

# Menu de Natal

## Christmas Menu

### CANAPÉS

Tarteletes de Requeijão e compota de abóbora  
Guiosas de vegetais com molho Teriyaki  
Rissol de cogumelos  
Camarão crocante com amêndoa e molho agri-doce

### DA HORTA

Rucula, Tomate, Cebola Roxa, Cenoura ralada, Beterraba, mescla de alfaces, espargos brancos e pepino e milho.

### COMPOSTAS

Misto de verdes com camarão, mamão, tomate cherry e Rúcula selvagem  
Salada de Polvo com batata doce e laranja  
Salada Woldorf  
Presunto com alfaces, figos, requeijão e Balsâmico di Modena  
Salada de couve roxa com frutos secos  
Quinoa com cogumelos, tomate seco e feijão encarnado  
Salada de Grão com bacalhau e coentros

### ENTRADAS

Espelho de carnes frias assadas com aromas do campo  
Cascata de camarão com flôr de Sal  
Terrina de caça com molho de frutos vermelhos  
Salmão fumado com pepino e molho Tzatziki  
Espelho de Perú com compota de frutos vermelhos

### LIVE COOKING

Leitão assado com batata crocante

### SOPAS

Creme de Abóbora com gengibre e amêndoa salteada  
Canja de ameijoas

### PRATOS QUENTES

Dourada com molho verde  
Bacalhau gratinado com camarão  
Borrego a baixa temperatura com alecrim  
Perú assado com castanhas  
Guisado de legumes e Tofu com aromas natalícios

### PARA ACOMPANHAR

Arroz com passas  
Batata doce assada com alecrim  
Puré de batata  
Legumes salteados  
Couve Flor gratinada

### MUNDO DOCE

Tronco de natal, Bolo rei e rainha, broas castelares, Azevias de batata doce e canela ; rabanadas com calda de frutos secos , aletria com leite de amêndoa ; Toucinho do céu, Torta de laranja ; Torta de alfarroba; Pudim de ovos, leite creme, Bolo de bolacha e Arroz doce com canela.

### SELECÇÃO DE QUEIJOS

Seleção de queijos nacionais e internacionais com compotas, bolachas e tostas caseiras

18h30-21h00 Jantar Buffet com Bebidas Incluídas

*Música ao Vivo*