



TRÓPICO

LUANDA • ANGOLA



CHRISTMAS SEASON

BUFFETS E MENUS

BUFFETS

NATAL

ENTRADAS

Alface com folhas verdes, Tomate com cebola e oregãos, Pepino, Cenoura com laranja uvas secas e coentros, Beterraba com maçã, laranja, cebola e canela, Milho com pimentos, Cenoura com passas
Carpaccio de novilho com alcaparras, rúcula e parmesão, Carpaccio de bacalhau aromatizado, Tiras de abóbora assada com mel, Tomate recheado com pasta de atum e ovo ralado, Camarão cozido
Salada de polvo, Penne com camarão e pimentos, Salada Grega, Tártaro de atum, tártaro de camarão e vinagrete, Salada de grão, bacalhau e coentros, Lulas grelhadas, gengibre e molho suave de mostarda

PRATO PRINCIPAL

Caldo verde, Bacalhau assado com Broa e batatinha nova, Lombo de porco com frutos secos, alheira, batatinha e espinafres, Peru recheado

SHOW COOKING

Garoupa, Bifes de atum, Escalope de frango, Picanha, Secretos de porco

SOBREMESAS

Sonhos de abóbora, Fatias douradas, Filhoses, Arroz doce, Tronco de Natal, Bolo-rei, Leite-creme queimado, Fios de ovos

35.000 AKZ

NATAL TRADIÇÃO

ENTRADAS

Alface com folhas verdes, Tomato with onion and oregano, Pepino, Cenoura com laranja uvas secas e coentros, Beterraba com maçã, laranja, cebola e canela, Milho com pimentos, Cenoura com passas
Carpaccio de novilho com alcaparras, rúcula e parmesão, Carpaccio de bacalhau aromatizado, Tiras de abóbora assada com mel, Tomate recheado com pasta de atum e ovo ralado, Camarão cozido, Salada de Polvo, Penne com camarão e pimentos, Salada Grega, Tártaro de atum, tártaro de camarão e vinagrete, Salada de grão, bacalhau e coentros, Lulas grelhadas, gengibre e molho suave de mostarda

PRATO PRINCIPAL

Sopa da Pedra, Bacalhau salteado com puré batata-doce gratinado
Lombo de Vaca em massa folhada, Pato assado em molho caramelo de citrinos

SHOW COOKING

Garoupa, Bifes de atum, Escalope de frango, Picanha, Secretos de porco

SOBREMESAS

Sonhos de abóbora, Fatias douradas, Filhoses, Arroz doce, Tronco de Natal, Bolo-rei, Leite-creme queimado, Fios de ovos

40.000 AKZ

MENUS

NATAL

ENTRADAS

Composição de marisco aromatizada com vinagrete de mel

PRATO PRINCIPAL

Bacalhau com broa, Cabrito assado com batatas assadas em açafrão

SOBREMESAS

Variedade de sobremesas de Natal

1 Prato Principal **23.500 AKZ**

2 Pratos Principais **28.500 AKZ**

NATAL TRADIÇÃO

ENTRADAS

Medalhões de lagosta em cama de maionese de vegetais e pasta de azeitonas

PRATO PRINCIPAL

Supremos de cherne, jimboa e molho aveludado de marisco,
Tornedó em massa folhada e batatas assadas com alecrim

SOBREMESAS

Variedade de sobremesas de Natal

1 Prato Principal **25.500 AKZ**

2 Pratos Principais **30.500 AKZ**

Os menus são servidos para grupos com número mínimo de 20 pessoas. Os preços apresentados são por pessoa e não incluem bebidas. Inclui IVA à taxa legal em vigor



MERRY CHRISTMAS
& HAPPY NEW YEAR

PARA RESERVAR CONTACTE
+244 222 670 100
eventos.tropico@tdhotels.com