

Nas mesas: Pães variados

Mesa de frios**

(comum a todos os buffets). **

Petiscos

Rissóis

Croquetes

(chamuças de frango, pataniscas de bacalhau, calamares com maionese de lima)

Quiches (legumes, queijo e fiambre)

Pizzas (queijo, fiambre e azeitonas)

Torrificados de cogumelos

Bola de enchidos e pão com chouriço

Saladas Compostas

Salada de queijo fresco (tomate, queijo, azeitonas, cebola e pepino)

Salada russa

Salada de feijão frade e atum

Meia desfeita de bacalhau

Fusilli com legumes salteados

Salada de arroz

Couscous de legumes

Saladas Simples

Alfaces, tomate, beterraba, pepino, milho, cenoura, cebola

Azeite e vinagre

Molhos vinagrete de limão

Mesa de sobremesas**

(comum a todos os buffets). **

Frutas frescas laminadas

Salada de fruta

Bolo de chocolate

Torta de laranja

Mini mousses de frutas e/ou chocolate

Mil folhas

Bolo de bolacha

Leite creme

Molotof

Pudim de ovos

Panna cotta de frutos vermelhos

Menus de Buffet Grupos de Passagem

Mesa de quentes

(escolha de um dos menus).

Menu nº 11*

Sopa: Creme de abóbora

Peixe: Feijoada de peixe com arroz branco

Carne: Peito de peru recheado de farinheira e espinafres

Menu nº 12*

Sopa: Creme de agrião

Peixe: Bacalhau gratinado

Carne: Vitela estufada com arroz árabe e couve salteada

Menu nº 13*

Sopa: Sopa Juliana

Peixe: Tranche de pescada com crocante de ervas aromáticas e puré de ervas finas e legumes

Carne: Arroz de pato à Dom Gonçalo

Menu nº 14*

Sopa: Caldo verde

Peixe: Dourada grelhada com batata assada e legumes

Carne: Mimos de porco, arroz de farinheira e migas de couve

Menu nº 15*

Sopa: Creme de couve flor e picadinho de ovo

Peixe: Tranche de perca à marinheira arroz de manteiga e legumes

Carne: Carne de porco à Alentejana

Outras opções:

Bacalhau à Zé do Pipo

Bacalhau à brás

Tendran de vitela com arroz branco

Strogonoff de peru com tagliatelle de legumes

Menus 11 a 14

(Água, Vinho regional e Café)

* Mínimo 25 pessoas.

**Sugestões de composição. A variedade é ajustada em função do n.º de pessoas
Todos os preços c/ Iva incluído à taxa legal em vigor

**Menus de Grupo
MP ou PC Serviço Sentado**

Prato Principal de Peixe

1. Creme de cenoura com picadinho de ovo
Bacalhau gratinado com salada verde
Trio de frutas laminadas
2. Sopa cultivador
Tranche perca à portuguesa (batata assada e legumes)
Torta de laranja e seus gomos
3. Creme de alho francês
Bacalhau à brás (paloco), puré e legumes
Bolo de chocolate com dueto de fruta da estação
4. Caldo verde com fumeiro regional
Bacalhau grelhado, lascado, batata e migas
Arroz doce polvilhado de canela
5. Salada mista com queijo fresco
Pescada com molho de ervas, puré e legumes da época
Crumble de maçã com gelado de baunilha

Outras opções:

- Pataniscas de bacalhau com arroz de tomate
- Carne de porco à alentejana (ameijoia branca)
- Filetes de pescada com maionese de lima e salada russa
- Feijoada de peixe com arroz branco

Prato Principal de Carne

6. Salada grega (tomate, queijo, azeitonas, cebola, pepino)
Vitela estufada com batatinha assada e legumes
Salada de fruta
7. Creme de abóbora
Arroz de pato em cama de couve
Pudim de ovos caseiro
8. Juliana de legumes
Lombo de porco no forno com arroz e salteado de couve
Panna cotta de frutos vermelhos
9. Sopa de espinafres
Frango no forno à Serra D'Aire com batata frita e salada verde
Frutas da estação com botão de mousse de chocolate
10. Creme de couve flor
Strogonoff de peru com alcaparras, arroz branco e salada
Molotof c/ caramelo e amêndoa laminada

Todos os menus incluem:

Couvert: Pão fresco, manteiga e azeitonas