

WELCOME FOOD

(Serviço prestado durante 30 minutos)

- Mini Salgadinhos
- Caracóis Folhados de Cogumelos e Queijo Curado
- . Mini Tarteletes com Humos de Grão e Azeitona em Pó
- . Shot de Couve Flor e Azeite de Ervas Finas
- Mini Vol-Au-Vent, Mousse de Tomate seco e Queijo Cabra
- Mini Cones, Creme de Salmão Fumado e Aneto
- Torricado de Rosbife, Cornichons e Maionese de Alho Confitado
- Aranccini de Camarão, Pimentos e Creme de Coentros

Por pessoa

2 Aperitivos	8€	4 Aperitivos	12€	6 Aperitivos	16€
	Por pessoa		Por pessoa		Por pessoa
8 Aperitivos	ΩΩÉ				

MENU I - RIVERSIDE

(Mínimo 10 pessoas)

ENTRADA

Aveludado de Abóbora assada, Creme de Queijo fresco e pevides

OU

Meia desfeita de bacalhau fumado, Couli de pimentos e Pó de Azeitona

CARNE

Wellington de Aves, espinafres e batata rosti

OU

PEIXE

Filete de dourada, juliana de legumes e molho de vinho branco

VEGETARIANO

Açorda de cogumelos, dashi e gema curada

SOBREMESA

Cheesecake de frutos vermelhos, gelado de baunilha

OU

Arroz Doce

29,50€ POR PESSOA

Bebidas não incluídas

MENU II - THE EDITORY RIVERSIDE

(Mínimo 10 pessoas)

ENTRADA

Capuccino de cogumelos, Presuno, telha de queijo curado e tomilho limão

PEIXE

Bacalhau Confitado, Parmatie, Cebola Crocante e Couve Kale

CARNE

Peito de Pato Lacado, Arroz Cremoso do Mesmo e Enchidos ou

VEGETARIANO

Tempura de tofu, puré de pastinaca e legumes grelhados

SOBREMESA

Leite Creme, limão e tomilho

OU

Mil folhas de laranja, avelãs e gelado de canela



Bebidas não incluídas

BUFFET DE NATAL

(Mínimo 30 pessoas)

ENTRADAS

Salada simples (tomate, alface, cenoura, pepino, milho) Salada de atum com feijão frade e ovo cozido Cous cous com tomate, queijo feta e piso de manjericão Seleção de salgados tradicionais portugueses

SOPA

Creme de castanhas, e maçã

PEIXE

Bacalhau com Broa em Cama de Grelos

CARNE

Strogonoff de aves com cogumelos

VEGETARIANO

Massa salteada com legumes

GUARNIÇÕES

Mix de legumes assados Arroz no forno Batatinha assada

SOBREMESAS

Seleção de queijos Fruta da época laminada Arroz-doce Pão de ló húmido Mousse de chocolate Bolo-rei Rabanadas com a nossa calda de vinho do porto





Informações e Reservas
+351 219 023 000
impulso@editoryhotels.pt