

MENU NATAL

CONSOADA E DIA NATAL



BUFFET CONSOADA

24 DE DEZEMBRO

AS SALADAS COMPOSTAS

Salada de polvo com pimentos
Salada de grão de bico com desfeita de bacalhau
Salada de espargos verde com presunto
Salada de feijão frade com atum
Salada de aipo e maçã verde

ENTRADAS

Sapateira recheada
Camarão
Mexilhão
Presunto laminado com fruta
Salmão marinado
Leitão assado
Patê un Croute
Salgadinhos do Chef
Seleção de charcutaria
Tataki de salmão com sementes
Atum com molho tariaki
Carpaccio de vitela com queijo da ilha velho
Vinagrete
Molho cocktail
Molho tártaro
Molho de iogurte
Molho de César
Azeite & vinagre

QUENTES

SOPA

Sopa de peixe com camarão

PEIXE

Bacalhau cozido com todos
Polvo à lagareiro

CARNE

Lombinhos de porco com molho mostarda
Costela mindinha confitada

GUARNIÇÕES

Lasanha de legumes
Batata assada
Arroz de forno
Grelhos salteados com alho & azeite

SOBREMESAS

Arroz doce
Tronco de Natal
Aletria
Bolo-rei
Rabanadas
Filhoses
Formigos
Leite-creme
Rabanadas
Pão de ló de Ovar
Rolo de cenoura e laranja
Mil folhas de frutos vermelhos
Seleção de fruta
Seleção de queijos nacionais & internacionais com
compotas, tostas e bolachas

BEBIDAS

Água com e sem gás
Refrigerantes
Cerveja
Vinho tinto e vinho branco Bulas
Vinho Porto 10 anos Bulas

85€
POR PESSOA
BEBIDAS INCLUÍDAS

BUFFET DIA NATAL

25 DE DEZEMBRO

AS SALADAS COMPOSTAS

Salada de desfeita de bacalhau
Salada de camarão e endívias
Salada de mexilhão e pimentos
Salada de polvo à galega
Salada de atum com azeitona e feijão-verde
Salada grega e orégãos

ENTRADAS

Sapateira recheada
Camarão
Mexilhão
Presunto laminado com fruta
Salmão marinado
Leitão assado
Patê un Croute
Salgadinhos do Chef
Seleção de charcutaria
Tataki de salmão com sementes
Atum com molho tariatki
Carpaccio de vitela com queijo da ilha velho
Vinagrete
Molho cocktail
Molho tártaro
Molho de iogurte
Molho de César
Azeite & vinagre

QUENTES

SOPA

Creme de ervilhas com chouriço de porco preto

PEIXE

Farrapo velho
Garoupa assada com legumes

CARNE

Cabrito assado com sabores tradicionais
Bochechas de porco com vinho tinto

GUARNIÇÕES

Tagliatelli com ratatouille de legumes
Batata assada
Arroz de forno
Grelos salteados com alho & azeite
Puré de cenoura assada

SOBREMESAS

Arroz doce
Tronco de Natal
Aletria
Bolo-rei
Rabanadas
Filhoses
Formigos
Leite-creme
Rabanadas
Pão de ló de Ovar
Rolo de cenoura e laranja
Mil folhas de frutos vermelhos
Seleção de fruta
Seleção de queijos nacionais & internacionais com
compotas, tostas e bolachas

BEBIDAS

Água com e sem gás
Refrigerantes
Cerveja
Vinho tinto e vinho branco Bulas
Vinho Porto 10 anos Bulas

85€
POR PESSOA
BEBIDAS INCLUÍDAS



INFORMAÇÕES E RESERVAS:
INFORMATIONS AND BOOKINGS:

T | +351 219 023 000

E | riverside@editorhotels.pt