

# Buffet Eventos

## Buffet de Entradas

Mousse de Frutos do Mar | Sapateira Recheada ou Camarão | Mousse de Atum | Mexilhão com Pimentos | Peixinhos de Escabeche | Bolos de Bacalhau | Pataniscas de Bacalhau | Cogumelos Salteados com Ervas | Chouriça e Morcela Assada | Pica-Pau | Presunto em Espelho | Salgadinhos Diversos | Seleção de Saladas Simples e Compostas

## Sopas

Cultivador | Feijão Branco | Creme de Cenoura | Canja de Galinha | Creme/Sopa de Legumes | Sopa do Mar

## Peixe

Bacalhau com Broa | Bacalhau com Presunto | Bacalhau à Imperador ou à Confrade | Tibornada de Bacalhau | Bacalhau com Natas ou Espiritual | Pescada Gratinada com Broa | Perca Corada com Molho de Marisco Polvo à Lagareiro (Suplemento 4,00€/ Pessoa)

## Carne

Bifinhos de Perú com Molho de Frutos Secos | Lombinhos de Porco à Francesa | Vitela Assada à Lafões | Rojões com Enchidos | Miminhos de Vitela com Cogumelos | Pato com Laranja | Medalhões de Vitela com Molho de Porto Lombo de Porco com Castanhas ou Recheado | Vitela no forno à Mirandesa | Arroz de Pato Cabrito à Padeiro (Suplemento 4,00€/Pessoa) | Leitão (Suplemento 9,00€/Pessoa)

## Buffet de Sobremesas

Fruta da Época Laminada | Mousse de Chocolate | Natas do Céu | Torta de Laranja | Bolo de Bolacha | Gelatina Semi-Frio de Morango | Leite-Creme Queimado | Pannacota de Frutos Vermelhos | Rolo de Claras | Bolo de Chocolate

## Ementa

*Buffet de Entradas + Sopa*

*1 Prato Principal ou 2 Pratos Principais + Buffet de Sobremesas*

*Águas | Sumos | Cerveja | Vinho da Casa (Tinto, Branco e Verde) | Café*

**Preço | Pessoa 1 Prato : 43.00€**  
**Preço | Pessoa 2 Pratos : 53.00€**

Crianças dos 0 aos 4 anos: Grátis  
5 aos 11 anos: 50% desconto

### Suplemento Digestivo

Aguardente, Whisky Novo e Amêndoa Amarga  
+6,00€ / Pessoa

### Sorvete de Limão (Corta Sabores)

+2,00€/ Pessoa

### Welcome Drink com Aperitivos

+8,00€ / Pessoa

### Espumante para Brinde

+2,00€ / Pessoa

