

LAGOAS PARK

OEIRAS • PORTUGAL



BUFFETS * MENUS

Natal



2025



tdhotels.com

BOAS Festas



Celebre o espírito natalício
com a sua equipa.

Transforme a festa de Natal numa noite
inesquecível com os nossos menus de Natal.

Um menu delicioso, uma decoração
encantadora e um ambiente acolhedor
para fortalecer os laços da sua equipa
e criar momentos inesquecíveis.

Buffet Alegria



Variedade de Entradas

Tomate, pepino, azeitonas, cenoura e alface * Lombo de porco assado com molho tártaro, alcaparras, laranja e rúcula * Peito de frango panado com maionese de coentros e malagueta * Ovo cozido, salmão fumado com creme de aneto * Tomate gratinado com mozzarella e pesto de manjerição * Farfalle com queijo, fiambre, curgete, maçã e molho de iogurte * Queijo feta com legumes assados e orégãos
Choco com cenoura, ervilha, cebola roxa e coentros

Sopa

Creme de ervilha com hortelã

Prato de Peixe

Bacalhau gratinado com camarão sobre espinafres,
puré de batata e azeitonas

Prato de Carne

Perna de peru assada com sal fumado, arandos, castanhas,
batata-doce e cenoura

Prato Vegetariano

Estufado de soja com legumes e coentros
Arroz com frutos secos e alho-francês

Sobremesas

Molotof com creme de baunilha, limão e amêndoa * Panna cotta de coco com pistácio e framboesas * Cheesecake de citrinos com sultanas e abacaxi * Pão de ló com chantilly e tártaro de morangos * Tronco de laranja com creme de chocolate e nozes * Sonhos * Rabanadas
Bolo-rei * Fruta laminada * Queijos, compotas e frutos secos

€ 40,00 por pessoa

(mínimo 30 pessoas)

Buffet Harmonia



Variedade de Entradas

Tomate, pepino, cenoura e alface * Wrap de camarão, creme de ervas, manga e rúcula * Queijo Brie em panko com doce de figo
Mexilhão gratinado com tomate suado e mozzarella * Carpaccio de beterraba com laranja, vinagrete e nozes * Polvo com batata-doce, pimentos e coentros * Aipo, cenoura e curgete com ameixas e molho de iogurte * Peito de peru assado com arandos, espinafres, pêssago e cebolo * Fusilli com feijão-verde, presunto, maçã, azeitona e tomate cherry

Sopa

Creme de abóbora com castanhas e alho-francês

Prato de Peixe

Bacalhau assado com puré de grão, nabijas, azeitonas e azeite aromatizado

Prato de Carne

Pato recheado com frutos secos, batata assada com cenoura e pak choi

Prato Vegetariano

Canelone com requeijão, espinafres e manjeriço

Acompanhamentos

Legumes ao vapor com azeite de alho * Arroz de açafraão

Sobremesas

Arroz-doce com canela, limão e mirtilos * Pavlova de frutos silvestres com molho de maracujá * Bolo de chocolate com creme de leite condensado e ameixas * Tronco de noz e doce de ovo com lascas de chocolate * Papos de anjo em calda de vinho do Porto * Sonhos
Rabanadas * Bolo-rei * Fruta laminada * Queijos, compotas e frutos secos

€ 43,00 por pessoa

(mínimo 30 pessoas)

Menu Celebração



Creme de abóbora com sementes tostadas e agrião
Perna de peru recheada com frutos secos sobre nabiças,
puré de batata, cenoura e gengibre

Café

€ 37,50 por pessoa

Menu União



Creme de espargos com presunto crocante
Bacalhau lascado com grelos sobre cremoso de grão e pó de azeitona

Café

€ 40,00 por pessoa

Menu Sintonia



Creme de marisco com coentros e croutons
Magret de pato fumado com salada de beterraba, laranja e aneto
Polvo estufado com esmagada de batata-doce e pak choi

Café

€ 45,00 por pessoa

Os Menus incluem Buffet de sobremesas natalícias e cálice de vinho do Porto.
Os preços apresentados são por pessoa e não incluem bebidas. IVA incluído.



tdhotels.com

PARA RESERVAR CONTACTE

+351 211 901 201 * groups.lagoas@tdhotels.com