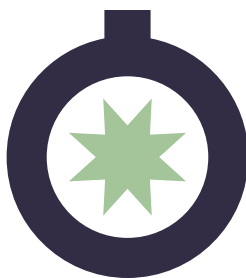




SACCHARUM



**BUFFET  
JANTAR DE NATAL**

25 DEZEMBRO 2024

## **SALADAS COMPOSTAS**

Ostras ao natural  
Cascata de camarão cozido, iogurte, mel e lima  
Tempura de peixe do alto mar com alho negro fermentado e puré de limão  
Tártaro de novilho  
Presunto com figos macerados em vinho tinto e vinagre balsâmico  
Rosbife, baba ganoush e espargos  
Lombo de porco assado e ketchup de beterraba  
Húmus de grão-de-bico e guacamole  
Queijo fresco com frutos secos caramelizados  
Peixes fumados e terrinas  
Carnes frias assadas e patês  
Queijos portugueses e internacionais  
Tostas, bolachas, grissini e compotas

## **SALADAS SIMPLES**

Alfaces, cenoura, cebola roxa, pimentos, endívia, rabanete  
Vinagrete, tártaro, cocktail, maionese, ketchup  
Vinagre balsâmico, vinagre de sidra, azeite aromatizado  
Flor de sal, especiarias, ervas aromáticas

## **SOPA**

Cremoso de hortaliças  
Creme de crustáceos

## **QUENTES**

Paelha de mariscos  
Empadão de bacalhau com alho-francês  
Perna de vitela com jus de cogumelos  
Mignon de novilho com molho gorgonzola

## **GUARNIÇÕES**

Batata frita com alho, orégãos e sal  
Batata Anna com maçã e aipo  
Arroz pilaf  
Vegetais da horta salteados em azeite de ervas  
Farfalle com espargos  
Couve-flor gratinada

## **VEGETARIANO**

Ravoli de cogumelos  
Croquete de trigo  
Moussaka de beringela

## **SHOW COOKING**

Peru assado com molho de vinho Madeira  
Risoto de abóbora

## **SOBREMESA**

Tronco de Natal  
Semifrio de frutos silvestres  
Bolo-rei  
Tiramisu  
Bolo Madeira tépido  
Mini tarteletes de chocolate e framboesa  
Tarte de requeijão  
Rabanadas típicas  
Arroz doce  
Leite-creme  
Duetto de gelados  
Fruta sazonal laminada  
Peças de fruta da época

**60€**

por pessoa