

B
U
F
T
E

D
O

Q
H
E

T

Mesa de entradas

Trilogia petiscos portugueses (3 variedades)

Salgados tradicionais (2 variedades)

Saladas simples (alface, tomate, pepino, cebola)

Salada de grão-de-bico, bacalhau e salsa

Salada de feijão frade, atum e molho vinagrete

de pimentos e cebola

Seleção de charcutaria (2 variedades)

Presunto laminado, quiche de bacalhau com pimentos e azeitonas,
pá de porco laminada

Sopas

Canja de galinha à Portuguesa Caldo verde à Minhota

Creme de alho francês

Peixe

Filetes de Robalo do nosso mar

Salmão braseado com ervas aromáticas

Lombo de bacalhau com azeite e alho

Pescada gratinada com molho de marisco e puré de batata

Carne

Peito de peru recheado com alheira e batata à padeiro

Bifinhos de vitela com molho de cogumelos

Arroz de pato à moda antiga

Lombo de porco recheado com farinheira

Vegetariano

Penne com cogumelos e tomate seco

Strogonoff de seitan, tofu e cogumelos

Sobremesas

Pão de ló

Bolo Rei

Aletria

Rabanadas

Leite creme

Pudim de ovos

Tarte de maçã

Mousse de chocolate

Tronco de Natal

Tarte de nata e canela

Fruta laminada

Para acompanhar...

Figos secos, tâmaras, nozes, avelãs, amêndoas, passas, ameixas

25€ p/pessoa

Mesa de entradas, 1 sopa, 2 pratos principais
e mesa de sobremesas

*Mínimo 20 pessoas

*Bebidas não incluídas.