

# 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 - 30.00€

**Couvert + Entrada + 2 Pratos Principais (peixe e carne) + Sobremesas** Covert + Starter + 2 Main Courses (fish and meat) + Dessert - 40.00€

## 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.