

PÁSCOA

A tradição que une gerações



PÁSCOA

Programa

Animação

18 Abril - Sexta-feira:

15h: Receção e insuflável
16h: Jogos tradicionais
17h: Pinturas faciais
18h: Modelagem de balões
21h: DJ Fun People

19 Abril - Sábado:

10h: Aula yoga
11h: Dança
15h: Receção e insuflável
16h: Caça aos Ovos em Família
17h: Atelier de Pulseiras
18h: Pinturas Faciais
21h: Duo Aires e Patrícia

20 de Abril - Domingo:

10h: Pinturas Faciais
11h: Modelagem de Balões
12h: Insuflável
13h: Encerramento

Alojamento

Quarto Duplo - no programa de Páscoa

Desde – 322.00€ / 2 noites - 2 pessoas*

Inclui:

Os valores apresentados incluem alojamento, pequeno-almoço buffet e jantar com bebidas incluídas nos dias do programa (2 ou 3 noites)
VIP Páscoa no quarto

Não Inclui:

Almoço de dia 20 de Abril

Condições:

Com a reserva - depósito de 30% do valor (não reembolsável)
Até dia 01/04 - restantes 70%
Cancelamentos até 07 dias antes - reembolso de 70%
Crianças: 0-4 anos - Gratuita em cama existente
+13 anos é considerado adulto

Quarto Duplo

Desde – 105.00€/noite - 2 pessoas*

Inclui:

Pequeno almoço buffet
VIP Páscoa no quarto

*contacte o hotel para saber outras tipologias de quarto disponíveis

Rua Raul Sousa Martins, nº 99 4740-405 Ofir - Esposende
(+351) 253 989 800 reservas@axisofir.com

PÁSCOA

Jantar 18 Abril - Menu especial incluído

Entradas

Fumeiro

Misto de enchidos regionais
com broa de milho

Estação de mariscos

Sapateira recheada
Mexilhões em molho verde

Frigideira

Cogumelos recheados
Folhados de alheira
Trilogia de salgados portugueses

Mesa dos Doces

Buffet do pomar

Fruta da época laminada

Estação de Queijos com frutos secos

Bebidas

Dalva Colheita Branco e Tinto
Vinho Verde Quinta de Monforte Escolha Branco
Cerveja, Refrigerantes, Sumos,
Águas, Café e Chás

Pratos

Da caçarola

Aveludado de abóbora

Do Talho

Mini tornedós de porco enrolados em bacon

Da Lota

Bacalhau cremoso com gambas
Grelhada mista de dourada e salmão

Vegetarianos

Quiche de alho francês
Tortilha de legumes
Tagliatelle com molho pesto e tofu

Buffet do Mercado

Saladas simples
Salada de feijão frade com atum
Salada de massa com ananás e frango
Salada caprese com creme balsâmico
Salada de rúcula com lascas de
parmesão, bacon e croutons
Salada de melancia com queijo feta
e sementes de chia
Salada de camarão com manga
e mistura de alfaces

PÁSCOA

Almoço 20 Abril - Não incluído

Entradas

Fumeiro

Misto de enchidos grelhados
com broa de milho

Estação de mariscos

Mexilhões em molho verde
Amêijoas à Bulhão Pato
Sapateira recheada
Camarão cozido ao natural

Frigideira

Croquetes de vitela
Chamuças de aves
Bolinhas de alheira
Croquetes de espinafres
Rolinhos de queijo
Folhados de salsicha
Aros de cebola panados

Mesa dos Doces

Doces da Páscoa

Tarte de amêndoa, Folar de Páscoa, Bolo
de chocolate, Sopa dourada com
amêndoa torrada, Pão de Ló, Leite creme,
Clarinhas de Fão, Ninho de Páscoa,
Toucinho do céu, Torta de laranja,
Ovos da Páscoa

Buffet do pomar

Fruta da época laminada

Estação de Queijos com frutos secos

Pratos

Da caçarola

Canja de galinha com hortelã
Aveludado de legumes

Para Trincar

Rosbife
Leitão assado

Os Assados De Páscoa

Vitela assada
Cabrito assado à Moda Antiga

Da Lota

Filete de robalo do mar braseado

Vegetariano

Stroganoff de seitan com cogumelos

Buffet do Mercado

Saladas simples, Salada de bacalhau, grão e
salsa, Salada de quinoa com espargos assados,
ovo e alcaparras, Salada de tomate cherry com
mozzarella e pesto de manjerição, Salada de
frutos do mar com molho cocktail, Salada de
arroz negro com maçã, agrião e balsâmico,
Salada de salmão fumado com abacate
e couscous

Bebidas

Dalva Colheita Branco e Tinto
Vinho Verde Quinta de Monforte Escolha Branco
Cerveja, Refrigerantes, Sumos, Águas, Café e Chás

Preço p/ pessoa: 45€
(bebidas incluídas)