



HCTA

LUANDA • ANGOLA



CHRISTMAS SEASON

Buffets e Menus

BUFFETS

NATAL

ENTRADAS

Tapas de lagosta e cebolinho • Camarão cozido ao sal • Mousse de bacalhau e broa crocante
Rosbife marinado • Carpaccio de bacalhau • Folhado de pato com maçã
Peixinhos da horta • Bola de cabrito • Patanisca de bacalhau • Ovos em pastelão
Pastéis de bacalhau • Mexilhões em vinagrete • Salada de polvo com abacate
Saladas simples e compostas • Tábua de queijos e enchidos

SOPA

Vichyssoise de camarão

PRATOS DE PEIXE

Bacalhau recheado com lagosta, puré de cenoura e espinafres
Cherne com crosta de castanha de caju e banana pão

PRATOS DE CARNE

Grelhada mista de carnes, frango e vitela
Presa de porco preto com puré de maçã

SOBREMESAS

Arroz doce • Bolo-rei • Bolo de chocolate molhado • Filhoses em calda
Leite-creme com canela • Mousse de chocolate • Natas do céu • Rabanadas
Tronco de natal • Torta de laranja • Pudim francês • Pão de ló molhado

44.000 AKZ

NATAL TRADIÇÃO

ENTRADAS

Crocante de lula • Tapas de lagosta e cebolinho • Tempura de camarão com mousse de abacate
Estaladiço de queijo feta com mel • Carpaccio de polvo • Salada de marisco
Tataki de atum • Camarão cozido ao sal • Salada de carnes frias • Tábua de queijos
Presunto laminado com fruta da época • Pastéis de bacalhau • Bacalhau marinado
Ceviche de garoupa • Tábua de enchidos • Saladas simples e compostas

SOPA

Creme de espargos com crocante de chouriço

PRATOS DE PEIXE

Tibornada de bacalhau
Polvo braseado com esmagada de batata e alheira

PRATOS DE CARNE

Salteado de cabrito com castanhas e cogumelos
Medalhões de vitela com molho de natas e limão

A TRINCHAR

Peru recheado com passas e castanhas

SOBREMESAS

Arroz doce • Aletria • Bolo-rei • Bolo de chocolate molhado • Filhoses em calda
Leite-creme com canela • Mousse de chocolate • Natas do céu • Rabanadas
Tronco de natal • Torta de laranja • Pudim francês • Pão de ló molhado

48.000 AKZ

MENUS

NATAL PRATA

ENTRADA

Crepe de camarão e coentros gratinado

PRATO PRINCIPAL

Bacalhau confitado com puré de grão e misto de legumes ao vapor

OU

Medalhões de vitela com risoto de cogumelos

SOBREMESA

Crumble de maçã com coração de nata

1 Prato Principal: **38.000 AKZ**

2 Pratos Principais: **42.000 AKZ**

(até 20 pessoas)

NATAL OURO

ENTRADA

Tataki de salmão, aipo e mousse de abacate

PRATO PRINCIPAL

Medalhões de lagosta com puré de bacalhau

OU

Mil-folhas de vitela com legumes confitados

SOBREMESA

Cheesecake de maracujá

1 Prato Principal: **42.000 AKZ**

2 Pratos Principais: **46.000 AKZ**

(até 20 pessoas)

Os menus são servidos para grupos até 20 pessoas. Os preços apresentados são por pessoa e não incluem bebidas. IVA incluído à taxa legal em vigor.

PARA RESERVAR CONTACTE

+244 226 424 300 • eventos.hcta@tdhotels.com