

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 shallots 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

Estrada Nacional 2, 7425-144 Montargil, Portugal . RNET 5845  
T: +351 282 241 250 . Chamada para a Rede Fixa Nacional . National Fixed Network Call  
book.montargil@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

### STARTERS

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 farinha 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

### SIDE DISHES

Roast potatoes with rosemary  
Loose breadcrumbs  
Coriander and garlic rice  
Seafood stew  
Sautéed vegetables

### ESTAÇÃO DE MOLHOS

Mustard and honey,  
Mayonnaise, Ketchup,  
Sweet chilli, Yoghurt,  
Caesar, Mustard,  
Olives, Pickles,  
Marinated mozzarella,  
Roasted garlic, Vinaigrette

### SALADAS SIMPLES

Lettuce mix, Roast beetroot,  
Grated carrot, Red onion, Corn, Tomato

### FOR THE YOUNGEST

White rice  
Grilled chicken steaks  
Spaghetti  
Meatballs

Festas Felizes!  
Happy Holidays!