

BUFFET DE NATAL

CHRISTMAS BUFFET

Vila Galé Sintra

ENTRADAS

Creme de legumes
Sopa de camarão
Mini panadinhos
Saladas simples
Saladas compostas
Molhos
Queijos
Salmão fumado
Pizzas

STARTERS

Vegetal cream soup
Shrimp soup
Mini fried nibbles
Simple salads
Composed salads
Sauces
Cheeses
Smoked salmon
Pizzas

PRATOS QUENTES

Lombinho de porco grelhado com molho de mostarda
Filete de robalo grelhado com molho de limão
Peito de peru com castanhas
Bacalhau gratinado com camarão em crosta de amêndoa
Pato assado com laranja
Strogonoff de legumes
Arroz basmati
Batata frita
Batata miúda assada com alecrim
Pack choi salteada
Brócolos assados com tomate cherry
Farfalle salteado com natas e espinafres ou cogumelos
Raviolis de espinafres e queijo gratinados

HOT COURSES

Grilled pork fillet with mustard sauce
Grilled seabass fillets with lemon sauce
Oven roasted turkey breast with chestnuts
Codfish with shrimps with an almonds crust
Roasted duck à la orange
Vegetable stroganoff
Basmati rice
French fries
Roasted new potatoes with rosemary
Sautéed pak choi
Roasted broccolis with cherry tomato
Sautéed farfalle with cream and spinach or mushrooms
Baked spinach and cheese raviolis

SOBREMESAS E FRUTAS

Arroz doce
Crumble de frutos vermelhos
Farófiás
Filhoses
Sonhos
Bolo Rei
Torta de amêndoa
Fruta laminada
Salada de fruta

FRUITS AND DESSERTS

Rice pudding
Red fruits crumble
Lemon puffs with custard
Portuguese traditional Christmas fried dough
Portuguese traditional Christmas beignets
Portuguese traditional Christmas pound cake
Almond torte
Sliced fruits
Fruit salad

Preço (Bebidas Não Incluídas) – 31,00€
Mínimo 20 Pessoas

Price (Drinks Not Included) – 31,00€
Minimum 20 people



MENUS DE NATAL

CHRISTMAS MENUS

Vila Galé Sintra

ENTRADAS STARTERS

Consommé de pato com aletria e pétalas de coentros

Duck consommé with vermicelli and coriander petals

Creme aveludado de ervilhas, cenoura e alho francês crocantes

Peas velvet cream soup with crispy carrot and leek

Folhado de camarão cogumelos e espargos verdes

Shrimp, mushrooms and green asparagus puff

Trouxa de fole grás e tâmaras em redução de vinho do Porto

Crispy foie grás bundle with dates on port reduction

PEIXE FISH

Bacalhau assado, crumble de broa, batata doce e grelos

Oven roasted codfish fillets with corn bread crumble, sweet potato and cabbage sprouts

Lombinho de salmão, crosta de azeltonas, tomate assado, espinafres e molho de manga

Salmon fillet, olives crust, roasted tomato, spinach and mango sauce

Filetes de peixe galo em tagliatelle de cogumelos

John dory fillets on wild mushrooms tagliatelle

CARNE MEAT

Lombinho de porco, abobora assada, espinafres e molho de ameixa

Pork fillet, roasted pumpkin, spinach and plum sauce

Rollinhos de peru com queijo de ovelha e espargos verdes em risotto de açafrão

Turkey fillet rolls with sheep cheese and green asparagus on saffron risotto

Lombo de novilho, Portobello e espargos verdes em molho de tomilho

Tenderloin, Portobello and green asparagus in thyme sauce

BUFFET DE SOBREMESAS DESSERT BUFFET

Filhós	Fried traditional Portuguese Christmas dough
Rabanadas	Portuguese Christmas traditional french toasts
Bolo rei	Portuguese Christmas pound cake
Sonhos	Traditional Portuguese Christmas beignets
Pudim Abade Priscos	Traditional Portuguese egg pudding
Torta de amêndoa	Almond torte
Bolo de chocolate	Chocolate cake
Arroz doce	Rice pudding
Salada de fruta	Fruit salad

Preço (Bebidas Não Incluídas) Price (Drinks Not Included)

Couvert + Entrada + 1 Prato principal + Buffet de Sobremesas Covert + Starter + 1 Main Course + Dessert - 38.00€

Couvert + Entrada + 2 Pratos Principais (peixe e carne) + Sobremesas Covert + Starter + 2 Main Courses (fish and meat) + Dessert - 50.00€

SUPLEMENTO BEBIDAS

BEVERAGE SUPPLEMENTS

OPÇÃO 1

OPTION 1

5,00€ POR PESSOA

5,00€ PER PERSON

Refrigerantes
Água mineral
Café expresso

Soft drinks
Mineral water
Espresso

OPÇÃO 2

OPTION 2

7,00€ POR PESSOA

7,00€ PER PERSON

Refrigerantes Soft drinks
Água mineral Mineral water
Cerveja nacional National beer
Vinho branco White wine Versátil
Versátil (Alentejo) (Alentejo)
Vinho tinto Versátil Red wine Versátil
(Alentejo) (Alentejo)
Café expresso Espresso

OPÇÃO 3

OPTION 3

8,50€ POR PESSOA

8,50€ PER PERSON

Refrigerantes Soft drinks
Água mineral Mineral water
Cerveja nacional National Beer
Vinho branco Seleção White wine Seleção
(Alentejo) (Alentejo)
Vinho tinto Seleção Red wine Seleção
(Alentejo) (Alentejo)
Vinho rosé Seleção Rosé wine Seleção
(Alentejo) (Alentejo)
Café expresso Espresso

OPÇÃO 4

OPTION 4

11,50€ POR PESSOA

11,50€ PER PERSON

Refrigerantes Soft drinks
Água mineral Mineral water
Cerveja nacional National beer
Vinho branco Val Moreira White wine Val Moreira
(Douro) (Douro)
Vinho tinto Val Moreira Red wine Val Moreira
(Douro) (Douro)
Café expresso Espresso

Taxa de rolha será debitada a €8,00 /Garrafa. Preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Preços sujeitos a alteração sem aviso prévio.
As bebidas são servidas até ao momento do café.

The corkage charge is €8,00 / Bottle. Prices including VAT. Prices can be changed without previous warning.
Drinks are served until coffee time.