



MENU JANTAR DE
NATAL 2023
QUINTA DAS LÁGRIMAS



MENU

Aperitivo do Chefe

Falsos raviolis de codorniz, cebola caramelizada e aipo

Bacalhau confit, maionese de alho negro, cremoso de coentros, samos e crocante de couve

Lombo de veado, pleurotos, pastinaga e pinhão

Coscorão, queijo da serra e marmelo

Fatia dourada, creme de ovo e sorvete de tangerina

Petit- Fours

MESA DE DOCES

Tábua de seleção de queijos nacionais, compotas e mel

Bolo-Rei

Bolo-Rainha

Aletria de ovos

Filhós

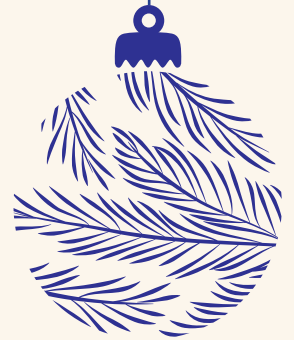
Coscorões

Sonhos em calda de Anis

Pão-de-ló de chocolate com fios de ovos

Prato de Frutas

Rabanadas



24.12.2023

MENU DE JANTAR



ALMOÇO BUFFET

NATAL 2023

QUINTA DAS LÁGRIMAS

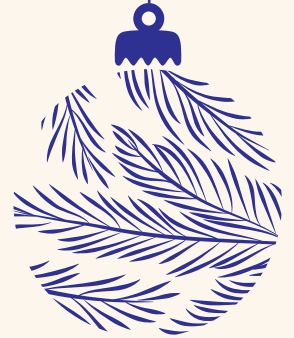


ENTRADAS / SALADAS

Sinfonia de saladas simples
Presunto Armado
Cesto de fritos tradicionais
Rebuçados de queijo e mel
Tacho de enchidos
Tábua de fumados
Quiche de cogumelos e alho Francês
Camarão cozido
Sapateira recheada
Mexilhão com salada de pimentos avinagrados
Salada de abóbora assada e queijo de cabra
Rosbife com mostarda antiga e romã
Salmão fumado
Salteado de cogumelos
Salada de quinoa e abóbora assada
Bola de bacalhau
Seleção de pães, tostas e grissinis

QUENTES

Creme de cogumelos e toucinho fumado
Lasanha de legumes braseados
Lombo de bacalhau, crosta de amêndoa e migas finas de roupa velha
Peito de peru recheado, salada de castanhas, batatas e cebolinhas



25.12.2023

ALMOÇO BUFFET DE NATAL

SOBREMESAS

Tábua de queijos nacionais, doces e mel

Bolo-Rei

Bolo-Rainha

Arroz-doce

Cheesecake de frutos silvestres

Leite creme queimado

Mousse de chocolate

Torta de laranja e chocolate

Tronco de Natal

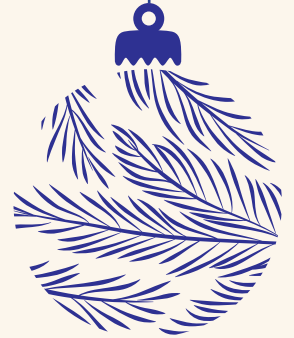
Rabanadas

Coscorões

Sonhos em calda de anis

Pudim de ovos

Composição de frutas



25.12.2023

ALMOÇO BUFFET DE NATAL