

BUFFET CORPORATE

SALADAS SIMPLES

Alface, rúcula, tomate, cebola, cenoura, pepino, milho, beterraba

SALADAS COMPOSTAS

Salada de penne com salmão fumado e creme fraiche

Salada de noodles com legumes e novilho no "wok"

Salada de camarão, ananás e pêra abacate

Salada Waldorf

Salada de legumes assados à provençal e queijo feta

Salada de beterraba com maçã, nozes e vinagrete de limão

ENTRADAS

Tábua de queijos, e enchidos

Carnes frias (lombo de porco, peito de peru)

Mexilhão em vinagrete

Recheio de sapateira

Pasta do chef

Variedade de salgados

Carpaccio de novilho com alcaparras

SOPAS

Consomé de galinha do campo com seu ovo

Creme de camarão com croutons de tomilho limão

Capuccino de abóbora com crocante de queijo da ilha

PRATOS DE PEIXE

Lombo de bacalhau à lagareiro com infusão de coentros

Tranche de garoupa à padeiro

Moqueca Atlântica

PRATOS DE CARNE

Vazia de novilho ladeada com bacon em crosta de massa folhada

Perna de borrego assado com mel e tomilho

Coxa de pato confitado com batata-doce e alecrim

PRATOS VEGETARIANOS

Tortellini recheados com espinafres e ricotta

Moqueca de vegetais

Caril de grão

BUFFET DE SOBREMESAS E FRUTAS

Buffet

Mínimo 25 participantes

4 Saladas
2 Espelhos
Sopa
1 Prato principal
Sobremesa e frutas

35€ por pessoa

4 Saladas
4 Espelhos
Sopa
2 Pratos principais
1 Massa
Sobremesa e frutas

45€ por pessoa

Suplemento de Bebidas
Refrigerantes, águas e café

5€ por pessoa

Vinho da casa (branco/tinto)
refrigerantes, águas e café

8€ por pessoa
