

MENU SERVIDO CORPORATE

ENTRADAS

Aveludado de abóbora, cogumelos
salteados e azeite de trufa

Carpaccio de Polvo
com o seu vinagrete

Tarte fina de tomate, courgette
e cebola com camembert gratinado

PRATOS DE PEIXE

Bacalhau com todos revisitado

Tranche de salmão corado,
legumes glaciados, batata rosti
e molho de manjerição

Tentáculo de polvo corado na brasa
com batata-doce em duas texturas
e molho de coentros

PRATOS DE CARNE

Peito de frango recheado
com queijo cabra e cogumelos,
batata gratinada e panaché
de legumes

Lombinho de porco corado, migas
de couve-flor e molho de laranja
e gengibre

Rosbife, puré de batata
e legumes glaciados

SOBREMESA

Brownie com caramelo
e gelado de baunilha

Tartelette com creme
pasteleiro e framboesa

Cheesecake de lima
e seu crocante

Crepe em trouxa de maçã
e caramelo salgado

Menu Mínimo 10 participantes

1 Entrada,
1 Prato principal
1 Sobremesa

35€ por pessoa

1 Entrada,
1 Prato de peixe
1 Prato de carne
Sobremesa

47€ por pessoa

Suplemento de Bebidas
Refrigerantes, águas e café

5€ por pessoa

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

8€ por pessoa

LUSTER
HOTEL

OUI
MAIS
NON
GLASSY
FOOD