

2019



turn back time

BUFFET PASSAGEM DE ANO

31.12.2018

SELEÇÃO DE QUEIJOS E ENCHIDOS

Queijo amanteigado de ovelha, queijo saloio, roquefort, cheddar, brie, requeijão, nisa, ilha, presunto serrano, paiola regional, salame, chouriço, Fritos tradicionais

Compotas & Geleia
Frutos secos variados
Tostas e gressinos

SALADAS

Salada de alfaces, tomate, milho com ervas, pepino, couve roxa, beterraba com corintos, cenoura ralada com noz e laranja

MOLHOS

Vinagrete balsâmico
Maionese de citrinos
Molho cocktail

SUSHI & MARISCOS

Lagostins, camarão selvagem
sapateira recheada, mexilhão marinado

Nigiris, sashimi, hosomakis,
uramakis, gengibre, wasabi

Seleção de entradas em miniatura

SOPA

Creme de camarão com croutons de alho

PEIXE

Bacalhau e crustáceos com molho de caldeirada

CARNE

Rosbife de novilho com molho de mostarda antiga
Rojões com castanhas

GUARNIÇÕES

Batata assada com pimentão
Batata lagareira
Arroz de cogumelos
Arroz Pilaf

VEGETARIANO

Lasanha de legumes

KIDS MENU

Esparguete | Molho bolonhesa

Seleção de sobremesas nacionais,
internacionais e conventuais
Fruta laminada tropical e da época