

Christmas Menu

MENUS DE GRUPOS E EVENTOS CORPORATIVOS | GROUPS AND CORPORATE EVENTS MENUS

Menu 1

Creme de cogumelos com salada de espargos e azeite de manjerição

Cream of mushrooms with asparagus salad with a hint of basil olive oil

Peito de peru recheado com castanhas sobre puré de batata doce e mel e pak choi salteado

Stuffed turkey breast with chestnuts on honey scented creamed sweet potatoes, sautéed pak choi

Panna Cotta de baunilha e ginja com crocante de chocolate

Vanilla Panna Cotta with ginja (sour cherry) and chocolate brittle

Café ou chá | Coffee or tea

Águas, Refrigerantes | Mineral water, Soft Drinks

Cerveja | Beer

Vinho branco ou tinto | White or Red Wine Dory, Lisboa

Preço por pessoa

Price per person

€ 40

Menu 2

Caldo verde à portuguesa com chouriço

Portuguese potato and kale soup with pork chorizo

Filete de dourada em tapenade de camarão e espinafres com puré de batata e azeitona

Golden bream nestled on a shrimp and spinach tapenade, potato puree and olives

Bolo de chocolate com texturas de morango e gelado de baunilha

Chocolate cake with strawberry textures and vanilla ice cream

Café ou chá | Coffee or tea

Águas, Refrigerantes | Mineral water, Soft Drinks

Cerveja | Beer

Vinho branco ou tinto | White or Red Wine Dory, Lisboa

Preço por pessoa

Price per person

€ 45

Menu 3

Salada de vieiras com presunto e ervilhas salteadas

Seared scallop salad with prosciutto and sauteed green peas

Perna de borrego assada com mostarda e tomate seco com batata gratinada e legumes orientais

Roasted leg of lamb with sun dried tomato and mustard, potato au gratin and oriental vegetables

Sericaia, mousse de queijo e vinho do porto

Sericaia, cheese mousse and port wine

Café ou chá | Coffee or tea

Águas, Refrigerantes | Mineral water, Soft Drinks

Cerveja | Beer

Vinho branco ou tinto | White or Red Wine Dory, Lisboa

Preço por pessoa

Price per person

€ 49

Christmas Menu

MENUS DE GRUPOS E EVENTOS CORPORATIVOS | GROUPS AND CORPORATE EVENTS MENUS

Menu 4

Carpaccio de salmão com puré de abacate, queijo flamejado e rúcula
Salmon Carpaccio with avocado purée, seared cheese and arugula

Creme de castanhas com trufa e brunoise de pera
Cream of chestnuts with truffle and pear brunoise

Bacalhau assado no forno com crosta de camarão sobre migas de amêijoas e espargos verdes
Oven roasted cod roasted with shrimp crust neslited on clam stuffing and green asparagus

Lombo de novilho com puré de maçã assada e couve chinesa em pickles
Veal tenderloin with baked apple purée and pickled Chinese cabbage

Crumble de maçã, cremoso de chocolate Gold e caramelo salgado
Apple Crumble, velvety Gold chocolate and salted caramel

Café ou chá | Coffee or tea
Águas, Refrigerantes | Mineral water, Soft Drinks
Cerveja | Beer
Vinho branco ou tinto | White or Red Wine Dory, Lisboa

Preço por pessoa
Price per person
€ 58

SUPLEMENTO PARA BUFFET DE DOCES DESSERT BUFFET SUPPLEMENT

Leite de creme de citrinos
Citrus milk cream
Bolo Rei e Bolo Rainha
King and Queens Christmas fruit cake
Filhoses
Fried dough
Sonhos
Portuguese Choux Pastry
Ninho de chocolate de natal
Christmas chocolate nest
Seleção de Queijos, nozes e tangerinas
Selection of cheese with walnuts and tangerines

Preço por pessoa
Price per person
€ 14

APERITIVO WELCOME DRINK

Rossini
Crumble de Outuno
Autumn crumble cocktail
Eggnog
Sumo de laranja
Orange Juice

2 canapés a/c do chef

Preço por pessoa
Price per person
€ 15

DIGESTIVOS DIGESTIFS

Jameson
Macieira Royal Spirit
Aldeia Velha
Licor Beirão
Amêndoa amarga
Baileys

Preço por pessoa
Price per person
€ 15