



CASINOS DO ALGARVE

MENU JANTAR CONVÍVIO DE NATAL

ENTRADAS

Salada de Camarão | Vol-au-vent de galinha e cogumelos | Canja de galinha e amêndoas
Creme de abóbora aromatizado com coentros | Creme de castanhas com ovo de codorniz | Sopa transmontana

PRATOS PRINCIPAIS

Polvo assado à lagareiro | Lombo de bacalhau com puré de grão e grelos salteados
Corvina com açorda de marisco | Arroz de pato à antiga | Peito de peru recheado com castanhas e bacon
Perna de borrego no forno com alecrim

SOBREMESAS

Arroz-doce | Panna cotta de frutos silvestres | Espetada de fruta com chocolate quente | Leite-creme
Pudim francês | Tarte de maçã escondida | Salada de frutas

BEBIDAS

Vinhos "Seleção Solverde" (branco, tinto e verde) | Águas | Sumos | Cervejas | Café | Chás

CONDIÇÕES GERAIS

€ 30 por pessoa (inclui águas, vinhos e café)

Menu válido para grupos de no mínimo de 15 pessoas | Escolha prévia de uma entrada, um prato principal e uma sobremesa
Suplemento de € 12 na adição de segundo prato principal | Os valores apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor
Se for alérgico ou intolerante a algum alimento, ingrediente ou produto, por favor informe-nos

Serviço Buffet (mínimo 100 pessoas) € 40

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



CASINOS DO ALGARVE

MENU BUFFET CONVÍVIO DE NATAL

SALADAS SIMPLES

Misto de alfaces ibéricas | Tomate cacho em gomo | Cenoura ralada | Cebola roxa laminada | Rodelas de beterraba

SALADAS COMPOSTAS

Fusilli com salmão fumado | Batata com maionese de alho e cebolinho | Atum fresco com algas
Curgete recheada com cogumelos, milho doce e queijo mozzarella | Abóbora assada com tomilho e mel de alfarroba
Repolho com bacon e croutons de ervas

Molhos

Cocktail | Vinagrete | Maionese | Chilli Agridoce

SALGADOS

Tempura de camarão | Patas de caranguejo | Rissóis de leitão

CARNES FRIAS

Fiambre assado com abacaxi e cravinho | Peito de peru recheado com castanha e manga | Galantines

SOPA

Creme de castanha

PEIXE

Bacalhau com grelos e broa

CARNE

Lombo de porco com ameixas de Elvas

Guarnições

Ratatouille | Arroz selvagem | Batata assada | Puré de cenoura

SOBREMESAS

Tronco de chocolate | Arroz-doce | Sonhos de abóbora com calda de anis | Bolo-rei | Bolo-rainha
Azevias de batata-doce | Frutas laminadas

CONDIÇÕES GERAIS

€ 40 por pessoa (inclui águas, vinhos e café)

Menu válido para grupos de no mínimo de 100 pessoas | Os valores apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor
Se for alérgico ou intolerante a algum alimento, ingrediente ou produto, por favor informe-nos