



LAGOAS PARK

OEIRAS • PORTUGAL



CHRISTMAS SEASON

Buffets & Menus



BUFFETS

NATAL

SALADAS SIMPLES

Tomate, pepino, cenoura e alface

ENTRADAS E SALADAS COMPOSTAS

Rissóis de camarão, croquetes de carne, coxinha de frango • Lombo de porco assado com molho tártaro • Ovo com pasta de bacon, cogumelos e cebolinho • Queijo fresco com compota de tomate e agrião • Choco em panko com maionese de coentros e limão
Bacalhau lascado com grão, ovo, pimentos, azeitonas e molho de salsa • Fusilli com presunto, curgete, pêssego grelhado, rúcula e molho de manjeriço • Aipo com cenoura, maçã, aneto, frutos secos e molho de iogurte

SOPA

Creme de abóbora com castanhas e espinafres

PRATO DE PEIXE

Arroz de polvo com camarão e coentros

PRATO DE CARNE

Peru recheado com frutos secos, batata, cenoura e cogumelos

PRATO VEGETARIANO

Penne com molho de tomate, curgete e parmesão

SOBREMESAS

Molotof com creme de laranja e amêndoa tostada • Panacota de limão com ginjas
Tarte clafouti de pêssego e frutos silvestres • Bolo de frutos secos e especiarias com creme de Moscatel • Sonhos, rabanadas, bolo-rei • Fruta laminada • Queijos, compotas e frutos secos

€39.00 Por pessoa
(mínimo 30 pessoas)

NATAL TRADIÇÃO

SALADAS SIMPLES

Tomate, pepino, cenoura e alface

SALADAS COMPOSTAS

Rissóis de camarão, croquetes de carne, coxinha de frango • Mexilhão com molho à Espanhola • Queijo brie em panko com compota de morangos • Curgete gratinada com cremoso de camarão • Wrap de frango, bacon, abacate, parmesão e iceberg • Tortilha de camarão com folhas verdes, cebola roxa, rabanetes, cherry e vinagrete • Grão com beringela, milho, cebola e pimentos assados, feijão-verde, molho de hortelã • Peito de peru com penne, abacaxi, piquillos, espinafres e papaia

SOPA

Creme de peixe com coentros

PRATO DE PEIXE

Bacalhau lascado com broa, batata assada e couves

PRATO DE CARNE

Pato assado com laranja sobre arroz de frutos secos, bacon e hortelã

PRATO VEGETARIANO

Fusilli com molho de cogumelos, espinafres e tomate cherry

ACOMPANHAMENTOS

Legumes ao vapor com azeite d'alho

SOBREMESAS

Bolo de noz com creme de ovo e tártaro de morangos • Arroz doce com canela, limão e mirtilos • Semifrio de chocolate negro e branco com biscuit amêndoa
Torta de baunilha com mousse de framboesas • Sonhos, rabanadas e bolo-rei
Fruta laminada • Queijos, compotas e frutos secos

€42.00 Por pessoa
(mínimo 30 pessoas)

Os preços apresentados são por pessoa e não incluem bebidas. Inclui cálice de vinho do Porto com a sobremesa. IVA incluído.

MENUS

NATAL BRONZE

Creme leve de peixe com camarão e coentros
Peru recheado com frutos secos, batata, cogumelos, cenoura e espinafres
Café

€36,00 Por pessoa

NATAL PRATA

Consomê de galinha com cenoura, ovo de codorniz e hortelã
Bacalhau assado com puré de grão, couves e vinagrete
Café

€39,00 Por pessoa

NATAL OURO

Creme de abóbora com castanhas e espinafres
Requeijão com doce de abóbora, em massa filo e folhas verdes
Polvo assado com esmagada de batata-doce e grelos salteados
Café

€42,00 Por pessoa

Os preços apresentados são por pessoa e não incluem bebidas. Inclui Buffet de Sobremesas Natalícias com cálice de vinho do Porto. IVA incluído.

PARA RESERVAR CONTACTE

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