

Vela

P O R T O

Christmas Menu 2026
Menu de Natal 2026

MENU DE NATAL

35€ por pessoa

SERVIÇO DE BUFFET – DURAÇÃO DE 2 HORAS

Mínimo 15 pessoas /
Máximo 50 pessoas

Bebidas incluídas

- Sangria branca com frutos vermelhos
- Sangria tinta com frutos vermelhos
- Cerveja
- Refrigerantes
- Água

SUPLEMENTO DE PRATO PRINCIPAL

Prato principal adicional:
+5€ por pessoa

SUPLEMENTO DE BEBIDAS

Vinho do Sommelier:

+4€ por pessoa

Vinho Premium:

+6€ por pessoa

Todos os valores incluem IVA
Segue-nos @ @vela_porto
por.fb@yotel.com
910 038 130

ENTRADAS FRIAS

Salada de Polvo

Com pimentos, feijão-frade e molho verde de salsa, azeite e cebola

Salada de Massa Farfale

Com maionese, ovos, ervilhas e cenoura

Salada Caprese

Com tomate cherry, mozzarella, molho pesto e nozes

Alface Frisada

Tomate Rama

Pepino Laminado

Molho Vinagrete

Molho ligeiramente picante com tomate, cebola, azeite e sumo de lima

ENTRADAS QUENTES

Pizzas

Com molho de tomate, queijo mozzarella e orégãos

Mix de Salgadinhos Fritos

Croquetes de carne, pastéis de bacalhau e rissóis de camarão

Anéis de Calamares

Servidos com maionese de lima

PRINCIPAIS

Escolha 1 prato principal para todo o grupo

Parmegiana de Frango

Frango crocante panado com molho de tomate caseiro e queijo gratinado. Acompanha puré de batata.

ou

Lombo de Porco Recheado

Recheado com presunto, castanha e queijo. Acompanha arroz de enchidos e açafrão.

ou

Lascado de Bacalhau

Bacalhau com cebolada e broa crocante por cima. Acompanha batatas ao murro e grelos.

ou

Ravioli de Ricota e Espinafre

Com duas opções de molho: béchamel ou tomate. Finalizado com queijo Grana Padano.

SOPA

Caldo Verde

Receita tradicional, acompanhado por cestos de pães variados

SOBREMESAS

Pão de Ló

Servido com amêndoas laminadas e torradas

Rabanadas

Servidas com calda de redução de vinho do Porto e especiarias

Tarte de Amêndoas

Servida com calda de caramelo salgado

Brownie de Chocolate

Servido com calda de frutos vermelhos

Frutas Laminadas

Seleção de frutas da época



Vela

PORTO

CHRISTMAS MENU

€35 per person

BUFFET SERVICE – 2 HOURS

Minimum 15 guests /
Maximum 50 guests

Drinks included:

- White sangria with red berries
- Red sangria with red berries
- Beer
- Soft Drinks
- Water

MAIN COURSE SUPPLEMENT

Additional main course:
+€5 per person

DRINKS SUPPLEMENT

Sommelier's Wine Selection:
+€4 per person
Premium Wine Selection:
+€6 per person

All prices include VAT
Follow us   @vela_porto
por.fb@yotel.com
910 038 130

COLD STARTERS

Octopus Salad

With bell peppers, black-eyed peas and a fresh parsley, olive oil and onion dressing

Farfalle Pasta Salad

With mayonnaise, eggs, peas and carrots

Caprese Salad

With cherry tomatoes, mozzarella, pesto and walnuts

Frisée Lettuce

Vine Tomatoes

Sliced Cucumber

Vinaigrette Dressing

Lightly spicy dressing with tomato, onion, olive oil and lime juice

HOT STARTERS

Pizza

With tomato sauce, mozzarella and oregano

Assorted Fried Snacks

Beef croquettes, cod fritters and shrimp rissoles

Calamari Rings

Served with lime mayonnaise

MAINS

Choose one option
for the whole group

Chicken Parmigiana

Crispy breaded chicken with homemade tomato sauce and grated cheese, served with mashed potatoes

or

Stuffed Pork Loin

Stuffed with ham, chestnuts and cheese, served with sausage and saffron rice

or

Shredded Cod with Cornbread Crust

Cod with sautéed onions and a crispy cornbread topping, served with batatas a murro (Portuguese smashed potatoes) and sautéed greens

or

Ricotta & Spinach Ravioli

Served with a choice of béchamel or tomato sauce, finished with Grana Padano

SOUP

Caldo Verde

Traditional Portuguese kale and potato soup, served with a selection of assorted breads

DESSERTS

Pão de Ló

Traditional Portuguese sponge cake, served with toasted flaked almonds

Rabanadas

Traditional Portuguese Christmas French toast, served with a Port wine and spice reduction

Almond Tart

Served with salted caramel sauce

Chocolate Brownie

Served with red berry coulis

Sliced Fresh Fruit

Selection of seasonal fruits



Vela

PORTO

Vela

P O R T O

Christmas Menu 2026
Menu de Natal 2026