



cumpleaños - Bodas - Bautizos...

El Hotel Imperador organiza su banquete de bodas, bautizo, cumpleaños o simplemente una fiesta personalizada.

Únicamente tiene que definir su menú escogiendo platos de las opciones abajo y pedirnos un presupuesto.

Si tiene alguna idea, no dude en contactarnos. ¡Estamos abiertos a nuevas ideas!

SURTIDO DE CANAPÉS

- Caviar
- Salmón ahumado
- Frutas variadas
- Jamón cocido
- Embutidos variados
- Foie gras
- Atún
- Sardinas

SURTIDO DE FRÍOS

- Costillas de cordero empanadas
- Lechón asado
- Embutidos variados
- Croquetas de carne (mixtas)
- Buñuelos de bacalao
- Rissóis de gambas
- Queso de la región
- Queso de la Serra
- Queso Alavão
- Queso Castelão
- Dátiles con bacón
- Jamón serrano (montado para cortar)
- Jamón serrano (cortado)
- Gambas cocidas
- Gambas en gabardina
- Ensaladilla rusa
- Ensalada de gambas
- Ensalada de langosta
- Fritos de bacalao
- Fritos de gambas

SOPAS

- Sopa de fideos
- Crema de verduras
- Sopa de cebolla gratinada
- Sopa de pescado
- Gazpacho
- Sopa minestrone
- Crema de marisco
- Crema de puerro con cilantro
- Sopa de cazón
- Sopa de bacalao
- Sopa de tomate

ENTRANTES FRÍOS

- Ensalada de langosta
- Ensalada de gambas
- Salmón ahumado
- Melón con jamón serrano
- Cóctel de gambas
- Aguacate con gambas

PLATOS DE PESCADO Y MARISCO

- Langosta al estilo *Termidor*
- Gambas a la brasa con picante y mantequilla de ajo
- Gambas fritas en aceite y ajo
- Filetes de lenguado *au meunier* con naranja
- Filetes de lenguado al estilo Picasso
- Supremos de mero al estilo Marinero
- Supremos de mero *au meunier*
- Posta de mero a la brasa
- Bacalao dorado
- Bacalao al estilo *Lagareiro*
- Bacalao con espinacas
- Bacalao al estilo *Cozinha Velha*
- Bacalao asado en el horno
- Bacalao con nata
- Bacalao con patatas asadas
- Bacalao al estilo Espiritual
- Arroz de marisco
- Arroz de gambas
- Arroz de rape
- Arroz de mero
- *Scampi* frito al estilo Oriental
- Brocheta de gambas
- Cazón con cilantro

PLATOS DE CARNE

- Perdiz al estilo Gastrónomo
- Liebre estofada en vino tinto
- Carne de cerdo al estilo Alentejano
- Cabrito asado al horno
- Cordero asado al horno
- Lomo de cerdo asado relleno con dátiles o ciruelas
- Turnedó *Rossini* (lomo de ternera)
- Ternera estofada
- Lomo de ternera asado al horno
- Lomitos de cerdo con champiñones
- Carne al *Alguidar* (pierna de cerdo)
- Arroz de pato al horno al estilo Antiguo
- Pollo al estilo Pastor
- Pato asado al horno con naranja
- Estofado de cordero
- Bisté al estilo Portugués (lomo de ternera)

POSTRES

- Mesa de frutas laminadas
- Cesta de frutas
- Mesa de dulces variados
- Mesa de quesos