

# BUFFET DE NATAL PARA EMPRESAS 2021

Mínimo de 20 pessoas

## WELCOME DRINK

Sumo de laranja, Moscatel, Vinho do Porto (doce e seco)

## BUFFET

Saladas simples e compostas; Molhos variados;  
Variedade de queijos nacionais e estrangeiros; Enchidos regionais;  
Variedade de sobremesas da época; Fruta fresca

## Escolher 1 sopa, 1 prato de massa, 1 prato de peixe e 1 prato de carne

### SOPAS

Creme de legumes - Creme de cenoura e coentros - Sopa de grão com espinafres  
Creme de abóbora com maçã reineta

### MASSAS

Linguini com camarão e cogumelos selvagens - Fusili com cogumelos e molho de 3 queijos -  
Tagliatelli com tomate cherry, manjeriço e mozzarella - Fusili tricolor à "Bulhão Pato"

### PEIXES

Bacalhau desfiado com crosta de broa de milho, chouriço e azeitonas pretas, acompanha com  
batata doce e grelhos salteados - Lascas de Bacalhau confitado com castanhas e chalotas,  
acompanha com batata sauté – Lombinhos de salmão com mostarda e mel, acompanha couve  
flor gratinada – Filetes de dourada com molho de marisco e arroz de coentros

### CARNES

Medalhinhas de novilho à portuguesa com batata sauté –  
Lombo de porco assado com redução do vinho do Porto e  
esmagada de batata doce – Peru assado com crosta  
de frutos secos e arroz de açafrão – Frango agridoce  
com ananás e batata duchaise

### BEBIDAS INCLUÍDAS

Água mineral, Vinho branco ou tinto  
"JP – Península de Setúbal",  
(castas aragonês, castelão e syrah)  
Refrigerantes e café ou chá

Preço

Por pessoa\*

29€

