

almoco buffet Ano Novo

Entradas

Alfaces com ervas finas
Rúcula
Couve-roxa
Tomate, pepino, cebola, cenoura
Pimentos assados
Grão-de-bico com molho verde
Rebentos de feijão
Tomate cherry, Mozzarella mini e Basílico
Salada Caesar de frango
Salada Waldorf
Salada Grega com queijo feta
Legumes grelhados
Salada de bacalhau com azeite de coentros e puré de grão
Salada de salmão fumado e gomos de citrinos
Salada de camarão, manga e beterraba
Bola de carnes e enchidos
Mexilhão em molho verde
Frituras tradicionais
Gambas au natural
Peixe frito de escabeche
Moelinhas com molho picante
Maionese de pescada e camarão
Tabua de enchidos tradicionais
Variedade de pão fresco

Quentes

Canja rica de galinha
Lombinhos de rodovalho sobre espinafres salteados, molho de manteiga e alho francês
Costeletinhas de borrego e lombinhos de vitela salteados com molho de vinho do Porto
Legumes salteados
Arroz branco
Batatinha salteada em alho e alecrim

RESERVE JÁ | BOOK NOW:
+351 255 143 100
reservas@monverde.pt
www.monverde.pt


MONVERDE
WINE EXPERIENCE HOTEL

member of

UNLOCK
Boutique Hotels

almoco buffet Ano Novo

Buffet de sobremesas

Brownie de chocolate e framboesa
Cheesecake de frutos vermelhos
Doces conventuais de Amarante
Fruta laminada
Mousse em verrines
Pão de ló de Margaride
Pastéis de nata
Pudim de Laranja e Mel
Salada de Frutas da Estação
Tábua de queijos Nacionais, com variedade de pães e tostas
Tarte de Amêndoa
Toucinho do Céu

Seleção de Bebidas Monverde

Quinta da Lixa Escolha, DOC Vinhos Verdes
Alvarinho Pouco Comum, DOC Vinhos Verdes
Muxagata, DOC Douro
Águas, sumos e refrigerantes

CONDIÇÕES DE RESERVA

Preço por pessoa: 78,00€

Crianças:

Dos 0 aos 3 anos - grátis
Dos 4 aos 11 anos Desconto de 50%

IVA incluído | VAT included

RESERVE JÁ | BOOK NOW:
+351 255 143 100
reservas@monverde.pt
www.monverde.pt


MONVERDE
WINE EXPERIENCE HOTEL

member of

UNLOCK
Boutique Hotels