



LAGOAS PARK

OEIRAS • PORTUGAL



Christmas Menus

.....



Buffet de Natal

..... Variedade de saladas simples

Tomate, pepino, cenoura e alface

..... Variedade de saladas compostas

Queijo fresco com compota de abóbora, amêndoa tostada e rúcula ∞ Mexilhão gratinado com tomatada
Coxinhas de frango com maionese de alho ∞ Wrap com salmão fumado e creme de ervas ∞ Cogumelos marinados com
laranja, gengibre, espinafre e cebolinho ∞ Choco com feijão encarnado, pimentos e coentros ∞ Penne com presunto,
maçã, cornichons e piquillos

..... Sopa

Creme de abóbora com castanhas e agrião

..... Prato de Peixe

Bacalhau com grão, couves, batata, ovo, azeitona e vinagrete

..... 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 amêndoa tostada ∞ Pão-de-ló com molho de morangos ∞ Torta de laranja com creme de citrinos
Mousse de chocolate com avelã e framboesa ∞ Tarte de maçã com sultanas e canela ∞ Sonhos, rabanadas, bolo-rei
Fruta laminada ∞ Queijos, compotas e frutos secos

..... 28.00€

Os buffets são servidos para grupos com número mínimo de 30 pessoas. Inclui cálice de vinho do Porto com buffet de sobremesas.
Os preços apresentados são por pessoa e não incluem bebidas. IVA incluído.



Buffet de Natal Tradição

..... Variedade de saladas simples

Tomate, pepino, cenoura e alface

..... Variedade de saladas compostas

Presunto com melão e hortelã ∞ Batata-doce assada com mel e canela ∞ Rissol de leitão com maionese de laranja e cebolinho
Requeijão com abóbora assada, mel e nozes ∞ Couve com cenoura, maçã, sultanas e aneto ∞ Salmão fumado com batata,
cornichons e molho de mostarda ∞ Bacalhau lascado com grão, azeitonas, ovo e salsa

..... Sopa

Creme de peixe com camarão e coentros

..... Prato de Peixe

Polvo à lagareiro com batata a murro e grelos salteados

..... Prato de Carne

Perna de peru assada com castanhas, abóbora e cogumelos

..... Prato vegetariano

Penne com molho de queijo, espinafres e tomate cherry

..... Acompanhamentos

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

..... Sobremesas

Bolo de chocolate com creme de framboesa ∞ Arroz doce com canela e limão ∞ Torta de noz com chantilly e mirtilos
Pudim de gengibre com amêndoa tostada ∞ Tarte de ameixas com vinho do Porto ∞ Sonhos, rabanadas e bolo-rei
Fruta laminada ∞ Queijos, compotas e frutos secos

..... 30.00€

Os buffets são servidos para grupos com número mínimo de 30 pessoas. Inclui cálice de vinho do Porto com buffet de sobremesas.
Os preços apresentados são por pessoa e não incluem bebidas. IVA incluído.



Menu Natal Bronze

Creme leve de grão com bacalhau e hortelã
Pato assado com laranja, arroz de cenoura, bacon e frutos secos
Café

..... 26.00€

Menu Natal Prata

Creme de abóbora com castanhas e agrião
Lombo de bacalhau assado com batata, couves, cenoura e vinagrete
Café

..... 28.00€

Menu Natal Ouro

Creme de peixe com camarão e coentros
Requeijão com doce de abóbora e salada com nozes tostadas
Peru assado com batata rústica e grelos salteados
Café

..... 33.00€

Os preços apresentados são por pessoa e não incluem bebidas. Inclui Buffet de Sobremesas Natalícias com cálice de vinho do Porto. IVA incluído.



Boas Festas

Para reservar contacte
+351 211 901 201 ∞ groups.lagoas@tdhotels.com
www.tdhotels.com