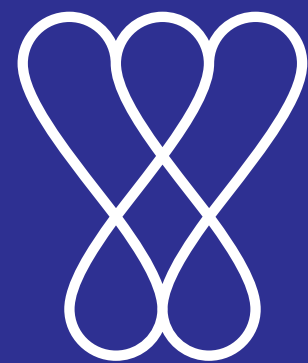
Águas mineral sem gás

Frutos secos e batatas chips

VALOR POR PESSOA 10,90€

Condições

- Os valores apresentados de aperitivo são pessoa e compreendem 30 minutos de serviço;
- Após o horário de serviço cobrança de 7,50€ por pessoa por cada 30 minutos;
- Solicite cotação para outro tipo de composição de aperitivo;
- Disponível apenas quando seguido de um almoço ou jantar;
- Valores apresentados para um mínimo de 20 pessoas.



QUINTA DAS LÁGRIMAS

SINCE 1326



APERITIVOS DE NATAL

BUFFET DE NATAL

MENUS DE NATAL

BAR ABERTO

SALADAS & ENTRADAS

Sinfonia de saladas simples

Salada de cenoura à algarvia

Salada de pato, rúculas e mel em aromas cítricos

Salada grega com queijo feta

Seleção de fritos tradicionais

Salada de bacalhau, cebola roxa, romã e laranja

Bola de carnes

Salteado de cogumelos, linguiça e erva doce

Feijoada de molúsculos e coentros frescos

Quiche de bacalhau, azeitonas e ovo

Tabua de queijos e fumados

Caçarola de enchidos regionais

PASTA

Lasanha de espinafres e cogumelos

SOPAS

Sopa da horta

Creme de cenoura assada em aromas de tomilho

Caldo verde tradicional e salteado de chouriço

PEIXES

Lascada de bacalhau, crumble de broa e salsa

Tranche de perca, crosta de amêndoa e batata-doce assada

Gratinado de bacalhau com gambas e espinafres



CARNES

Medalhões de lombinho de porco corados
e arroz de passas douradas

Peito de peru recheado com charcutaria e migas Gandraesas

Vitela assada lentamente, batata à Padeiro e molho de cogumelos

SOBREMESAS

Fritos de natal

Filhoses | Sonhos | Coscoreis | Rabanadas

Pudim de Natal

Mousse de chocolate e frutos secos

Torta de laranja e fios de ovos

Aletria com ovos

Arroz doce com canela

Bolo rei

Leite creme queimado

Tronco de chocolate

Composição de frutas

OFERTAS ESPECIAIS

Árvore de natal;

Decoração natalícia nas mesas;

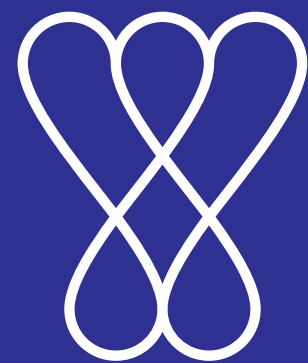
Musica ambiente na sala;

Oferta de um copo de vinho do Porto no final da refeição.

Condições

- Serviço disponível para um mínimo de 40 pessoas;
- Buffet com 2 pratos principais: €43,50/pessoa;
- Escolha: 1 Sopa + 1 prato peixe + 1 prato de carne + bebidas;
*vinho branco e tinto, cervejas, refrigerantes, águas e café
- Serviço de bebidas termina aquando do serviço de café.





QUINTA DAS LÁGRIMAS

SINCE 1326



APERITIVOS DE NATAL

BUFFET DE NATAL

MENUS DE NATAL

BAR ABERTO

SOPAS & ENTRADAS

Creme de cogumelos, torta de farinheira e aromas de trufa

Aveludado de castanhas, seu pudim e iogurte cítrico

Creme de peixe e mariscos com tosta de milho e algas marinhas

Caldo verde, esférico de couve e “terra” de chouriço

Tartelete de galinha, cebola caramelizada, compota de maçã e salva

Salada de polvo, manga e coli de framboesa

Quiche de bacalhau, creme de grelos e pimentos

Folhado de queijo, chutney de abóbora, nozes e mel

VEGETARIANO | VEGANO

Portobello recheado, alho francês e salada de funcho

Croquetes de lentilhas e molho de caril

PEIXES

Filé de salmão, molho Teriyaki e sésamo, gel de tomate e folhado de legumes

Lombo de bacalhau assado, crosta de avelã e rosti de batata

Robalo corado, creme de açafraão, pistácio e gnocchi

Bacalhau dourado, pickles, batata e azeitona

CARNES

Coxa de pato confit, mil folhas de batata-doce e espargos verdes

Naco de novilho, manteiga de alecrim, cogumelos e milho frito

Peru recheado com queijo e presunto, cremoso de cenoura e molho de castanhas

Cachaço de porco ibérico, ameixas secas e salteado de batata



VEGETARIANO / VEGANO

Bolonhesa de soja e esparguete de arroz e sinfonia de germinados

Hambúrguer de grão, curcuma, creme de abóbora assada e brócolini com amêndoa tostada

SOBREMESAS

Torta de laranja, merengue e gelado de chocolate

Tronco de chocolate e sorvete de tangerina

Semi-frio de frutos vermelhos e bolacha de chocolate

Pudim abade de priscos, crocante e gel cítrico

Composição de frutas laminadas com sorvete de framboesa

Trilogia de doces conventuais:
toucinho do céu | barriga de freira | papo de anjo

Ofertas especiais

- Árvore de Natal;
- Decoração natalícia nas mesas;
- Música ambiente na sala;
- Fatia de Bolo Reino final da refeição;
- Oferta de um copo de vinho do Porto no final da refeição;

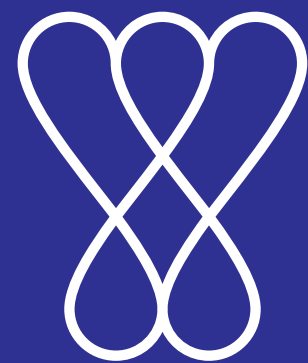
Condições

- Menu 1 prato principal: €36,00/pessoa;
- Menu 2 pratos principais: €43,50/pessoa;
- Valores apresentados para um mínimo de 10 pessoas;
- Suplemento de buffet de sobremesas natalícias: 7,50€ pessoa (disponível a partir de 25 pessoas).

Constituição do menu

- Sopa/Entrada + 1 ou 2 pratos principais + sobremesa + bebidas (vinho branco e tinto, cervejas, refrigerantes, água com e sem gás, café);
- Menu deverá ser igual para todo o grupo, salvaguardando nós alternativas para alguma restrição/opção alimentar;
- Serviço de bebidas termina aquando do serviço de café.





QUINTA DAS LÁGRIMAS

SINCE 1326



APERITIVOS DE NATAL

BUFFET DE NATAL

MENUS DE NATAL

BAR ABERTO

PACK I

- Vinho tinto
- Vinho branco
- Espumante bruto
- Cerveja
- Refrigerantes
- Aperol Spritz
- Limoncello Spritz
- Whisky novo
- Aguardente
- Vodka
- Licor Beirão
- Bailey's
- Gin tónico
- Porto tónico

VALOR POR PESSOA **13,95€**

PACK II

- Vinho tinto
- Vinho branco
- Espumante bruto
- Cerveja
- Refrigerantes
- Aperol Spritz
- Limoncello Spritz
- Whisky novo
- Aguardente
- Vodka
- Licor Beirão
- Bailey's

VALOR POR PESSOA **9,95€**

Condições

- Os valores apresentados de bar aberto são pessoa e compreendem 60 minutos de serviço;
- Após o horário de serviço cobrança de 7,50€ por pessoa por cada 30 minutos;
- Solicite cotação para outro tipo de composição e/ou duração de bar aberto;
- Valores apresentados para um mínimo de 20 pessoas.



CONDIÇÕES GERAIS

- Tarifas apresentadas são por pessoa e não comissionáveis;
- Preços apresentados incluem IVA às taxas em vigor;
- Preços apresentados incluem serviço com duração máxima de 3 horas e 30 minutos a contar da hora contratada;
- A adição de tempo suplementar ao serviço têm um custo adicional de €250 por cada 30 minutos;
- Sala privada disponibilizada sem custos adicionais para grupos iguais ou superiores a 30 pessoas;
- As escolhas de serviços de comidas e bebidas deverão ser informados até 12 dias da data de realização do evento;
- Serviços de buffet disponíveis a partir de um número mínimo de 40 pessoas;
- Oferta de um voucher estadia de 1 noite em regime de alojamento e pequeno almoço, por cada 50 participantes, com o limite de 2 vouchers oferta por grupo.

ANIMAÇÃO MUSICAL

- Os eventos que tenham animação musical após as 22h30, obriga à reserva de 15 quartos, estes localizados o mais próximo da sala do evento, bem como, ao requerimento de licença especial de ruído junto da Câmara Municipal de Coimbra.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO

- Cancelamento com antecedência superior a 40 dias: sem penalização;
- Cancelamento com antecedência menor que 40 dias: 25% do valor da fatura proforma | Cancelamento com antecedência menor que 30 dias: 50% do valor da fatura proforma;
- Cancelamento com antecedência menor que 10 dias: 75% do valor da fatura proforma | Cancelamento com antecedência menor que 5 dias: 100% do valor da fatura proforma.

POLÍTICA DE REDUÇÃO

- Qualquer redução com antecedência superior a 12 dias: sem penalização;
- Em caso de redução superior a 50% das refeições contratadas e a menos de 5 dias do evento: faturar-se-ão todas as refeições canceladas;
- Faturar-se-á o número real de presentes, exceto se for inferior ao número previamente confirmado pelo cliente, situação em que se faturará o número de pessoas confirmado;
- Qualquer aumento ou redução do número de participantes nos serviços deverá ser comunicado previamente e aceite pelo hotel;
- O número final de participantes em cada serviço deverá ser fornecido no máximo até 12 dias antes da data da sua prestação;
- A aceitação do orçamento e a respetiva adjudicação dos serviços implicam a aceitação de todas as condições contratuais acima mencionadas.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- Pré-pagamento de 40% do valor estimado do evento, na data da confirmação, restantes 60% do valor estimado do evento, até 8 dias úteis antes do dia do evento.

