

MENU REVEILLON 2018-2019

Taça de Espumante de Boas Vindas

ENTRADAS

Display de Frios

(Presunto de Parma, Salame italiano, Blanquet de Peru, Lombo Canadense, Peito de peru defumado)

Display de Queijos e Frutas Secas

(Gruyère, Brie, Gouda, Roquefort, Uvas Passas, Nozes, Castanhas, Ameixas)

Salada de Tomates Cereja e Mussarela de Búfala

Mix de Folhas da Horta com Salmão Defumado

Tender a Califórnia

Salada caesar

Salada de Lentilhas

Molhos variados

BUFFET QUENTE

Peito de Pato ao Molho de framboesa e vinho do porto

Filet Mignon recheado com queijo brie, ao molho madeira, purê de barôa

Chester assado com castanha portuguesa

Rondele ao gorgonzola

Salmão ao Molho de laranja com salada morna

Bacalhau Gratinado

Camarões a Paulista

Cordeiro Assado ao Molho de hortelã, com couscous Marroquino

Batatas Rustica com Ervas Finas

Arroz de passas e arroz branco

BUFFET DE SOBREMESAS

Tortas e Sobremesas Variadas do Chef

Cascata de Frutas

Sopa de Lentilhas com Legumes

Creme de Brócolis com Brie

SOPAS & CREMES

(a partir das 00h30min)

Sopa de Lentilhas

Creme de Brócolis com Breie

BEBIDAS

Cerveja

Refrigerante

Água Mineral

Vinho Nacional

Espumante da Casa (uma garrafa para duas pessoas)