



Axis Porto

MENUS NATAL 2018

BUFFET SIMPLES

Entradas e Saladas

Pastéis de bacalhau | calamares | rissóis de carne | tempura de legumes | redanho confitado | bruchetas do campo | salada de feijão frade com atum | salada de orelha de porco | salada russa com rúcula e sardinha

Sopa

Creme de legumes

Pratos Quentes (escolha de 1 opção)

Bacalhau frito com puré
Dourada corada com legumes
Filetes de pescada com Ratatui de legumes
Rolo de peru com fiambre e arroz de frutos secos
Vitela estufada com cogumelos
Pá de borrego assada com batata salteada com espinafres

Sobremesas

Pão de ló | bolo rei | frutas ao natural | aletria | rabanadas

Bebidas

Convento da Vila Branco e Tinto | águas | refrigerantes | café

21€*

Preço p/ pessoa
(1 prato)

*Mínimo 25 pessoas
(mesmo prato para todos os participantes)



BUFFET STANDARD

Entradas e Saladas

Pataniscas de bacalhau | moelas estufadas | misto de rissóis | mini pizza | tábua de enchidos | carnes frias laminadas | wraps de presunto | saladas compostas típicas portuguesas

Sopa (escolha de 1 opção)

Caldo Verde | Creme de legumes
Sopa minestrone | Sopa de peixes
Sopa de grão de bico | Creme de cenoura

Peixe

Postinha de bacalhau com broa e batatinha salteada | Arroz de polvo
Filetes de robalo com legumes
Medalhões de pescada com molho de camarão e puré de batata e feijão verde

Carne

Bifinhos de vitela corado com queijo gratinado e arroz selvagem | Peito de peru recheado com espinafres e queijo | Picanha ao sal com arroz, feijão preto e farofa | Lombo de porco recheado com farinheira e batata assada | Vitela estufada com puré

Sobremesas

Pão de ló com frutos secos | bolo rei | frutas ao natural | aletria | tarte de amêndoa | rabanadas | formigos | leite creme | pudim de ovos | frutos secos | tronco de natal

Bebidas

Convento da Vila Branco e Tinto | águas | refrigerantes | café

*Mínimo 30 pessoas (mesmo prato para todos os participantes)

25€*

Preço p/ pessoa
(2 pratos)

BUFFET SUPERIOR

Entradas e Saladas

Seleção de queijos | rosbife à inglesa | presunto de chaves | fritos regionais | peru recheado com pinhões e amêndoas | polvo à galega | rojõezinhos | sapateira recheada | mexilhão gratinado com maionese | cocktail camarão | peixinhos da hora
Saladas: alface | tomate | cenoura | pepino | beterraba | rebentos de soja | saladas compostas típicas portuguesas

Sopa (escolha 1 opção)

Sopa de peixe com medalhões de lagosta
Creme de espargos com presunto
Sopa de batata doce com lascas de bacalhau
Creme de abóbora com tostas de queijo de cabra

Peixe

Posta de bacalhau à zé do pipo
Polvo à lagareiro

Tamboril no forno com gambas | Lombo de espadarte com aroma de manteiga e ervas | Paella à valenciana

Carne

Cela de leitão recheada com enchidos, ervas aromáticas e frutos secos | Ensopado de cabrito com puré de alheira e legumes salteados | Tornado de vitelão com queijo de cabra | Peru recheado trinchado na ocasião

Sobremesas

Frutas laminadas | pão de ló | arroz doce | bolo rei | aletria | frutos secos | rabanadas | formigos | leite creme | tronco de natal | pudim abade de priscos | brigadeiro | trouchas de ovos

Bebidas

Vinho maduro tinto Esteva | vinho maduro branco Duorum | águas | refrigerantes | café | digestivo

*Mínimo 30 pessoas (mesmo prato para todos os participantes)

38€*

Preço p/ pessoa
(2 pratos)