



Motivações Vínicas Transmontanas

Jantar Temático no Salão Nobre

Vidago Palace Hotel - 2016/06/25

- MENU -

Chefe - Rui Paula

Chamuça de Alheira
com Cogumelos

~

Cachaço de Porco Bísaro
com migas de grelos e chicharos.

~

Crepe de Leite Creme
com fruta e Gelado de Citrinos.

~

Café

Aguardente envelhecida em Barrica de Carvalho Francês

Águas termais do Vidago

**Vinhos de Trás-os-Montes – Tintos / Brancos “Reserva” e “Colheitas
Seleccionadas”**

Preço por pessoa: 60€

Nota: As inscrições e o pagamento (IBAN PT50 001 000 044 000 988 000 176) terão de ser feitos até ao dia 17 de Junho.

Não serão aceites inscrições posteriores a essa data.