



Para esta quadra festiva, a Vila Galé preparou propostas exclusivas para os almoços e jantares de confraternização, com opções em buffet e à la carte.

Nos hotéis de quatro estrelas do grupo, o buffet inclui, por exemplo, canja de pato com ovos de codorniz, lombinhos de porco grelhados com laranja, lombo de bacalhau ou escalopes de novilho com molho de cogumelos, além da tradicional doçaria de Natal.

Esta opção está disponível para grupos de, no mínimo, 20 pessoas, com preços de 28 euros por participante (sem bebidas incluídas).

Já as unidades Collection de quatro estrelas têm também uma oferta especial em buffet ou à la carte. Aqui, no menu à la carte, será possível saborear, por exemplo, o creme de batata doce com cogumelos salteados, lombos de bacalhau assado com batatinha e grelos salteados, ou peru recheado com tâmaras e espinafres em língüine nero. E finalizar com um buffet de sobremesas e frutas. Os preços são a partir de 28 euros por participante.

No cinco estrelas de Paço de Arcos, o Vila Galé Collection Palácio dos Arcos, entre as propostas à la carte, como entrada, pode optar-se por chèvre panado em rebentos de salada com chilli doce ou salmão fumado com mousse de abacate e vinagrete de laranja. Já para prato principal pode escolher-se entre os rolinhos de linguado em risotto de tinta de choco ou peito de pato salteado de lombardo com bacon, salsa crocante e molho de chocolate balsâmico.

E no Vila Galé Sintra, o menu conta com sopa de camarão, carpaccios e ceviches de peixes, peito de peru com castanhas salteada, ou bacalhau com camarão em crosta de amêndoa. Nas sobremesas destacam-se as farólias saudáveis, o bolo rei vegan ou as filhoses de forno.

As pizzarias Massa Fina no Estoril, Vilamoura e na Praia da Galé também dispõem de uma oferta apta para grupos, diversificando assim as propostas apresentadas pela Vila Galé. Além de pizzas, os cardápios incluem bruschettas, saladas, pastas ou risottos, com ambiente informal e descontraído.