



MENUS FESTIVOS

• Um Evento Diferente •





BUFFET DE ENTRADAS
SIMPLES

CREME DE LEGUMES

Salgadinhos, Folhadinhos,
Pataniscas, Bruschettas, Sêmea
Recheda, Quiche

PREÇO POR
PESSOA
15€





BUFFET DE ENTRADA SA
PORTUGUESA

CALDO VERDE

Sêmea Recheada, Salgadinhos,
Folhadinhos, Pataniscas, Moelas,
Chouriço Assado, Pão de Alho,
Rojõezinhos, Broa de Milho



PREÇO POR
PESSOA
22,5€



BUFFET DE ENTRADAS DO
MAR

CREME DE MARISCO OU
SOPA DE PEIXE

Ameijoas à Bolhão Pato, Mexilhão
em Vinagrete, Camarão Cozido,
Camarão à la Guilho, Sapateira,
Recheio de Sapateira, Salada de
Polvo, Pataniscas, Broa, Pão de
alho, Grissinis



PREÇO POR
PESSOA
45€



BUFFET DE ENTRADAS À
ALENTEJANA

CREME DE ERVILHAS
C/BACON CROCANTE

Presunto, Paio, Alheira, Morcela
Assada, Chouriço Assado,
Farinheira, Salpicão, Queijo da
Ilha, Queijo Brie, Queijo de
Cabra, Queijo Curado, Broa de
Avintes, Grissinis, Compotas e
Mel

PREÇO POR
PESSOA
35€



PRATOS PRINCIPAIS

CARNE

Arroz de Pato
15€

Lombelo de Porco, Batata
Assada e grelos
17,5€

Taco de Novilho, Batata Palha,
Padron e Aioli de Alho
20€

Vazia Grelhada, Molho de
Cogumelos Trufados e Batata
Juliana
25€





PRATOS PRINCIPAIS

PEIXE

Bacalhau a Santana
18€

Tranches de Pescada, Puré de
Batata Doce e Bimis
17,5€

Bacalhau c/Crumble de Broa e
Azeitonas
20€



Polvo à Lagareiro
25€



BUFFET DE SOBREMESAS

Chessecake
Tarte de Maçã
Leite Creme
Torta de Laranja
Arroz Doce
Tiramisu
Tarte de Amêndoa
Panacota de Frutos Vermelhos
Mousse de Chocolate
Mousse de Manga
Mousse de Oreo
Fruta Laminada

BUFFET C/ 3 DOCES + 1 MOUSSE + FRUTA
LAMINADA **12€**

BUFFET C/ 5 DOCES + 1 MOUSSE + 1 PUDIM
FRANÇES + FRUTA LAMINADA **22,5€**