



HCTA

LUANDA • ANGOLA



CHRISTMAS SEASON

BUFFETS E MENUS

BUFFETS

NATAL

ENTRADAS

Salada verde com pimentos e milho doce, Salada de grão e bacalhau, Quiabos com atum, Beringela marinada, Salada Niçoise Salada Grega, Salada de marisco, Mousse de bacalhau e broa crocante, Beterraba com maçã, Petingas em molho de escabeche Rosbife marinado, Carpaccio de bacalhau, Panadinhos de galinha Sapateira recheada, Folhado de atum, Panadinhos de peru Bola de cabrito, Patanisca de bacalhau, Bola de enchidos Peixinhos da horta, Ovos verdes de atum, Pastéis de bacalhau Mexilhões em vinagrete, Salada de polvo com abacate Saladas simples variadas, Presunto laminado com fruta da época

PRATO PRINCIPAL

Sopa de bacalhau, Bacalhau recheado com queijo e migas de grão Polvo à moda do lagar, Nacos de vitela com arroz de feijão Arroz de costela com castanhas e grelos, Peru recheado

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

ENTRADAS

Salada frango e maçã, Salada verde com pimentos e milho doce Salada de grão e bacalhau, Quiabos com atum, Beringela marinada Salada Niçoise, Salada Grega, Salada de marisco, Mousse de bacalhau e broa crocante, Beterraba com maçã, Petingas em molho de escabeche, Rosbife marinado, Carpaccio de bacalhau Panadinhos de galinha, Sapateira recheada, Folhado de atum Panadinhos de peru, Bola de cabrito, Patanisca de bacalhau Bola de enchidos, Peixinhos da horta, Ovos verdes de atum Pastéis de bacalhau, Mexilhões em vinagrete, Salada de polvo com abacate, Saladas simples variadas, Presunto laminado com fruta da época, Camarão cozido ao sal, Ovos em pastelão, Tapas de lagosta e cebolinho, Salmão à bela vista

PRATO PRINCIPAL

Creme de espargos verdes, Salteado de lulas e camarão, Bacalhau à Brás, Filetes dourados com arroz de tomate, Vitela de espeto (em molho de escabeche), Miminhos de porco com bacon, Arroz de pato com passas e laranja

SOBREMESAS

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

40.000 AKZ

MENUS

NATAL

ENTRADAS

Ceviche de garoupa com vinagrete de frutos vermelhos

PRATO PRINCIPAL

Bacalhau em crosta de broa, bouquet de legumes, puré de beterraba e grão-de-bico, Cabrito assado com castanhas e cogumelos Portobello

SOBREMESAS

Variedade de sobremesas de Natal

1 Prato Principal **23.500 AKZ**

2 Pratos Principais **28.500 AKZ**

NATAL TRADIÇÃO

ENTRADAS

Tataki de atum com emulsão de manga e abacate

PRATO PRINCIPAL

Tranches de garoupa com puré de abóbora, molho branco e nozes
Rolinhos de vitela e camarão, batata palha e tomate grelhado

SOBREMESAS

Variedade de sobremesas de Natal

1 Prato Principal **25.500 AKZ**

2 Pratos Principais **30.500 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



MERRY CHRISTMAS
& HAPPY NEW YEAR

PARA RESERVAR CONTACTE
+244 226 424 300
eventos.hcta@tdhotels.com