

HCTA

LUANDA • ANGOLA



The Magic of Christmas

JANTAR DE NATAL



tdhotels.com



Buffet Magia de Natal

ENTRADAS

Tapas de lagosta e cebolinho ♦ Camarão cozido ♦ Mousse de bacalhau e broa crocante ♦ Rosbife marinado ♦ Carpaccio de bacalhau ♦ Folhado de pato com maçã ♦ Peixinhos da horta Bola de cabrito ♦ Patanisca de bacalhau ♦ Mexilhões em vinagrete Salada de polvo com abacate ♦ Saladas simples e compostas Tábua de queijos e enchidos

SOPA

Caldo verde

PRATOS DE PEIXE

Filetes de bacalhau com arroz
Garoupa à Bulhão pato

PRATOS DE CARNE

Grelhada mista de carnes, frango e vitela
Lombo de porco recheado com alheira, puré de maçã

SOBREMESAS

Arroz doce ♦ Bolo-rei ♦ Bolo de chocolate molhado
Filhoses em calda ♦ Leite-creme com canela ♦ Mousse de chocolate
Natas do céu ♦ Rabanadas ♦ Tronco de natal ♦ Torta de laranja
Pudim francês ♦ Pão-de-ló molhado

52.000 AKZ



Buffet Delícias de Natal

ENTRADAS

Crocante de lula ♦ Tapas de lagosta e cebolinho ♦ Estaladiço de queijo feta com mel ♦ Carpaccio de polvo ♦ Salada de marisco Tatakí de atum ♦ Camarão cozido ao sal ♦ Salada de carnes frias Tábua de queijos e enchidos ♦ Presunto laminado com fruta da época ♦ Pastéis de bacalhau ♦ Carpaccio de novilho ♦ Saladas simples e compostas

SOPA

Creme de espargos com crocante de chouriço

PRATOS DE PEIXE

Bacalhau em crosta de broa
Polvo braseado com esmagada de batata e alheira

PRATOS DE CARNE

Salteado de cabrito com castanhas e cogumelos
Medalhões de vitela com molho de natas e limão

A TRINCHAR

Peru recheado com passas e castanhas

SOBREMESAS

Arroz doce ♦ Aletria ♦ Bolo-rei ♦ Bolo de chocolate molhado
Filhoses em calda ♦ Leite-creme com canela ♦ Mousse de chocolate
Natas do céu ♦ Rabanadas ♦ Tronco de natal ♦ Torta de laranja
Pudim francês ♦ Pão-de-ló molhado

58.000 AKZ

Os menus são servidos para grupos com número mínimo de 20 pessoas. Os preços apresentados são por pessoa e não incluem bebidas. IVA incluído à taxa legal em vigor.

PARA RESERVAR CONTACTE

+244 226 424 300 ♦ eventos.hcta@tdhotels.com



Menu Paz

ENTRADA | Crepe de camarão e coentros gratinado

PRATO PRINCIPAL | Bacalhau confitado com puré de abóbora e grelos salteados
ou
Medalhões de vitela com risoto de cogumelos

SOBREMESA | Tarte de limão e merengue



Menu Alegria

ENTRADA | Folhado de pera, gorgonzola e presunto

PRATO PRINCIPAL | Duo de bacalhau e polvo, batata braseada e bouquet de legumes
ou
Rolinhos de novilho com camarão, Brás de alho francês

SOBREMESA | Fondant de caramelo salgado com gelado de baunilha

1 Prato Principal: **42.000 AKZ**
2 Pratos Principais: **46.000 AKZ**

1 Prato Principal: **46.000 AKZ**
2 Pratos Principais: **50.000 AKZ**

Os menus são servidos para grupos com número mínimo de 20 pessoas. Os preços apresentados são por pessoa e não incluem bebidas. IVA incluído à taxa legal em vigor.

PARA RESERVAR CONTACTE

+244 226 424 300  eventos.hcta@tdhotels.com