

O H A I

NAZARÉ

THE OUTDOOR RESORTS

RESTAURAÇÃO & EVENTOS





RESTAURANTE BISTROHAI







Dispõe de um serviço de buffet ao pequeno-almoço, almoço e jantar.
Capacidade para 80 pessoas no interior e 60 na esplanada.





SALA DASOS (MULTIUSOS)

SERVIÇOS DISPONÍVEIS

-  Projetor, tela e flipchart
-  Wi-fi de Alta Velocidade
-  Ar-condicionado
-  WC independente
-  Águas, folhas e canetas
-  Estacionamento gratuito

CAPACIDADES:

-  Cocktail: 150 pessoas
-  Banquete: 100 pessoas
-  Mesa Imperial: 43 pessoas
-  Preços sob consulta
-  Escola: 40 pessoas
-  Auditório: 130 pessoas
-  Forma U: 46 pessoas





COFFEE BREAKS

Opção I

Café

Infusões

Descafeinado

Água mineral

Água detox

Opção II

Café

Infusões

Descafeinado

Água mineral

Água detox

Sumo de Fruta

Mini Pastelaria

Opção III

Café

Infusões

Descafeinado

Água mineral

Água detox

Sumo de fruta

Pastelaria variada

Doce típico da região

Mini sandes de queijo

fresco e tomate

Espetadas de fruta

€ Preços a partir de 3,50€ por pessoa

Duração máxima de 20 min. Valores não incluem sala privada.



CANAPÉS

Opção I

Salada Ohai;
Espetadas de gambas e ananás
com molho de endro;
Tábua de queijos nacionais;
Tostas com presunto e queijo
creme;
Mini salada de tomate cherry e
mozzarella com óleo de
manjericão.

Doces:
Mini pasteis de nata com canela
e espetadas de fruta fresca

Opção II

Salada de caprese com óleo de
manjericão
Vulcão de queijo creme com
pimentos doces
Mesa de enchidos ibéricos;
presunto, paiola e chouriço
fumado
Fatias de tortilha espanhola com
queijo azul
Tosta de queijo creme com
salmão e cebola caramelizada
Mini croquetes variados
Espetadas de frango teriyaki
Colher de polvo no puré galego;

Doces:
Mini pastelaria variada e espetada
de fruta fresca.

€ Preços a partir de 13,50€ por pessoa

Duração máxima de 45 min. Valores não incluem sala privada.



SUGESTÃO DE BEBIDAS

Cocktail I

Vinho do Porto seco
Espumante
Sumo de laranja
Água Mineral

Cocktail II

Vinho Branco e Tinto
Espumante
Sumo de laranja
Água Mineral

Cocktail IV

Porto ou Madeira
Espumante
Gin Big Boss
Vinho Branco e Tinto
Sumo de Laranja
Água Mineral

€ Preços a partir de 6€ por pessoa

Bar Aberto - Opção I

Porto ou Madeira
Gin, Vodka e Rum
Whisky novo
Vinho branco e tinto
Sumo de laranja
Refrigerantes
Água mineral
Cerveja

Bar Aberto - Opção II

Porto ou Madeira
Gin, Vodka e Rum
Whisky novo e velho
Espumante
Sumo de laranja
Refrigerantes
Água mineral
Cerveja
Sangria Branca e Tinta
Mojitos

€ Preços a partir de 20€ por pessoa (1h)

Serviço de bebidas (refeições) - Opção I

Vinho Branco e Tinto (Choupal)
Refrigerantes, água mineral
Cerveja

Serviço de bebidas (refeições) - Opção II

Vinho Branco e Tinto (EA)
Refrigerantes, água mineral
Cerveja

€ Preços a partir de 5€ por pessoa

Cocktail: Duração máx. de 1h.

No Bar Aberto a hora extra acresce 7€ aos valores apresentados;

O Serviço de Bebidas às refeições é servido até ao café.

Valores não incluem sala privada.



MENUS DE GRUPOS

Sopas:

Creme de Alho Francês com amêndoa Torrada
Creme de Cenoura e Abobora com lentilhas
Sopa Juliana
Canja de Galinha
Sopa de Peixe

Peixe:

Salmão com pico de gallo, acompanhado de batata gratan com molho de coentros e ervilhas tortas decorado com microlegumes de beterraba
Lombo de atum braseado com legumes salteadas e cremoso pure de batata doce com molho de mostarda e limão
Lombo de Bacalhau confitado com alho, batatas aromatizadas e espinafres
Polvo Assado à lagareiro

Opções vegetarianas

Massa filo recheada com legumes salteadas, tahini e tofu, acompanhado de chips de batata doce.
Bife de seitan com cogumelos e berinjelas salteados
Rissotto de cogumelos (Boletus) com queijo vegano

Entradas

Salada de Espinafres, queijo de cabra, laranja e nozes com reducao balsamica
Salada capresse: tomates frescos, queijo mozzarella e manjericao com azeite aromatizado
Crocante de queijo chevre com marmelada nozes e canela em reduçãode vinho do Porto
Camarão com manga em redução de vinagre Balsamico

Carne

Arroz de Pato à moda Ohai
Lombinho de porco com cogumelos salteados com pure de batata e molho de piquillo.
Bife da Vazia com molho de manteiga e alecrim acompanhado de batatas stackhouse e salada verde com vinagrete de citrinos
Perna de frango recheada com legumes e chouriço.

Sobremesas:

Fruta Laminda
Cheesecake de morango com gelado de framboesa
Mouse de chocolate com toppin de bolacha

Sopa ou entrada, um prato principal e uma sobremesa - preços a partir de 23€ por pessoa
Menu comum a todo o grupo



<https://ohairesorts.com/nazare>

Estrada Nacional 242, Km 31,5, 2450-138 Nazaré

comercial.nazare@ohairesorts.com

+351 262 561 800 ou +351 262 561 781