



31.03

# Easter buffet dinner

Jantar buffet  
de Páscoa

### SALADS

Roasted salmon, smoked pineapple, quinoa, mint vinaigrette

Roasted turkey, fusilli, mozzarella di búfala, dried tomato, basil vinaigrette

Presunto, mushrooms, grilled asparagus, glazed celery ball

Pear, gorgonzola, caramelised walnuts, arugula

Devilleed eggs with guacamole and crispy onion

Moroccan couscous, green beans, chick peas, black-eyed peas, bell peppers, lemon

### Prawn cascade

Selection of charcuterie and cold cuts

Black scabbard fish tempura, tartare sauce

### Fresh salads

Vinaigrette, mayonnaise, cocktail sauce, yoghurt, capers, lemon wedges

### SOUP

Velvety sweet corn soup, crispy bacon, curd cheese mousse

### SHOW COOKING

Roasted lambs leg

Mint jus

### HOT BUFFET

Roasted chicken drumstick, wild mushroom sauce

Beef medallions, three pepper sauce

Sea bream fillet, clams à bulhão pato

Grilled tuna loin, creamed spinach, vierge sauce

Rice pilaf

Potatoes roasted with aromatic herbs

Roasted pumpkin, black-eyed peas, roasted almonds

Wheat risotto, cherry tomato and green peas

Braised seasonal vegetables

### DESSERT

Chocolate eggs, almond and egg nests

Chocolate and peanut cake

Carrot cake with a lime and almond filling

Wild berry cheesecake

Traditional cream tart

Caramel pudding

Tiramisù

Sliced fruits

Selection of cheeses

Coffee or tea

Petit fours

### SALADAS

Salmão assado, abacaxi fumado, quinoa, vinagrete de menta

Peru assado, fusilli, mozzarella di búfala, tomate seco, vinagrete de manjeriçã

Presunto, cogumelos, espargos grelhados, bola de aipo glaciada

Pera, gorgonzola, nozes caramelizadas, rúcula

Ovos recheados com guacamole e cebola crocante

Cuscuz marroquino, feijão-verde, pimentões, grão-de-bico, feijão-frade, limão

### Cascata de camarão

Seleção de charcutaria e carnes frias

Tempura de espada, molho de tártaro

### Saladas frescas

Vinagrete, maionese, molho cocktail, iogurte, alcaparras, gomos de limão

### SOPA

Aveludado de milho doce, toucinho crocante, mousse de requeijão

### SHOW COOKING

Perna de borrego assado

Jus de menta

### BUFFET QUENTE

Perna de frango assado, molho de cogumelos selvagen

Medalhões de bife, molho de três pimentas

Filete de dourada, amêijoas à bulhão pato

Naco de atum grelhado, esparregado de espinafres, molho vierge

Arroz pilaf

Batata assada com ervas aromáticas

Abóbora estufada, feijão-frade, amêndoa assada

Risoto de trigo, tomate cherry e ervilhas

Legumes da época bradeados

### SOBREMESA

Ovos de chocolate, ninhos de fios de ovos e amêndoas

Bolo de chocolate e amendoim

Bolo de cenoura com recheio de lima e amêndoa triturada

Cheesecake de frutos do bosque

Tarte de natas

Pudim de caramelo

Tiramisu

Fruta laminada

Seleção de queijos

Café ou chá

Petit fours