



LAGOAS PARK

OEIRAS • PORTUGAL



CHRISTMAS SEASON

BUFFETS & MENUS

BUFFETS

NATAL

VARIEDADE DE SALADAS SIMPLES

Tomate, pepino, cenoura e alface

VARIEDADE DE SALADAS COMPOSTAS

Queijo fresco com compota de morango e amêndoa tostada
Mexilhão com vinagrete
Ovo com pasta de atum e azeitonas
Peito de frango panado com maionese de alho e coentros
Enchidos com ervilha, abacaxi, cornichons e tomate
Choco com feijão encarnado, pimentos e coentros
Couve com cenoura, maçã, sultanas e aneto

SOPA

Creme de abóbora com castanhas e espinafres

PRATO DE PEIXE

Bacalhau lascado com broa, batata e couves

PRATO DE CARNE

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

PRATO VEGETARIANO

Fusilli com molho de tomate, curgete e parmesão

ACOMPANHAMENTOS

Legumes ao vapor com azeite d' alho

SOBREMESAS

Molotof com molho de baunilha
Tarte de amêndoas e cerejas com raspas de chocolate
Torta de chocolate com chocolate branco e frutos vermelhos
Bolo de laranja com calda de rum, chantilly e framboesa
Mousse de coco e ananás
Sonhos, Rabanadas, Bolo-Rei
Fruta laminada
Queijos, Compotas e Frutos secos

35.00€

Por pessoa sem bebidas.

NATAL TRADIÇÃO

VARIEDADE DE SALADAS SIMPLES

Tomate, pepino, cenoura e alface

VARIEDADE DE SALADAS COMPOSTAS

Queijo fresco com compota de morango e amêndoa tostada
Mexilhão com vinagreta
Ovo com pasta de atum e azeitonas
Peito de frango panado com maionese de alho e coentros
Enchidos com ervilha, abacaxi, cornichons e tomate
Choco com feijão encarnado, pimentos e coentros
Couve com cenoura, maçã, sultanas e aneto

SOPA

Creme de peixe com camarão e coentros

PRATO DE PEIXE

Polvo e bacalhau a lagareiro com batata-doce e grelos salteados

PRATO DE CARNE

Peru assado com castanhas, cogumelos e batata à padeiro

PRATO VEGETARIANO

Penne com molho de queijo, espinafres e tomate cherry

ACOMPANHAMENTOS

Legumes ao vapor com azeite d' alho
Arroz com frutos secos

SOBREMESAS

Molotof com molho de baunilha
Tarte de amêndoas e cerejas com raspas de chocolate
Torta de chocolate com chocolate branco e frutos vermelhos
Bolo de laranja com calda de rum, chantilly e framboesa
Mousse de coco e ananas
Sonhos, Rabanadas, Bolo-Rei
Fruta laminada
Queijos, Compotas e Frutos secos

38.00€

Por pessoa sem bebidas.

Oferta de vinho do porto com a sobremesa(mínimo 30 pessoas). Os preços apresentados são por pessoa e não incluem bebidas. IVA incluído.

MENUS

NATAL BRONZE

SOPA | Creme leve de abóbora com castanhas e espinafres

PRATO PRINCIPAL | Bacalhau lascado sobre puré de grão, couves e broa

SOBREMESA | Buffet de Sobremesas Natalícias
Café

32.00€

Por pessoa sem bebidas.

NATAL PRATA

SOPA | Aveludado de galinha com cenoura, cogumelos, alho francês e cebolinho

PRATO PRINCIPAL | Polvo e camarão à lagareiro com batata e grelos

SOBREMESA | Buffet de Sobremesas Natalícias
Café

35.00€

Por pessoa sem bebidas.

NATAL OURO

SOPA | Creme de peixe com camarão e coentros

ENTRADA | Requeijão com doce de abóbora, em massa filo e folhas verdes

PRATO PRINCIPAL | Magret de pato sobre arroz de cogumelos, cenoura e sultanas

SOBREMESA | Buffet de Sobremesas Natalícias
Café

38.00€

Por pessoa sem bebidas.
Inclui cálice de vinho do Porto com a sobremesa.



MERRY CHRISTMAS
& HAPPY NEW YEAR

PARA RESERVAR CONTACTE

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