

Est. **CIDNAY** 1995

HOTEL & EXECUTIVE CENTER



N A T A L G R U P O S

UM MOMENTO,
MIL MEMÓRIAS

ÉPOCA FESTIVA 2025



01

Natal no Cidnay

No coração do inverno, o Hotel Cidnay veste-se de luz, de aromas e de memórias.

É tempo de reencontros, de risos à mesa e de brindes que aquecem a alma. Aqui, o Natal vive-se com elegância — entre o conforto dos sabores, a harmonia dos gestos e a magia das pequenas coisas.

De jantares de equipa a celebrações em família, de encontros de amigos à consoada mais tradicional — cada momento ganha um brilho único quando partilhado à mesa do Cidnay.

Entre o som dos copos que se tocam e o perfume das especiarias, nascem histórias, cumplicidades e lembranças que ficam.

Jantares de grupo, eventos corporativos, consoadas ou chás de Natal. Seja qual for a forma como celebra, no Cidnay há sempre espaço para o calor das pessoas e a beleza dos detalhes.

Porque o Natal é isso mesmo — partilhar, sentir e celebrar. E no Cidnay, celebramos com alma.

A Equipa
Cidnay — Hotel & Executive Center

MENU SERVIDO

OPÇÃO A

1 ENTRADA + 1 PRATO PRINCIPAL + BUFFET DE FRUTAS E SOBREMESAS — 29.50€
1 ENTRADA + 1 PRATO PEIXE + 1 PRATO CARNE + BUFFET DE FRUTAS E SOBREMESAS — 42€
BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS

Entradas

Creme de Legumes
com Croutons de Pão
e Azeite DOP

Alheira com Bróculos
e Ovo Confitado

Entradas Variadas na
Mesa — 3 variedades

Prato Principal

Bacalhau Lascado com
Broa e Grelos Salteados

Salmão com Risoto
de Limão e Cebolinho

Lombo de Porco, Puré
Cremoso de Batata,
Couve Kale e Pó de
Linguiça

Supremo de Frango
Dourado, Puré de Batata
Doce e Redução de
Laranja e Vinho do Porto

Sobremesa

Buffet de Frutas e
Sobremesas Natalícias

ESCOLHA DE UM MENU ÚNICO POR GRUPO
1 PRATO — 3H + 30 MIN. TOLERÂNCIA | 2 PRATOS — 4H + 30 MIN. TOLERÂNCIA
0 — 4 ANOS GRATUITO | 5 — 12 ANOS 50% DO VALOR
IVA INCLUÍDO À TAXA LEGA EM VIGOR

RESERVAS 252 859 300

MENU SERVIDO

OPÇÃO B

1 ENTRADA + 1 PRATO PRINCIPAL + BUFFET DE FRUTAS E SOBREMESAS — 39€
1 ENTRADA + 1 PRATO PEIXE + 1 PRATO CARNE + BUFFET DE FRUTAS E SOBREMESAS — 45€
BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS

Entradas

Creme de Couve-flor
e Azeite de Trufa

Tartelete de Açorda
de Camarão e Coentros

Entradas Variadas na
Mesa — 5 variedades

Prato Principal

Arroz de Tamboril,
Gambas e Coentros

Bacalhau Suado, Espuma
de Grão, Pil-Pil de Salsa
e Texturas de Vegetais

Medalhão de Vitela
Assada com Brandada
de Batata e Grelos

Lombinho de Porco com
Farofa de Chouriço e
Alecrim, Cremoso de
Couve-Flor e Molho de
Maçã Reineta

Sobremesa

Buffet de Frutas e
Sobremesas Natalícias

ESCOLHA DE UM MENU ÚNICO POR GRUPO
1 PRATO — 3H + 30 MIN. TOLERÂNCIA | 2 PRATOS — 4H + 30 MIN. TOLERÂNCIA
0 — 4 ANOS GRATUITO | 5 — 12 ANOS 50% DO VALOR
IVA INCLUÍDO À TAXA LEGA EM VIGOR

RESERVAS 252 859 300

MENU BUFFET

OPÇÃO A

ENTRADAS + 1 SOPA + 1 PRATO PRINCIPAL + FRUTAS E SOBREMESAS — 36€
ENTRADAS + 1 SOPA + 1 PRATO PEIXE + 1 PRATO CARNE + FRUTAS E SOBREMESAS — 45€
BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS

Entradas

Saladas Simples

Saladas Compostas

Quiches Mistas

Salgadinhos Variados

Tábua de Enchidos
Laminados

Cesto de Pães Variados

Alheira, Chouriço
e Morcela Assados

Burrata, Tomate Cherry
e Molho de Pesto

Sopas

Creme de Abóbora
Menina

Canja de Galinha
e Hortelã

Sobremesa

Buffet de Frutas e
Sobremesas Natalícias

Prato Principal

Bacalhau Lascado com
Broa e Grelos Salteados

Lombo de Pescada
Gratinada com Puré de
Batata-Doce e Legumes
Salteados

Lombo de Porco, Puré
Cremoso de Batata,
Couve Kale e Pó de
Linguiça

Peru Recheado com
Alheira, Arroz de Frutos
Secos e Maça Assada

ESCOLHA DE UM MENU ÚNICO POR GRUPO
1 PRATO — 3H + 30 MIN. TOLERÂNCIA | 2 PRATOS — 4H + 30 MIN. TOLERÂNCIA
0 — 4 ANOS GRATUITO | 5 — 12 ANOS 50% DO VALOR
IVA INCLUÍDO À TAXA LEGA EM VIGOR

RESERVAS 252 859 300

MENU BUFFET

OPÇÃO B

ENTRADAS + 1 SOPA + 1 PRATO PRINCIPAL + FRUTAS E SOBREMESAS — 45€
ENTRADAS + 1 SOPA + 1 PRATO PEIXE + 1 PRATO CARNE + FRUTAS E SOBREMESAS — 58€
BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS

Entradas

Saladas Simples
Saladas Compostas
Mexilhão à Galega
Camarão ao Natural
Pizza e Quiches Mistas
Salgadinhos Variados
Tábua de Queijos
e Enchidos Laminados
Cesto de Pães Variados
Alheira, Chouriço
e Morcela Assados
Burrata, Tomate Cherry
e Molho de Pesto

Sopas

Creme de Couve-flor
e Azeite de Trufa
Creme de Alho Francês

Sobremesa

Buffet de Frutas e
Sobremesas Natalícias

Prato Principal

Lombos de Tamboril
com Molho de Camarão
e Arroz de Açafraão
Bacalhau Gratinado
com Crosta de Azeitona,
Batata e Espinafres
Bochecha de Porco
Glaceada em Redução
de Moscatel com Puré
de Abóbora e Crumble
de Morcela
Vitela Assada de Comer
à Colher, Puré de Feijão
Branco, Couve Mineira
com Bacon e Broa

ESCOLHA DE UM MENU ÚNICO POR GRUPO
1 PRATO — 3H + 30 MIN. TOLERÂNCIA | 2 PRATOS — 4H + 30 MIN. TOLERÂNCIA
0 — 4 ANOS GRATUITO | 5 — 12 ANOS 50% DO VALOR
IVA INCLUÍDO À TAXA LEGA EM VIGOR

RESERVAS 252 859 300

Est. **CIDNAY** 1995
HOTEL & EXECUTIVE CENTER



CH Á D E N A T A L

UM ENCONTRO,
MIL HISTÓRIAS

ÉPOCA FESTIVA 2025

ENTRE AROMAS E MEMÓRIAS
VIVE-SE O ACONCHEGO DO NATAL



MENU CHÁ DE NATAL

17.50€ POR PESSOA

PODE SER SERVIDO NO RESTAURANTE OU NO BAR
DE ACORDO COM A DISPONIBILIDADE E HORÁRIO

Comidas

Scones ou Panquecas
Manteiga | Mel | Compotas
Creme de Avelãs

Muffins de Mirtilos

Mini Sanduíches

Espetadas de Fruta

Bolachas de Canela

Rabanadas com Molho
de Vinho do Porto e Canela

Bebidas

Seleção de Chás

Chocolate Quente

Sumo de Laranja
Natural

Café

MÍNIMO DE 5 PESSOAS
DURAÇÃO DO SERVIÇO — 1 HORA
IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR

RESERVAS 252 859 300

CHÁ DE NATAL — CIDNAY

ÉPOCA FESTIVA 2025

Est. **CIDNAY** 1995
HOTEL & EXECUTIVE CENTER

TEL. (+351) 252 859 300
eventos@hotel-cidnay.pt

Rua Dr. João Gonçalves
232, 4780-398
Santo Tirso

WWW.HOTEL-CIDNAY.PT