TD HOTELS

TRÓPICO

LUANDA • ANGOLA

★ ★ ★ ★

CHRISTMAS SEASON

Buffets

BUFFETS

NATAL

SALADAS SIMPLES E COMPOSTAS

Alface de folhas verdes, milho, pepino, tomate, cebola e cenoura • Tomate com cebola e orégãos • Cenoura com laranja uvas secas e coentros • Beterraba com maçã, laranja, cebola e canela • Chocos grelhados com gengibre e mostarda • Salada de polvo • Salada grega Penne com camarões e pimentos • Salada de grão com bacalhau e coentros

ENTRADAS

Carpaccio de novilho com alcaparras, rúcula e parmesão • Carpaccio de bacalhau aromatizado • Tiras de abóbora grelhada com mel • Tomate recheado com pasta atum e ovo ralado • Tártaro de atum • Tártaro de camarão em vinagre • Camarão cozido em ervas aromáticas

KITUTES DA TERRA

Batata-doce assada • Coco fresco • Banana-pão panada • Kitaba com gindungo Ginguba • Paracuca

SALGADOS VARIADOS

Folhados de queijo e fiambre • Rolinhos folhados de salsicha • Rissóis de leitão Pataniscas de bacalhau • Pizza pomodoro com abacaxi, cogumelos e fiambre

SOPA

Caldo verde

PRATOS QUENTES

Bacalhau gratinado em broa de milho • Lombo de cherne na brasa e batatas assadas ao sal Lombo de porco recheado com morcela, espinafres e frutos secos • Pato assado e molho caramelizado

SHOW COOKING

Garoupa, Atum, Escalopes de frango, Picanha, Secretos de porco

ACOMPANHAMENTOS

Batatas assadas • Esparregado de espinafres • Legumes salteados • Batata-doce Banana pão • Arroz branco • Feijão preto • Batata cozida

SOBREMESAS

Sonhos de abóbora • Fatias douradas • Filhoses natalícias • Arroz-doce • Tronco de Natal Bolo-rei • Leite creme queimado • Fios de ovos • Mousse de chocolate • Pão-de-ló Frutas da época • Papaia, Melancia, Abacaxi, Melão, Laranja, Maçãs, Banana, Pêras

40.000 AKZ

NATAL TRADIÇÃO

SALADAS SIMPLES E COMPOSTAS

Alface de folhas verdes, milho, pepino, tomate, cebola e cenoura • Tomate com cebola e orégãos • Cenoura com laranja uvas secas e coentros • Beterraba com maçã, laranja, cebola e canela • Chocos grelhados com gengibre e mostarda • Salada de polvo • Salada grega Penne com camarões e pimentos • Salada de grão com bacalhau e coentros

ENTRADAS

Carpaccio de novilho com alcaparras, rúcula e parmesão • Carpaccio de bacalhau aromatizado • Tiras de abóbora grelhada com mel • Tomate recheado com pasta atum e ovo ralado • Tártaro de atum • Tártaro de camarão em vinagre • Camarão cozido em ervas aromáticas

KITUTES DA TERRA

Batata-doce assada • Coco fresco • Banana-pão panada • Kitaba com gindungo Ginguba e Paracuca

SALGADOS VARIADOS

Folhados de queijo e fiambre • Rolinhos folhados de salsicha • Rissóis de leitão Pataniscas de bacalhau • Pizza pomodoro com abacaxi, cogumelos e fiambre

SOPA

Sopa da pedra

PRATOS QUENTES

Bacalhau à Narcisa • Chocos à lagareiro • Peru assado, batatas salteadas com cebola e cogumelos • Lombo de novilho Welligton

SHOW COOKING

Garoupa, Atum, Escalopes de frango, Picanha, Secretos de porco

ACOMPANHAMENTOS

Batatas assadas • Esparregado de espinafres • Legumes salteados • Batata-doce Banana pão • Arroz branco • Feijão preto • Batata cozida

SOBREMESAS

Sonhos de abóbora • Fatias douradas • Filhoses natalícias • Arroz-doce • Tronco de Natal Bolo-rei • Leite creme queimado • Fios de ovos • Mousse de chocolate • Pão-de-ló Frutas da época • Papaia, Melancia, Abacaxi, Melão, Laranja, Maçãs, Banana, Pêras

40.000 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.

PARA RESERVAR CONTACTE

+244 226 570 100 • eventos.tropico@tdhotels.com