

MENU DE GRUPOS | GROUP MENU

Menu DE Natal

CHRISTMAS MENU

VICTORIA

GOLF RESORT & SPA
VILAMOURA - ALGARVE

MANAGED BY ACCOR

CANAPÉS

FRIOS | COLD

Blini de salmão em marinada caseira com queijo creme com cebolinho

Marinated salmon blini with cream cheese and chives



Ceviche de corvina com batata-doce roxa

Croaker ceviche with sweet potato



Cocktail de camarão com frutos tropicais

Tropical shrimp cocktail



Rosbife clássico com rabanete e molho tártaro

Roast beef with red radish and tartar sauce



Lollipop de foie gras e chocolate

Duck *foie gras* and chocolate lollipop



Lollipop de queijo manchego e marmelada

Manchego cheese and quince jam lollipop



QUENTES | HOT

Tempura de camarão e sésamo com molho agridoce

Shrimp sesame tempura with sweet chili sauce



Pataniscas de bacalhau, maionese de limão

Codfish cake and lemon mayonnaise



Croquete de presunto de Monchique

Monchique prosciutto croquette



Bolinhos de grão com especiarias, chutney de tomate

Chickpea nuggets with tomato chutney



Tortilha ibérica de queijo manchego e tomate seco

Dried tomato and Manchego cheese egg tortilla



Rolinho de vegetais com molho agridoce

Vegetable spring roll with sweet chili sauce



Seleção de 6 peças | 6-piece selection

18 por pessoa | per person

Seleção de 8 peças | 8-piece selection

20 por pessoa | per person

Seleção de 10 peças | 10-piece selection

25 por pessoa | per person



EMPRATADOS | PLATED

MENU DE NATAL I | CHRISTMAS MENU I

Carpaccio de bacalhau, azeite negro, puré de pimento assado e folhas de agrião

Codfish carpaccio, black olive oil, bell pepper purée and watercress



Peito de peru assado recheado com alheira, puré de batata, cenouras glaceadas, feijão-verde

Turkey and *alheira* roulade, mashed potatoes, glazed carrots and green beans



Tarte tatin de pêra bêbeda, cremoso de chocolate negro e crocante de especiarias

Red wine pear *tarte tatin*, chocolate cream and crispy tuile



45 por pessoa | per person

MENU NATAL II | CHRISTMAS MENU II

Creme de abóbora assada, castanhas crocantes

Roasted pumpkin soup with crispy chestnuts



Bacalhau confitado em cama de esmagado de batata, grelos, azeite de ovo e azeitonas

Slow-cooked codfish loin, smashed potatoes, turnip sprouts, egg oil and olives



Tronco de Natal de chocolate velvet, texturas de framboesa

Raspberry bûche de Noël



47 por pessoa | per person

MENU NATAL III | CHRISTMAS MENU III

Canja de codorniz, aletria, cogumelos, ovo

Quail soup, capellini, mushrooms, egg



Polvo lentamente assado em vinho verde tinto, batata-doce, azeite de chouriço, salicórnia

Roasted octopus in red Vinho Verde, sweet potato, chorizo oil, samphire



Borrego confitado e prensado com especiarias mouriscas, batata gratinada, ragoût de legumes

Braised lamb with Moorish spices, potato gratin and vegetable *ragoût*



Árvore de Natal de chocolate e pistácio

Chocolate pistachio Christmas cake

59 por pessoa | per person



B U F F E T

BUFFET DE NATAL I | CHRISTMAS BUFFET I

APERITIVOS | STARTERS

Alface, tomate, pepino, cenoura, milho-doce, beterraba

Lettuce, tomato, cucumber, carrot, sweet corn and beetroot



Salada de bacalhau com grão

Portuguese cod and chickpea salad



Salada de tomate e queijo fresco atabafado

Tomato salad with fresh goat cheese



Salada de batata com bacon, mostarda à moda antiga

Potato salad with bacon and old-fashioned mustard



Seleção de pastéis:

Fried miniature selection

• Pastéis de bacalhau



Codfish cakes

• Coxinhas de frango



Chicken cakes

• Rissóis de camarão



Shrimp rissoles

44 por pessoa | per person

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

Caldo verde com chouriço

Portuguese green cabbage soup with chorizo



Bacalhau espiritual gratinado

Portuguese creamy codfish



Peito de peru assado com farinheira, castanhas

Roasted turkey breast with Portuguese smoked sausage and chestnuts



Ravióli de ricotta e espinafres

Spinach ricotta ravioli



Batata a murro

Smashed potatoes



Arroz pilau com sultanas e amêndoa torrada

Pilaf rice with raisins and toasted almonds



Seleção de legumes cozidos

Steamed vegetable selection



SOBREMESAS | DESSERTS

Bolo-rei tradicional

Traditional Portuguese Christmas cake



Leite-creme de laranja

Orange crema Catalana



Arroz-doce cremoso

Creamy rice pudding



Rabanadas de chocolate e framboesa

Chocolate and raspberry French toasts



Sonhos de abóbora

Portuguese pumpkin dreams



Seleção de fruta laminada

Fresh sliced fruit selection



B U F F E T

BUFFET DE NATAL II | CHRISTMAS BUFFET II

FRIOS | COLD

Alface, tomate, pepino, cenoura, milho-doce, beterraba

Lettuce, tomato, cucumber, carrot, sweet corn and beetroot



Salada montanheira com queijo feta

Greek salad



Salada de atum, feijão-frade, ovo cozido

Tuna, black-eyed pea and boiled egg salad

Salada de polvo à moda de Santa Luzia

Portuguese octopus salad



Salada de massas coloridas com frango, queijo parmesão

Colourful pasta salad with chicken and Parmesan cheese



Salada de favas com enchidos, tomate-cereja, coentros

Fava beans, chorizo, cherry tomato and cilantro salad



Camarão cozido molho cocktail, limão

Rosemary boiled shrimp with lemon



Seleção de queijos e enchidos nacionais

Portuguese cheese and cold cuts selection



Compotas, mel, frutos secos, tostas, gressinhos, seleção de pães

Jams, honey, dried fruits and nuts, toasts, breadsticks and bread selection



Seleção de pastéis:

Fried miniature selection

- Pastéis de bacalhau  Codfish cakes

- Coxinhas de frango  Chicken cakes

- Rissóis de camarão  Shrimp rissoles

57 por pessoa | per person

QUENTES | HOT

Creme de abóbora assada com sementes de abóbora

Roasted pumpkin soup with pumpkin seed oil



Lombo de bacalhau no forno

Portuguese baked codfish



Peru assado no forno

Roasted turkey



Perna de borrego assada no forno

Roasted leg of lamb



Batatinha assada à padeiro

Roasted potatoes



Arroz de forno com açafrão

Saffron rice



Seleção de legumes cozidos

Steamed vegetable selection



SOBREMESAS | DESSERTS

Árvore de Natal de profiteroles

Profiteroles Christmas tree



Bolo-rei de chocolate e frutos secos

Traditional Portuguese chocolate Christmas cake



Pavlova de Natal (pavlova de frutos vermelhos)

Red fruit pavlova



Crème brûlée de baunilha bourbom

Bourbon vanilla crème brûlée



Arroz-doce cremoso

Creamy rice pudding



Sonhos de abóbora

Portuguese pumpkin dreams



Seleção de fruta laminada

Fresh sliced fruit selection



S U P L E M E N T O S | S U P L E M E N T S

MESA DE QUEIJOS | CHEESEBOARD

Seleção de queijos nacionais e internacionais, compotas, mel, frutos secos, tostas, gressinos, pães

Cheese selection, jams, honey, dried fruits, nuts, toasts, breadsticks and bread selection



11 por pessoa | per person

ESTAÇÃO DE TRINCHAR | CARVING STATION

Leitão assado com batata frita Pála-Pála e molho do assado

Roasted suckling pig, potato chips and jus



14 por pessoa | per person

Peru assado com castanhas, maçã, molho de vinho do Porto LBV

Roasted turkey with chestnuts, apple and LBV Port wine



11 por pessoa | per person

Robalo ao sal

Salt-baked sea bass



15 por pessoa | per person

MESA DE SOBREMESAS | DESSERT STATION

Rabanadas com açúcar de framboesa

Raspberry French toast



Sonhos de abóbora

Portuguese pumpkin dreams



Bolo-rei

Traditional Portuguese Christmas cake



Bolo de gengibre e especiarias

Spiced ginger cake



Tronco de Natal

Yule log



Arroz-doce cremoso

Creamy rice pudding



Leite-creme de laranja

Orange crema Catalana



Seleção de fruta laminada

Fresh sliced fruit selection



11 por pessoa | per person

CASCATA DE CHOCOLATE | CHOCOLATE FOUNTAIN

Seleção de frutas e marshmallows

Fruit and marshmallow selection



10 por pessoa | per person



SUPLEMENTO DE BEBIDAS

BEVERAGE SUPPLEMENT

2 HORAS DE SERVIÇO | 2 HOURS OF SERVICE

Seleção Victoria de vinhos brancos e tintos portugueses, cerveja nacional, refrigerantes, água mineral, café e chá
Victoria selection of Portuguese white and red wine, national beer, soft drinks, mineral water, coffee and tea

18 por pessoa | per person

BOAS-VINDAS & DIGESTIVO

WELCOME & AFTER DINNER

CLASSIC BAR

Seleção Vitória de vinhos brancos e tintos portugueses, cerveja nacional, refrigerantes e água mineral
Victoria selection of Portuguese white and red wine, national beer, soft drinks and mineral water

1 hour | 18 por pessoa | per person
2 hours | 30 por pessoa | per person

PREMIUM BAR

Seleção Victoria de vinhos portugueses premium brancos, rosés, tintos e espumantes, cerveja nacional, vinho do Porto, bebidas espirituosas, refrigerantes e água mineral
Victoria selection of premium Portuguese white, rosé, red and sparkling wine, national beer, Port wine, spirits, soft drinks and mineral water

1 hour | 33 por pessoa | per person
2 hours | 60 por pessoa | per person



ESTAÇÕES DE BAR ADICIONAIS

ADDITIONAL BAR STATIONS

SERVIÇO DE 60 MINUTOS | 60-MINUTE SERVICE

MIXOLOGY BAR

Seleção de 3 cocktails internacionais

Selection of 3 international cocktails

15

PREMIUM GINS BAR

**Seleção de 5 gins premium of servidos
com água tônica aromática**

Premium selection of 5 gins served with botanical tonic water

18

SABRAGE

**Cerimónia de sabrage ceremony
com Champagne Perrier-Jouët**

Sabrage ceremony with Champagne Perrier-Jouët

1 copo | 1 glass | 20 por pessoa | per person
Garrafa adicional | Additional bottle | 125

BEST OF PORTUGAL

**Seleção Victoria de vinho do Porto,
Madeira e Moscatel de Setúbal**

Victoria selection of Port, Madeira and Setúbal
Moscatel wines

18

OYSTER AND SPARKLING BAR

**Vinho espumante português com ostras da Ria
Formosa abertas no momento pelo nosso Chef**

Portuguese sparkling wine paired with Ria Formosa oysters
being opened in the moment by our chef

22,50

CASH BAR

Pagamento direto pelos hóspedes | Consumo mínimo 300 / 30 min

Direct payment by guests | Minimum consumption

CHARGE BAR

Consumo mínimo 300 / 30 min

Minimum consumption



A L E R G É N I O S | A L L E R G E N S

 Álcool Alcohol	 Glúten Gluten	 Frutos secos Nuts	 Sementes de sésamo Sesame seeds
 Aipo Celery	 Tremoços Lupins	 Amendoins Peanuts	 Dioxina de enxofre Sulphur dioxin
 Crustáceos Crustaceans	 Leite Milk	 Porco Pork	 Vegans
 Ovos Eggs	 Moluscos Molluscs	 Rebentos de soja Soybeans	 Vegetarianos Vegetarians
 Peixe Fish	 Mostarda Mustard	 Picante Spicy	

 **Local**

Preços em Euros. IVA incluído à taxa legal em vigor.
Todos os nossos peixes e frutos do mar são capturados de forma sustentável.
Neste estabelecimento existe livro de reclamações.
Prices in Euros. VAT included at legal rates applied.
All our fish and seafood are sustainably caught.
Complaint book available.

VICTORIA GOLF RESORT & SPA
MANAGED BY ACCOR

Av. dos Descobrimentos, N.º0, 8125-309 Vilamoura, Portugal
victoriaresortvilamoura.com