



ALVALADE

LUANDA • ANGOLA



# CHRISTMAS SEASON

BUFFETS

# BUFFETS

## NATAL

### VARIEDADE DE SALADAS

Alface com folhas verdes, Tomate com cebola e orégãos, Pepino, Cenoura com laranja uvas secas e coentros, Beterraba com maçã, laranja, cebola e canela, Milho com pimentos, Cenoura com passas, Carpaccio de novilho com alcaparras, rúcula e parmesão, Carpaccio de bacalhau aromatizado, Tiras de abóbora assada com mel, Tomate recheado com pasta de atum e ovo ralado, Camarão cozido, Ceviche de pargo, cebola roxa e maracujá, Salada de fusilli com mexilhão e pimentos, Salada de vegetais crus com queijo magro, Salada de grão, bacalhau e coentros, Cocktail de camarão com frutos tropicais

### SOPA

Creme de courgette

### PRATO DE PEIXE

Cataplana de cherne e camarão

### PRATO DE CARNE

Peito de frango do campo recheado com farinheira, Perna de borrego assada com batata corada e maçã caramelizada

### SHOW COOKING

Seleção de massas

### SOBREMESAS

Sonhos de abóbora, Fatias douradas, Filhoses, Arroz doce, Tronco de Natal, Bolo-rei, Leite-creme queimado, Fios de ovos

35.000 AKZ

## NATAL TRADIÇÃO

### VARIEDADE DE SALADAS

Alface com folhas verdes, Tomate com cebola e orégãos, Pepino, Cenoura com laranja uvas secas e coentros, Beterraba com maçã, laranja, cebola e canela, Milho com pimentos, Cenoura com passas, Carpaccio de novilho com alcaparras, rúcula e parmesão, Carpaccio de bacalhau aromatizado, Tiras de abóbora assada com mel, Tomate recheado com pasta de atum e ovo ralado, Camarão cozido, Salada de polvo, Penne com camarão e pimentos, Salada grega, Salada de cogumelos Portobello, Salada de grão, bacalhau e coentros, Cocktail de camarão com frutos tropicais

### SOPA

Creme de marisco

### PRATO DE PEIXE

Medalhões de pargo com alcaparras, Bacalhau corado com broa de milho

### PRATO DE CARNE

Tornedó de novilho grelhado com esparregado, Peru assado com castanhas

### SHOW COOKING

Seleção de massas

### SOBREMESAS

Sonhos de abóbora, Fatias douradas, Filhoses, Arroz doce, Tronco de Natal, Bolo-rei, Leite-creme queimado, Fios de ovos

35.000 AKZ

Os menus são servidos para grupos com número mínimo de 15 pessoas. Os preços apresentados são por pessoa e não incluem bebidas. Inclui IVA à taxa legal em vigor

**Grupo a partir de 25 Pax Desconto de 10% · Grupo a partir de 30 Pax Desconto de 15% · Grupo a partir de 50 Pax Desconto de 20%**



**MERRY CHRISTMAS**  
& HAPPY NEW YEAR

PARA RESERVAR CONTACTE  
+244 222 670 100  
[eventos.alvalade@tdhotels.com](mailto:eventos.alvalade@tdhotels.com)