



CASINOS DO ALGARVE

CEIA E ALMOÇO DE NATAL | CONVÍVIOS DE NATAL EMPRESAS

ENTRADAS / SOPAS

- Salada de Bacalhau com Salicórnia
- Vol au Vent de Galinha
- Canja de Galinha
- Creme de Castanhas com Ovo de Codorniz
- Sopa Transmontana

PRATOS PRINCIPAIS

- Bacalhau à Gomes de Sá
- Lombo de Bacalhau com Puré de Grão e Grelos Salteados
- Salmão com Creme de Soja e Espinafres
- Empada de Aves com Legumes Frescos da Época
- Peito de Perú Recheado com Manga e Castanhas
- Vitela Assada com Batatas no Forno

SOBREMESAS

- Arroz Doce
- Cheesecake de Frutos Silvestres
- Espetada de Fruta com Chocolate Quente
- Leite Creme
- Pudim Francês
- Tarte de Maçã Escondida

PREÇOS E CONDIÇÕES GERAIS

Menus: € 30 pax • Suplemento de € 12 na adição de 2º prato principal.

Condições:

- Escolha prévia de uma entrada, um prato principal e uma sobremesa.
- Inclui águas, vinhos, café e digestivo – whisky (novo) ou licor.
- Menu válido para grupos de no mínimo 15 pessoas.
- Os valores apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.

SERVIÇO BUFFET (mínimo 100 pessoas) 40 €

Saladas Simples e Compostas / Pratos Frios / Pratos Quentes / Sobremesas
(em caso de interesse pedir a composição do buffet)

