



# ALMOÇO BUFFET DE PASCOA

5 de abril de 2026



# Almoço Buffet de Páscoa



## Entradas e saladas

- Sinfonia de saladas simples
- Salada de mozzarella, manga e canónigos
- Rosbife, alcaparras e mostarda antiga
- Folar de carnes de salga
- Sapateira recheada
- Salada de polvo, maçã assada e azeitona verde
- Salmão marinado em beterraba e gin
- Presunto laminado
- Camarão cozido
- Salada de mexilhão, aipo e pimentos
- Caçarola de enchidos regionais
- Cesto de fritos tradicionais

## Pratos Quentes

- Creme de cenoura assada, funcho e pastis
- Nhoques com tomate seco e trufa
- Filete de robalo, amêndoa, cremoso de abóbora e ameijoas
- Caçoilo de chanfana tradicional
- Cabrito assado em carqueja, batata dourada e arroz de forno

## Sobremesas

- Seleção de queijos nacionais
- Tarte de amêndoas
- Pudim de frutas
- Mousse de chocolate 70% e caramelo salgado
- Panacota de baunilha
- Cheesecake cozido
- Pão de ló de ovo
- Leite creme com gel de frutos silvestres
- Sinfonia de frutas frescas
- Folar da Páscoa
- Arroz-doce com ovos

## Bebidas Incluídas

- Vinho branco e tinto seleção do Sommelier, cerveja, refrigerantes, águas, café e chá.

**60€\***  
por pessoa

\*Crianças 0 aos 4 anos, cortesia do Hotel;

\*Crianças dos 5 aos 10 anos: **29€**