



TRÓPICO

LUANDA • ANGOLA



CHRISTMAS to REMEMBER

BUFFET





Buffet Alegria

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 polvo * Lombinhos de porco e abacaxi grelhado * Abobora e curgetes grelhadas com mel e canela * Palitos de choco em crocante de farinha de milho * Bruschettas de tomate baby e queijo fresco * Lagosta da nossa costa * Camarão cozido em ervas aromáticas

Kitutes da Terra

Batata-doce assada * Coco fresco * Bananas-pão panada * Kitaba com gindungo * Ginguba * Paracuca

Salgados variados

Rissóis de marisco * Rolinhos folhados de chouriço * Chamussas de galinha * Pataniscas de bacalhau * Pizza

Sopa

Caldo verde com chouriço do Lubango

Pratos Quentes

Bacalhau assado e puré de batata-doce gratinado * Espetada de chocos e camarão na grelha * Medalhão de vitela em crocante de bacon
Strogonoff de pato com vinho tinto e batatas cozidas

Show Cooking

Garoupa * Atum * Escalopes de frango * Picanha * Secretos de porco * Seleção de massas

Acompanhamentos

Batatas assadas * Esparregado de grelos * 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 de Alfeizeirão * Farófias * Pastéis de nata do Trópico

Frutas da Época

Papaia * Melancia * Abacaxi * Melão * Laranja * Maças * Banana * Peras

Bebidas

Soft drinks * Café * Seleção de chás

CONTACTE-NOS PARA MAIS INFORMAÇÕES

eventos.tropico@tdhotels.com



Buffet of Joy

Simple and Composed Salads

Green leaf lettuce, sweetcorn, cucumber, tomato, onion and carrot * Tomato with onion and oregano * Carrot with orange, raisins and coriander
Beetroot with apple, orange, onion and cinnamon * Grilled cuttlefish with ginger and mustard * Octopus salad * Greek salad * Penne with prawns and peppers * Chickpea salad with codfish and coriander

Starters

Octopus carpaccio * Grilled pork tenderloin with pineapple * Grilled pumpkin and courgettes with honey and cinnamon * Crispy cuttlefish sticks in cornflour crust * Baby tomato and fresh cheese bruschetta * Local lobster * Boiled prawns with aromatic herbs

Local Specialities

Roasted sweet potato * Fresh coconut * Breaded plantain * Kitaba with gindungo (spicy peanut paste) * Peanuts * Caramelised peanuts (paracuca)

Variety of Savouries

Seafood rissoles * Puff pastry rolls with chorizo * Chicken samosas * Codfish fritters (pataniscas) * Pizza

Soup

Caldo verde with chorizo from Lubango

Hot Dishes

Roasted codfish with sweet potato purée au gratin * Grilled cuttlefish and prawn skewers * Veal medallion in crispy bacon crust * Duck stroganoff with red wine and boiled potatoes

Show Cooking

Grouper * Tuna * Chicken escalopes * Grilled picanha (rump cap) * Pork secretos * Selection of pastas

Side Dishes

Roasted potatoes * Turnip greens purée (esparregado) * Sautéed vegetables * Sweet potato * Plantain * White rice * Black beans * Boiled potatoes

Desserts

Pumpkin sonhos (traditional Portuguese doughnuts) * Fatias douradas (French toast) * Filhoses (Portuguese pumpkin fritters) * Sweet rice * Yule log
King cake (bolo-rei) * Crème Brûlée * Egg yarns * Chocolate mousse * Pão-de-ló de Alfeizeirão (traditional sponge cake) * Floating islands (farófias)
Trópico pastéis de nata (custard tarts)

Seasonal Fruits

Papaya * Watermelon * Pineapple * Melon * Orange * Apples * Banana * Pears

Drinks

Soft drinks * Coffee * Selection of teas

CONTACT US FOR MORE INFORMATION

eventos.tropico@tdhotels.com