



CASINOS DO ALGARVE

MENU CONVÍVIO NATAL

ENTRADAS

Salada de camarão | Vol au Vent de galinha e cogumelos

SOPAS

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 fruta

BEBIDAS

Vinhos da nossa seleção | Águas | Café

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

SERVIÇO BUFFET

40€ (mínimo 100 pessoas)

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



CASINOS DO ALGARVE

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 Agri doce

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

BEBIDAS

Vinhos da nossa seleção | Águas | Café

CONDIÇÕES GERAIS

40€ por pessoa

Menu válido para grupos de no mínimo de 100 pessoas | Os valores apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor