

NAVEGANTES

RESTAURANTE

GRANDE REAL
**VILLA
ITÁLIA**

JANTAR BUFFET - 24 DE DEZEMBRO

DINNER BUFFET- 24TH OF DECEMBER

HOTEL & SPA
CASCAIS

ENTRADAS | STARTERS

Variedade de pães regionais e integrais | Variety of regional and wholemeal breads
Alfaces | rúcula | cenoura | milho | tomate | beterraba | pepino
Lettuces | arugula | carrot | corn | tomatoes | beetroot | cucumber
Rosbife com roquefort, maçã e romã | Roast beef with roquefort, apple and pomegranate
Salada de polvo da costa com pimentos e batata-doce | Octopus salad with peppers and sweet potatoes
Lentilhas com cogumelos e espinafres | Lentils with mushrooms and spinach
Ostras ao natural com rebentos de coentros | Oysters with coriander sprouts
Sapateira recheada | Stuffed crab
Requeijão com abóbora assada e avelã tostada | Cottage cheese with roasted pumpkin and toasted hazelnuts
Bola de enchidos | Charcuterie stuffed bread
Terrina de foie gras com geleia de vinho madeira | Foie gras tureen with madeira wine jelly
Cocktail de camarão | Shrimp cocktail
Cogumelos recheados com alheira de caça | Mushrooms stuffed with game sausage
Leitão assado com molho pimenta preta | Roasted suckling pig with black pepper sauce
Queijos nacionais e internacionais | National and international cheeses
Charcutaria e enchidos assados | Delicatessen and baked sausages

SOPA | SOUP

Creme aveludado de lavagante e lúcia lima | Velvety cream of lobster and verbena

PEIXE | FISH

Bacalhau de cura amarela com creme de azeitona e trufa
Yellow cured codfish with olive and truffle sauce

CARNE | MEAT

Cabrito assado com tomilho | Roast goatling with thyme

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Estufado de trigo serraceno com abóbora manteiga assada e espargos verdes
Serracene wheat stew with roasted butter pumpkin and green asparagus

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Batata de forno com paprika fumada e mangerona
Baked potato with smoked paprika and mangerone
Migas de couve kale com maçã e broa de milho
Kale bread with apple and cornbread
Grelhos de nabo salteados com alho e azeite
Sautéed turnip sprouts with garlic and oil
Estufado de castanhas com chanteres e pancetta
Chestnut stew with chanteres and pancetta
Legumes vaporizados | Steamed vegetables
Arroz de fressuras e frutos secos | Rice with dried fruit

SOBREMESAS | DESSERTS

Buffet de sobremesas natalícias | Christmas desserts buffet
Seleção de fruta da época | Selection of seasonal fruit

Licor de ginja e vinho do porto | Cherry liqueur and port wine

€ 78,00

Preço por pessoa - Bebidas incluídas*
Price per person - Drinks included*

O jantar será servido das 19:00 às 22:30.

Dinner will be served from 07:00 pm to 10:30 pm

Crianças: 0 - 5 anos: gratuito | 6 - 12 anos: 50% de desconto

Children: 0 - 5 years old: free | 6 - 12 years old: 50% discount

*Bebidas incluídas da seleção do Hotel: vinho branco e tinto, água mineral, sumos, refrigerantes, cerveja e Vinho do Porto.
* Drinks included from our Hotel's selection: white and red wine, mineral water, juices, soft drinks, beer and Porto Wine.

GRANDE REAL VILLA ITÁLIA HOTEL & SPA

RUA FREI NICOLAU DE OLIVEIRA, 100
2750-319 CASCAIS
T_ (+351) 21 096 60 00 | F_ (+351) 21 096 60 01
E_eventos.cascais@realhotelsgroup.com

REALHOTELSGROUP.COM

