

Nas mesas: Pão de diversas variedades

### **Mesa de frios**

(comum a todos os buffets). \*\*

#### **Petiscos**

Panadinhos variados  
Empadinhas de frango  
Quiches variadas  
Batata frita caseira  
Folhados vol-au-vent recheados

#### **Saladas Compostas**

Salada de arroz de açafrão, coentros e camarão  
Salada grega (tomate, queijo, azeitonas, cebola e pepino)  
Salada russa  
Salada Ceaser

#### **Saladas Simples**

Saladas de milho, cenoura, tomate, pepino, alfaces e beterraba  
Azeite, vinagre, molhos vinagrete de limão, cocktail e maionese;  
Fusilli c/ cocktail e frutos do mar  
Salada de feijão-frade e atum

\*\*\*\*\*

### **Mesa de sobremesas**

(comum a todos os buffets). \*\*

Frutas frescas  
Salada de fruta  
Farófiás acompanhadas de leite-creme  
Quadrados de bolo brigadeiro  
Tarte de maçã  
Mini Mousses de Frutas  
Tarte de frutos vermelhos  
Semi frio de maracujá

## **Menus de Buffet Grupos de Passagem**

### **Mesa de quentes**

(escolha de um dos menus).

#### **Menu nº 15\***

Sopa: Creme de abóbora-menina c/ picadinho de ovo  
Peixe: Tranche de salmão c/ limão e alcaparras (batatinha no forno e legumes)  
Carne: Peito de peru recheado de farinheira e espinafres

#### **Menu nº 16\***

Sopa: Creme de agrião  
Peixe: Bacalhau à Lagareiro (nabiças e batata nova cozida)  
Carne: Vitela estufada c/ arroz árabe

#### **Menu nº 17\***

Sopa: Sopa Juliana  
Peixe: Lombinho de pescada c/ ervas aromáticas e azeitonas (batata duquesa e salteado de brócolos)  
Carne: Cachaço de porco estufado c/ castanha e cebolinha (arroz branco)

#### **Menu nº 18\***

Sopa: Creme de ervilhas  
Peixe: Medalhão de perca c/ molho de tomate e mexilhão (arroz de manteiga)  
Carne: Coxa de pato marinado em laranja (batatinha no forno e legumes)

\* Mínimo 25 pessoas.

\*\*Sugestões de composição. A variedade é ajustada em função do n.º de pessoas

**Menus 39 – Prato Principal de Peixe**

- a) Rolinhos de legumes c/ salada verde  
Bacalhau gratinado  
Combinado de fruta da época
- b) Sopa Juliana  
Lombinho de peixe à portuguesa (batata a murro e legumes)  
Tarte de maçã c/ bola de gelado de nata
- c) Creme de alho francês  
Tranche de salmão c/ molho de laranja, batata no forno e legumes  
Bolo de chocolate c/ fatias de laranja
- d) Creme de couve-flor  
Pescada c/ molho de citrinos (puré e legumes da época)  
Trio de fruta, doce caseiro e pão-de-ló

**Menus 40 – Prato Principal de Carne**

- a) Salada grega (tomate, queijo, azeitonas, cebola, pepino)  
Vitela estufada c/ batatinha assada e legumes  
Pudim de café c/ mousse de baunilha
- b) Pataniscas de bacalhau c/ misto de alfaces  
Arroz de pato em cama de couve lombarda  
Pêra Rocha aromatizada de chá verde
- c) Juliana de legumes  
Lombo de porco no forno c/ arroz escuro e salteado de couve  
Farófias c/ leite-creme e canela
- d) Sopa de espinafres  
Frango no forno à Serra D'Aire c/ batata frita e salada verde  
Combinado de fruta da época

\*\*\*\*

**Todos os menus incluem:**

Couvert: Pão fresco, manteiga e azeitonas