

# LAGOAS PARK

OEIRAS • PORTUGAL



BUFFETS ♦ MENUS

# Natal

2024



[tdhotels.com](https://tdhotels.com)

BOAS  
*Festas*



*A magia do Natal está a chegar.*

É a altura ideal para celebrar o espírito  
de união e prosperidade.

Reúna a sua equipa e viva momentos únicos,  
brinde às conquistas e à promessa de  
um futuro melhor.

# Buffet Magia de Natal



## VARIEDADE DE SALADAS SIMPLES

Tomate, pepino, cenoura e alface

## VARIEDADE DE ENTRADAS E SALADAS COMPOSTAS

Chamuças, croquetes de carne, bolinhas de alheira, rissóis de camarão, rissóis de leitão e pão de alho ♦ Wrap de frango com curgete grelhada, bacon, parmesão, iceberg e maionese de alho ♦ Patê de sapateira com coentros sobre pão rústico tostado ♦ Camarão com quinoa, manga, abacate, pepino, couve chinesa e molho verde ♦ Mexilhão gratinado com tomate suado e orégãos ♦ Couves com maçã, milho, tomate, cebola roxa, manga e cebolinho ♦ Atum com feijão-verde, iceberg, pimentos, ovo, azeitonas e vinagrete ♦ Penne com tiras de novilho, curgete, cenoura, brócolos e pesto de ervas

## SOPA

Creme de abóbora com agrião e amêndoa

## PRATO DE PEIXE

Bacalhau assado com broa, castanhas e couves

## PRATO DE CARNE

Lombo de porco recheado com farinheira e ameixas, batata-doce e grelos

## PRATO VEGETARIANO

Penne com molho de tomate, curgete e parmesão

## SOBREMESAS

Tronco de Natal ♦ Bolo Inglês ♦ Charlotte de framboesas e abacaxi  
Torta de laranja ♦ Arroz-doce ♦ Sonhos, rabanadas ♦ Bolo-rei  
Fruta laminada ♦ Queijos, compotas e frutos secos

€ 40.00

(mínimo 30 pessoas)

# Buffet Delícias de Natal



## VARIEDADE DE SALADAS SIMPLES

Tomate, pepino, cenoura e alface

## VARIEDADE DE ENTRADAS E SALADAS COMPOSTAS

Chamuças, croquetes de carne, bolinhas de alheira, rissóis de camarão, rissóis de leitão e pão de alho ♦ Queijo de cabra em panko com doce de morangos ♦ Curgete gratinada com bechamel, bacon, queijo e salsa  
Lombinho de porco em panko com molho de iogurte ♦ Salmão fumado com limão, ovo, alcaparras, aneto e iogurte ♦ Quiche de frango com milho, alho francês, cogumelos, cenoura e espinafres ♦ Ratatouille de legumes com mozzarella e molho de orégãos ♦ Casarecce com presunto, feijão-verde, maçã, pimentos, cornichons, azeitonas e molho de manjeriço

## SOPA

Creme de marisco com croutons e coentros

## PRATO DE PEIXE

Polvo e camarão à lagareiro com batata a murro e nabijas

## PRATO DE CARNE

Pato assado com laranja sobre arroz de cenoura, bacon e frutos secos

## PRATO VEGETARIANO

Fusilli com molho de cogumelos, espinafres e tomate cherry

## ACOMPANHAMENTOS

Legumes ao vapor com azeite d´alho

## SOBREMESAS

Trouxas-de-ovos ♦ Semifrio de framboesas ♦ Tarte frangipane de amêndoa com arandos ♦ Tronco de Natal ♦ Arroz-doce  
Sonhos, rabanadas e bolo-rainha ♦ Fruta laminada  
Queijos, compotas e frutos secos

€ 43.00

(mínimo 30 pessoas)

# Menu Paz



Creme de marisco com croutons e coentros

Lombo de porco preto recheado com farinheira e castanhas, batata-doce e grelos

Café

€ 37.50

# Menu Alegria



Creme de abóbora com agrião e amêndoa

Polvo e camarão à lagareiro com batata a murro e nabijas

Café

€ 40.00

# Menu Harmonia



Aveludado de pato com ovo de codorniz, cenoura e hortelã

Queijo de cabra com doce de figos em massa filo e folhas verdes

Lombo de bacalhau assado com broa, castanhas e couves

€ 43.00

Os preços apresentados são por pessoa e não incluem bebidas.  
Os Menus incluem Buffet de sobremesas natalícias e cálice de vinho do Porto. IVA incluído.



PARA RESERVAR CONTACTE

+351 211 901 201 ♦ [groups.lagoas@tdhotels.com](mailto:groups.lagoas@tdhotels.com)