

MENUS DE GRUPOS NATAL



THE
EDITORY
BY THE SEA
HOTEL

EMPRATADOS

Serviço para um máximo de 20 pessoas

MENU 1

40€
POR PESSOA

ENTRADA

Creme de marisco com tostinha de Mozzarella

PEIXE

Tranche de Salmão com Crosta de frutos secos sobre Gnocchi de Pesto

CARNE

Coxa de Pato sobre Xerém de Amêijoas e Legumes Braseados

SOBREMESA

Mousse de Tiramisu

MENU 2

50€
POR PESSOA

ENTRADA

Panciotti de Vieira e Queijo Mascar em Molho Beurre Blanc e caviar de Salmão

PEIXE

Bacalhau Confitado com Risoto de Ligueirão e Espuma de Coentros

CARNE

Lombinho de Porco Recheado com Alheira com Batata Brava em Especiarias

SOBREMESA

Pera Limoeira

MENU 3

60€
POR PESSOA

ENTRADA

Foie Gras Caramelizado em Tosta de Brioche e Coli de Frutos de Vermelhos

PEIXE

Tentáculo de Polvo Braseado em Mousse de Batata-Doce

CARNE

Bife Wellington com Batata Gratinada e Courgette Caramelizada

SOBREMESA

Rocher de Pistachio

BUFFETS

Duração de 3H, mínimo de 20 pessoas

MENU 1

30€
POR PESSOA

ENTRADAS

Alface, Tomate, Pepino, Cebola
Molho Cesar, Molho Vinagrete, Molho logurte, Molho Mil Ilhas
Seleção de Frutos secos e Azeites Aromatizados
Seleção de Pão
Salada de Frango Crocante
Salada de Tomate Mozzarella e Pesto
Salada de Salmão e Massa

PRINCIPAL

Bacalhau com Natas Aromatizado de Noz de Moscada
Peito de Perú Assado em legumes da horta
Batata assada com cebolada e Pimentão Doce
Arroz de Ervilhas
Legumes a Vapor

SOBREMESA

Abacaxi, Melão, Melancia
Tiramisu
Tarte de Maçã
Arroz-doce

MENU 2

40€
POR PESSOA

ENTRADAS

Alface, Tomate, Pepino, Cebola
Molho Cesar, Molho Vinagrete, Molho logurte, Molho Mil Ilhas
Seleção de Frutos secos e Azeites Aromatizados
Seleção de Pão
Salada de Ovas de Bacalhau
Salada de Maionese de Camarão
Rosbife de Novilho com lascas de Parmesão

PRINCIPAL

Tranche de Corvina com Crosta de Coentros e Amêndoa
Medalhão de Lombrinho de Porco em Molho de Mel e Laranja
Batata Rosti
Arroz árabe
Cogumelos Salteados

SOBREMESA

Abacaxi, Melão, Melancia
Banda de Morango
Tarte de Amêndoa
Mousse de Chocolate

MENU 3

50€
POR PESSOA

ENTRADAS

Alface, Tomate, Pepino, Cebola
Molho Cesar, Molho Vinagrete, Molho logurte, Molho Mil Ilhas
Seleção de Frutos secos e Azeites Aromatizados
Seleção de Pão
Salada de Polvo com Pimentos Assados
Sapateira Recheada, Camarão Cozido em Água do Mar
Couscous de Legumes e passas

PRINCIPAL

Bacalhau confitado em Azeite e Alecrim
Bifes à Portuguesa
Arroz de Cenoura
Batata Gratinada
Legumes Salteados com Tomilho

SOBREMESA

Abacaxi, Melão, Melancia, Laranja
Pão de Rala
Sericaia c/ Ameixa de Elvas
Pudim de Ovos e Caramelo
Bolo Real

SUPLEMENTO DE BEBIDAS

MENU SEM ÁLCOOL

Sumo de laranja
Softs drinks
Águas com e sem gás
Café expresso

9€
POR PESSOA

WELCOME DRINK VOLANTE

Duração 30 minutos

WELCOME DRINK MOSCATEL

10€
POR PESSOA

Moscotel tónico
Águas
Sumo de laranja

MENU COM ÁLCOOL

Vinho branco das nossas caves
Vinho tinto das nossas caves
Sumo de laranja
Softs drinks
Águas com e sem gás
Café expresso

13€
POR PESSOA

WELCOME DRINK SALICÓRNIA

12€
POR PESSOA

Salicórnia sour
Águas
Sumo de laranja

CONDIÇÕES:

Menus válidos para grupos a partir de 10 pessoas.



Reservas e informações:

+351 265 113 000

recepcao.bythesea@editorysthotels.pt