



Festa de Natal

Almoço

25 de Dezembro – 13H00



WELCOME DRINK

Gin Tónico & Sushi

ENTRADA FRIA (servida à mesa)

Terrinas de patés e pickles
com tostas e bolachas acompanhado de
chutney de figo caseiro

SOPA (servida à mesa)

Sopa cremosa de aipo e avelã com azeite de trufa
À parte uma mistura crocante de bacon com mel

BUFFET (self service)

Guarnições

Couves de Bruxelas assadas com castanhas e salva

Batatas assadas aos cubos

Cenouras assadas com mel

Pastinaga Crocante com mostarda

Couve roxa com especiarias de Natal

Rolinhos de bacon, linguiça e ameixa

Puré de chalota caramelizada

Salmão fumado com “crème fraiche” de rábano e beterraba

“Gravad lax” de salmão com salada de aipo e erva-doce

PRATO PRINCIPAL (self service)

Peru Assado no Forno (trinchado ao vivo)

Molhos

Migas cremosas com chalotas salteadas

Molho de vinho do Porto com arando e zimbro

Molho “gravy”

SOBREMESAS DE NATAL (self service)

BEBIDAS INCLUÍDAS

Vinho branco e Vinho tinto

Cerveja, Refrigerantes e Água

Café



Festa de Natal

Jantar

25 de Dezembro – 19H00



WELCOME DRINK

Espumante com caviar de vinho do Porto

ENTRADA (servida à mesa)

Tarte de brie e arandos com bites

SOPA (servida à mesa)

Creme de cogumelos com funcho e queijo fresco com mel à parte

PRATOS PRINCIPAIS (servida à mesa)

1º PRATO

Camarão frito em azeite de alho
Servido com arroz de coentros

2º PRATO

Perna de Borrego glaciada
Espargos crocantes com queijo e batata gratinada regada com molho de alecrim

SOBREMESA (servida à mesa)

Bolo red velvet crocante
com parfait de avelã e crisp de chocolate

BEBIDAS INCLUÍDAS

Vinho branco e Vinho tinto
Cerveja, Refrigerantes e Água
Café