# CORPORATE

Para empresas que valorizam o espírito de equipa e o impacto positivo, o Hotel dos Zimbros e a Vertente Natural propõem uma solução completa: refeições corporativas com menus festivos à medida, combinados com o 'Forest Within | Floresta Interior', uma atividade de Team Building que reforça laços e promove práticas sustentáveis.







ENTRADAS

### SOPAS

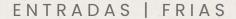
CALDO DE GALINHA COM MASSINHAS PERFUMADO COM HORTELÃ

CREME DE ERVILHAS COM JULIANA DE PRESUNTO

**CREME DE CASTANHAS** 

SOPA DE SOLHA LASCADA COM ABÓBORA

CREME DE LEGUMES DA HORTA COM ESPECIARIAS





### SALADAS

SALADA DE QUEIJO DE CABRA CARAMELIZADA COM DOCE DE ABÓBORA E MESCLUM DE ALFACES

SALADA DE FRANGO MARINADO COM ALFACE ICEBERG E MOLHO COCKTAIL

SALADA DE VEGETAIS BRANQUIADOS COM VINAGRETE DE TOMATE

SALADA DE LEGUMES ASSADOS À BAIXA TEMPERATURA COM ARROZ BASMATI

SALADA JULIANA DE PRESUNTO COM COGUMELOS EM CAMA DE ALFACE ROXA





## QUENTES

COGUMELOS COM MOLHO À BOLHÃO PATO
QUEIJO BRIE COM TOMATE ASSADO E CHICÓRIA
SALADA DE BACALHAU MORNA COM GRÃO
TORTILHA DE AZEITONAS E ERVAS FINAS

GUISADINHO DE FEIJÃO PRETO E MILHO E COENTROS



PRATOS DE PEIXE

### MAR

POLVO GUISADO COM ARROZ NO TACHO À ANTIGA

SOLHA GRATINADA COM ESPUMANTE E BATATINHAS PRIMOR

BACALHAU COM MIGAS DE BROA DE MILHO, COUVE CORAÇÃO E TOMATE ASSADO

LASCADA DE BACALHAU COM ESMAGADA DE BATATA E COENTROS EM AZEITE E ALHO

PESCADA À ESPIRITO DE NATAL (BROA E CASTANHAS)



PRATOS DE CARNE

### TERRA

PATO DESFIADO EM MOLHO VILÃO EM CAMA DE ARROZ ENFORMADO

MEDALHÕES DE FRANGO EM MOLHO DE MISCAROS COM BATATAS SALTEADAS E BRÓCULOS

PEITO DE PERU ASSADO COM GUISADINHO DE VEGETAIS

RAGOUT DE PORCO ESTUFADO COM MIGAS DE BATATA E GRÃO

VITELÃO COM MOLHO À PORTUGUESA, BATATA NOVA E ESPINAFRES



PRATOS VEGETARIANOS

### VEGGIE

ESTUFADO DE LEGUMES COM FEIJÃO BRANCO E LEITE DE CÔCO

ARROZ DE AÇAFRÃO, TOMATE E VEGETAIS SALTEADOS

NOODLES COM PESTO DE ERVAS DO CAMPO



SOBREMESAS

### DOCES

PUDIM DE OVOS NATALÍCIO

**BOLO DE CHOCOLATE COM MOLHO DE LARANJA** 

TARTE DE MAÇÃ FINA COM CANELA E CARAMELO

FLAN DE BAUNILHA E MOLHO DE NATAS DOCES

PAPO DE REQUEIJÃO E MOLHO DE MEL

### MENUS



Construa o seu menu escolhendo entre as nossas sugestões de Entradas, Pratos do Mar, Pratos da Terra, Opções Vegetarianas e Sobremesas.

#### **ZIMBROS 1** - 64 € por pessoa

- 1 sopa ou entrada
- 1 prato principal (peixe ou carne)
- · 1 sobremesa

Bebidas incluídas durante a refeição: vinho branco e tinto, sumos, imperial, águas e café

#### **ZIMBROS 2** - 66 € por pessoa

- 2 sopas ou entradas
- 1 prato principal (peixe ou carne)
- · 1 sobremesa

Bebidas incluídas durante a refeição: vinho branco e tinto, sumos, imperial, águas e café

#### **ZIMBROS 3** - 69€ por pessoa

- 1 sopa ou entrada
- 2 pratos principais (peixe ou carne)
- 1 sobremesa

Bebidas incluídas durante a refeição: vinho branco e tinto, sumos, imperial, águas e café

#### **OPÇÃO ESPECIAL**

Por apenas +12 € por pessoa, pode elevar a experiência do seu grupo, escolhendo entre:

- Serviço empratado com complemento de Buffet Natalício 'A Nossa Seleção'
  ou
- Regime total de Buffet

Todos os menus podem ser adaptados a restrições alimentares e preferências do seu grupo.

### FOREST WITHIN

#### **APRESENTAÇÃO**

A Vertente Natural apresenta a nova atividade 'Forest Within | Floresta Interior: Conexão Natural Indoor'. Um Team Building criativo e sensorial que leva a essência da natureza para dentro de espaços fechados, como hotéis, empresas ou casas.

#### **OBJETIVO**

Criar um ambiente de descontração, inspiração e colaboração através de elementos naturais, proporcionando momentos únicos e memoráveis em jantares de Natal, encontros empresariais ou eventos especiais.

#### **FORMATO DA ATIVIDADE**

Montagem de um espaço Natural Indoor, um Team Building criativo com elementos da Natureza. Proporcionando uma experiência sensorial e interativa, com a possibilidade de personalização de jantares de Natal e eventos empresariais.

#### BENEFÍCIOS

- Proximidade com a Natureza em ambiente Indoor
- · Estímulo à criatividade e bem-estar
- Fortalecimento das relações interpessoais
- Sustentabilidade e consciência ambiental.



## CORPORATE

Celebre os seus momentos profissionais com requinte, reconhecendo o valor da sua equipa nesta época festiva.

O Natal é a ocasião ideal para agradecer o empenho dos colaboradores e fortalecer os laços que sustentam o sucesso coletivo.





