

25 DEZEMBRO
DECEMBER

12:30 · 15:00


LAGO MONTARGIL
CONFERENCE & SPA
★★★★★

A MAGIA
DE ESTARMOS
JUNTOS!
THE MAGIC OF
BEING TOGETHER

ALMOÇO DE NATAL
CHRISTMAS LUNCH

2024

MENU BUFFET

ENTRADAS

Tábuas de queijos e enchidos alentejanos
com suas compotas e snacks crocantes
Ostras com vinagrete de shallotas e ovas de wasabi
Bruschettas de broa de milho
com enchidos assados e maionese de hortelã
Tostones com farinha e maçaã
Camarão cozido
Peixes fumados
Mix de salgadinhos

SHOWCOOKING

Leitão assado

SELEÇÃO DE SALADAS COMPOSTAS

Salada de polvo, Salada de abobora assada e queijo de cabra frito,
Salada de burrata com tomate cherry rucula e frutos secos,
Salada caeser de camarão / salada caeser de frango,
Salada de batata com bacon crocante, cebolinho
e molho de mostarda e mel

SOPAS

Caldo verde com crumble de broa de milho
e linguiça frita, Creme de legumes

PROTEÍNAS

Pernas de cabrito assada a baixa temperatura
Polvo a lagareiro
Roupa velha

SOBREMESAS

Filhoses, Sonhos, Azevias, Tronco de chocolate, Bolo rei, Bolo rainha
Profiteroles, Lampreia de ovos, Pavlovas, Torta de claras e Panettonnes

BEBIDAS INCLUÍDAS

Seleção de Vinhos Quinta São Sebastião Branco, Tinto e Rosé, água, refrigerantes, cerveja e café.

Caso tenha alguma intolerância alimentar agradecemos que nos informe, no ato da reserva.

€39 POR PESSOA
COM BEBIDAS

Crianças até aos 11 anos: 50% de desconto

RESERVA OBRIGATÓRIA

Festas Felizes!
Happy Holidays!


HOTELS & RESORTS

Largo Vasco da Gama, 38/41 4900-322 · Viana do Castelo · Portugal · RNET1308
T: +351 289 540 164 · Chamada para a Rede Fixa Nacional · National Fixed Network Call
book.donaaninhas@ap-hotelsresorts.com · www.ap-hotelsresorts.com

25 DEZEMBRO
DECEMBER

12:30 · 15:00


LAGO MONTARGIL
CONFERENCE & SPA
★★★★★

A MAGIA
DE ESTARMOS
JUNTOS!
THE MAGIC OF
BEING TOGETHER

ALMOÇO DE NATAL
CHRISTMAS LUNCH 2024

MENU BUFFET

ENTRADAS

Tables of Alentejo cheeses and sausages
with their jams and crunchy snacks
Oysters with shallot vinaigrette and wasabi roe
Cornbread Bruschettas
with roast sausages and mint mayonnaise
Tostones with farinheira and apple
Boiled prawns
Smoked fish
Mix of savoury snacks

SHOWCOOKING

Leitão assado

SELEÇÃO DE SALADAS COMPOSTAS

Octopus salad, roast courgette salad and fried goat's cheese,
Burrata salad with cherry tomatoes, rucola and nuts,
Prawn caesar salad / chicken caesar salad,
Potato salad with crispy bacon, chives
and honey mustard dressing

SOUPS

Cabbage soup with cornbread crumble
and fried sausage, Vegetable cream

PROTEINS

Kid legs roasted at low temperature
Octopus a lagareiro
Old clothes

DESSERTS

Filhoses, Sonhos, Azevias, Tronco de chocolate, Bolo rei, Bolo rainha
Profiteroles, Egg lamprey, Pavlovas, Egg white tart and Panettones

DRINKS INCLUDED

Selection of S. Sebastião White, Red and Rosé wines water, soft drinks, beer and coffee

If you have any food intolerances, please inform us at the time of booking

€39 PER PERSON
WITH DRINKS

Children up to 11 years old: 50% discount

BOOKING IN ADVANCE IS MANDATORY

Festas Felizes!
Happy Holidays!