

MENU

BUFFET ALMOÇO DE NATAL

CHRISTMAS LUNCH BUFFET



THE
EDITORIAL
OCEAN WAY
HOTEL

BUFFET ALMOÇO DE NATAL CHRISTMAS LUNCH BUFFET

25 DEZEMBRO 12H30 ÀS 15H00 | 25TH DECEMBER 12H30 P.M. TO 03H00 P.M.

ENTRADAS

- Salada de polvo com vinagrete de pimentos
- Terrines de camarão em tempura com maionese de lima
- Salada de bacalhau e grão com pimentos assados
- Tártaro de atum, mostarda Dijon e crocante de arroz
- Rosbife de vitela e pickles de cebola roxa
- Cesta de mariscos e frutos do mar
- Tábua de queijos com frutos secos e mel
- Seleção de charcutaria portuguesa
- Saladas simples
- Salada de couve roxa e maçã vinagrete de mel e mostarda
- Salada iceberg, frango e lascas de parmesão

PRINCIPAL

- Canja na caneca
- Perú recheado com castanhas, alperce seco e jus de vinho Madeira
- Cabrito assado no forno com alecrim
- Bifinhos de coração de alcatra
- Carne de Vinha d'alhos
- Bacalhau gratinado da Chef
- Pescada crocante
- Polvo à lagareiro

GUARNIÇÕES

- Arroz de forno com amêndoas e passas
- Batatinha assada no forno
- Legumes baby salteados
- Grelos salteados
- Legumes assados com azeite e ervas

BUFFET DE SOBREMESAS DE NATAL

- Bolo de mel da Madeira
- Pão-de-ló tradicional
- Bolo-rei
- Leite creme
- Sonhos de abóbora e laranja com canela
- Aletria
- Rabanadas tradicionais
- Pudim abade de Priscos
- Pudim de maracujá
- Tábua de queijos, tâmaras e nozes
- Fruta laminada

COLD BUFFET

- Octopus salad with pepper vinaigrette
- Shrimp terrines in tempura with lime mayonnaise
- Salted cod and chickpea salad with roasted peppers
- Tuna tartare with Dijon mustard and crispy rice
- Veal roast beef with pickled red onions
- Seafood and shellfish basket
- Cheese board with nuts and honey
- Selection of Portuguese charcuterie
- Simple salads (lettuce, tomato, carrot, avocado, etc.)
- Red cabbage and apple salad with honey and mustard vinaigrette
- Iceberg lettuce salad with chicken and sliced Parmesan

HOT DISHES BUFFET

- Chicken broth served in a mug
- Roasted stuffed turkey with chestnuts, dried apricots, and Madeira wine jus
- Oven-roasted goat with rosemary
- Veal medallions
- Traditional Carne de Vinha d'Alhos (pork marinated in wine and garlic)
- Chef's gratinated codfish
- Crispy hake fillet
- Polvo à Lagareiro (octopus with olive oil and garlic)

SIDE DISHES

- Baked rice with almonds and raisins
- Oven-roasted baby potatoes
- Sautéed baby vegetables
- Sautéed turnip greens
- Roasted vegetables with olive oil and herbs

CHRISTMAS DESSERT BUFFET

- Madeira honey cake
- Traditional sponge cake (Pão-de-ló)
- Bolo-rei (Portuguese king cake)
- Crème brûlée
- Pumpkin and orange fritters with cinnamon
- Aletria (traditional sweet vermicelli pudding)
- Traditional French toast (Rabanadas)
- Abade de Priscos pudding
- Passion fruit pudding
- Cheese board with dates and walnuts
- Sliced fresh fruit

- Buffet especial com iguarias de Natal | Special buffet featuring traditional Christmas delicacies
- Música ao Vivo | Live Music
- Crianças até aos 12 anos: 50% desconto | Children up to 12 years: 50% discount
- Reserva obrigatória | Reservation Required

62€

 POR PESSOA

 PER PERSON

 Sem bebidas

 Drinks not included

INFORMAÇÕES E RESERVAS
INFORMATIONS AND RESERVATIONS :
T | +351 291 112 990
E | restaurante.oceanwayfunchal@editorystudios.pt

