

*Culinarium*  
RESTAURANT

**JANTAR DE NATAL**  
**CHRISTMAS DINNER**  
**WEIHNACHTSESSEN**

**24.12.2024**



### **SNACK**

Poultry pâté en croûte, nuts, Madeira wine and sprouts salad  
*Paté en croûte de aves, frutos secos, vinho Madeira e salada de rebentos*  
*Geflügelpastete en croûte, Trockenfrüchte, Madeirawein und Sprossensalat*

### **SOUP | SOPA | SUPPE**

Creamy mushroom and stout beer soup with parmesan tile  
*Creme de cogumelos e cerveja preta com telha de parmesão*  
*Champignoncreme und Schwarzbier mit Parmesanscheiben*

### **FISH | PEIXE | FISCH**

Codfish confit, herb provençal, creamy noisette potatoes  
*Bacalhau confitado, provençal de ervas, batata noisette cremosa*  
*Konfiertter Kabeljau, Kräuterprovence, Noisette-Kartoffelcreme*

### **MEAT | CARNE | FLEISCH**

Duck and mushroom galette  
*Ente und Pilzgalette*

### **DESSERT | SOBREMESA | NACHTISCH**

Red berries clafoutis and vanilla ice cream  
*Clafoutis de frutos vermelhos e gelado de baunilha*  
*Clafoutis von roten Früchten und Vanilleeis*

**149€**

**por pessoa | per person | pro person**