

# BUFFETS

mínimo 30 pessoas | minimum of 30 persons  
máximo 80 pessoas | maximum of 80 persons

Seleção obrigatória de 2 saladas, 2 entradas, 1 sopa, 2 pratos principais e 4 sobremesas  
Mandatory selection of 2 salads, 2 starters, 1 soup, 2 main courses and 4 desserts

## **SALADAS | SALADS**

Seleção de legumes grelhados | Grilled vegetables selection

Couscous Marroquino | Moroccan couscous

Tagliatelle de atum | Tuna tagliatelle

Fusili com presunto, tomate seco e pesto de manjeriço

Fusili with ham, dried tomatoes and basil pesto

Salada de bacalhau e grão-de-bico | Cod and chickpeas salad

Cogumelos marinados, rúcula, tomilho e parmesão

Marinated mushrooms, arugula, thyme and parmesan

Tomate "chucha", queijo fresco, azeitonas e orégãos

"Chucha" tomato, fresh cheese, olives and oregano

Salada Grega | Greek salad

## **Incluído | Included**

Saladas simples: alfaces variadas, milho, tomate e pepino

Simple salads: mixed lettuces, corn, tomato and cucumber

Molhos: Azeite aromatizado, vinagrete, molho de maionese, molho cocktail, molho

de iogurte | Sauces: Flavored olive oil, vinaigrette, mayonnaise sauce, cocktail sauce, yogurt sauce

Azeitonas marinadas | Marinated olives

## **ENTRADAS | APPETIZER**

Carpaccio de novilho com lascas de parmesão | Veal carpaccio with parmesan flakes

Seleção de salgadinhos | Selection of savoury snacks

Pataniscas de bacalhau | Cod fish cakes

Chèvre com rúcula, nozes e mel | Chèvre with arugula, walnuts and honey

Alheira de Mirandela | "Alheira" from Mirandela

Farinheira de arroz sobre um manto de ananás | Rice "farinheira" over a pineapple bed

Presunto serrano com melão | "Serrano" ham with melon

## **SOPAS E CREMES | SOUPS AND CREAMS**

Sopa de melão e hortelã | Melon and mint soup

Gaspacho tradicional | Traditional Gaspacho

Creme de alho francês | Garlic cream

Caldo verde com chouriço de chaves | Green broth soup with typical portuguese chorizo

Creme aveludado de abóbora e perfumado com coentros

Pumpkin velvety cream with coriander

---

## PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

### PEIXES | FISH

Bacalhau com Natas | Cod fish with cream

Bacalhau à Braz | Crumbled cod with onion, oil and eggs

Filetes de Pescada com Salada Russa | Hake filets with Russian salad

Red Fish no forno com salteado de batata | Red Fish in the oven with sauteed potatoes

Salmão na grelha e ratatouille de legumes | Grilled salmon and vegetable ratatouille

### CARNES | MEAT

Grelhada mista com arroz e feijão preto | Grilled mixed with rice and black beans

Arroz de Pato | Duck rice

Juliana de Perú com cogumelos com arroz selvagem

Turkey "Juliana" with mushrooms and wild rice

Lombo de porco assado no forno com batata à americana

Pork tenderloin with "american style" potatoes

Caril de frango com leite de coco e "arroz pilaf"

Chicken curry with coconut milk and "pilaf rice"

### SOBREMESAS | DESSERT

Leite-creme queimado | Flared heavy cream

Arroz doce | Sweet rice

Pudim de ovos | Egg pudding

Delicia de bolacha e natas | Delight of cookies and cream

Delicia de pão-de-ló e ovos | Sponge cake with eggs cream

Cheesecake de frutos vermelhos | Red berries cheesecake

Semi-frio de manga | Mango semifreddo

Torta de laranja | Orange pie

Tarte de nata | Cream pie

Tarte de maçã | Apple pie

Mousse de chocolate | Chocolate mousse

Salada de Fruta | Fruit salad