



MENU NATAL 2018-2019

ENTRADAS E DISPLAYS DE QUEIJOS & FRIOS

Salpicão Tropical
Mix de Grãos com Bacalhau
Terrine de Frango
Folhas Tenras com Lascas de Parmesão Palmitos e Crôutons
Seleção de folhas Nobres com Tomates Secos e Nozes
Display de Queijos e Frutas Secas
(Gruyère, Roquefort, Uvas Passas, Nozes, Castanhas, Ameixas)
Display de Frios
(Peito de Peru Defumado, Salame italiano, Blanquet de Peru, Lombo Canadense)

BUFFET QUENTES

Arroz Branco
Farofa de Noel
Tender a Califórnia
Batatas Noisettes
Bacalhau a Lagareiro
Arroz com Castanhas
Peru Assado com Especiarias
Filet Mignon ao Molho de Cogumelos
Pennete Salteado com Tomate seco e Rúcula
Filet Mignon Suíno com Abacaxi Grelhado e Castanha Caramelada
Namorado com Molho Bechamel com aspargos frescos e Amêndoas

BUFFET DE SOBREMESAS

Cidra
Torrone
Panetones
Rabanadas
Frutas Secas
Bouche de Noel
Torta de Morangos
Pavê de Chocolate e Coco
Pudim de Leite Condensado
Mousse de Chocolate com Nozes

BEBIDAS

Cerveja
Refrigerante
Água Mineral
Cidra
Vinho Nacional