

**IMPULSO**  
RESTAURANTE

# BUFFET DE PÁSCOA





# BUFFET DE PÁSCOA

ALMOÇO | 09 DE ABRIL

## SALADAS SIMPLES E COMPOSTAS

Rúcula | Misto de Alfaces | Tomate | Pepino | Cogumelos | Milho | Beterraba | Tomate Cherry

- Salada de Bacalhau com Pimentos
- Salada de Mexilhão com Mamão
- Salada de Pimentos e Orégãos
- Salada de Abacate com Molho de Iogurte, Rúcula e Croûtons
- Salada de Polvo
- Salada de Grão-de-bico com Bacalhau e Coentros
- Salada de Frango
- Salada de Tomate e Mozzarella
- Salada de Sapateira com Ovo e Agrião
- Presunto Laminado com Fruta
- Salmão Marinado

## MESA REGIONAL E MARISCO

- Camarão
- Sapateira Recheada
- Mexilhão Avinagrado
- Salgadinhos Tradicionais
- Terrinas & Patés
- Azeitonas Pretas & Verdes Marinadas
- Alcaparras
- Enchidos Assados
- Mãos de Vitela Estufadas
- Moelas Estufadas

## SOPA & CREME

- Creme de Santola Perfumada com Coentros

## PRATOS PRINCIPAIS

- Cabrito Assado no Forno aos Sabores Tradicionais
- Bacalhau Confitado com Citrinos
- Dourada com Beurre Blanc
- Maminhos de Vitela com Molho de Vinho Tinto
- Lasanha de Legumes

## GUARNIÇÕES

- Batatinhas Assadas com Bacon
- Misto de Legumes Assados no Forno
- Arroz de Forno
- Grelhos salteados

## SOBREMESAS

- Tarte de Fruta
- Bolo de Chocolate Brigadeiro
- Leite-creme
- Arroz Doce
- Pão-de-Ló de Ovar
- Torta de Cenoura e Laranja
- Ovos de Chocolate e Amêndoas
- Folar Doce
- Mil Folhas de Frutos Vermelhos
- Fruta Laminada
- Seleção de Queijos Nacionais & Internacionais
- Bolachas e Tostas
- Compotas e Doces

Não inclui bebidas. Crianças até aos 12 anos tem 50% de desconto.

BUFFET

**55€**

POR PESSOA



**INFORMAÇÕES E RESERVAS:**

**T | +351 219 023 000**

**E | [riverside@editoryhotels.pt](mailto:riverside@editoryhotels.pt)**