

HCTA

LUANDA • ANGOLA



# *The Magic of Christmas*

JANTAR DE NATAL



[tdhotels.com](http://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](mailto:eventos.hcta@tdhotels.com)