

01 JANEIRO
JANUARY

12:00 · 15:00



LAGO MONTARGIL
CONFERENCE & SPA

★★★★★



*...a alegria
de nos reunirmos!*
THE JOY OF BEING TOGETHER

Brunch

POR PESSOA COM BEBIDAS
PER PERSON WITH DRINKS

€35

*CRIANÇAS ATÉ AOS 11 ANOS: 50% DE DESCONTO
*CHILDREN UP TO 11 YEARS OLD: 50% DISCOUNT

PARA MAIS INFORMAÇÕES OU RESERVAS | FOR MORE INFORMATION OR BOOKINGS
RESERVA OBRIGATÓRIA | MANDATORY BOOKING IN ADVANCE



menu brunch

ALMOÇO DE ANO NOVO

VARIEDADES DE PASTELARIA E PADARIA

Viennoiserie
Croissants simples
e recheados com morangos
Muffins, Folhados
Bolo fatia de Laranja, Panquecas,
Donuts, Chaussons
e Variedade de pão

SELEÇÃO DE FRIOS

Fruta laminada
(melão, abacaxi, melancia, mamão)
Cesto de fruta (5 frutas à peça)
Seleção de queijos nacionais
Fiambre fatiado. Fiambre fumado light
Queijo fresco, queijo fatiado Edam, Castelões, Ilha
Manteigas com e sem sal
Salada de fruta

SALADAS COMPOSTAS

Saladas naturais mistura de alfaces, milho, tomate,
cenoura, pepino, beterraba e desenhos ativos
Salada César de salmão fumado,
alface romana e croutons.
Salada de batata, cournuchos e maçã,
cebolinho e maionese vegana
Muesli, iogurte grego de frutos vermelhos
Overnight de aveia (aveia adormecida),
leite soja, frutos vermelhos e mel
Melão com presunto,
Mini Tacos camarão com abacate
e Tábua de queijos e compotas

BUFFET DE IOGURTOS NATURAL E SABORES

QUENTES

Ovos mexidos e estrelados, Ovos Cozidos,
Ovos cocotte com nata e presunto,
Bacon, salsichas, bacon beans, legumes
e Grelhados da estação
Canja
Supremos de Salmão, batata assada
e legumes no forno
Bifinhos Grelhados com manteiga de alho,
Migado de batata com chouriço,
tomate cherry e espargos
VEGANO - Estufado de soja com bulgur,
abóbora assada com alecrim e queijo vegano
Surtido de Quiches
Tarteletes de abóbora com feta
e azeitona preta, azeite de alecrim
Waffles bacon, ovo e queijo, alface
e tomate com maionese
Waffles bacon, ovo e queijo,
alface e tomate com maionese

SELEÇÃO DE CHARCUTARIA Salame, Mortadela, presunto, chouriço

DELÍCIAS DE PASTELARIA

Bolinhas de Berlin, Pastéis de nata,
Cheese cake, Bolo de chocolate,
Mousse de manga, Gelatinas
e Salada de fruta

Caso tenha alguma intolerância alimentar agradecemos que nos informe,
no ato da reserva ou até 72 horas antes do evento. Não são permitidas trocas de pratos.

NOTA : Serviço realizado em mesas partilhadas de 8 ou de 10 pessoas.

PARA MAIS INFORMAÇÕES OU RESERVAS | RESERVA OBRIGATÓRIA



menu brunch

NEW YEAR'S CELEBRATION

BAKERY & PASTRY DELIGHTS

Viennoiserie
Plain croissants
and croissants filled with strawberries
Muffins, Puff pastries
Orange slice cake, Pancakes,
Donuts, Chaussons
and Assorted breads

FRESH & CHILLED TREATS

Sliced fruit
(melon, pineapple, watermelon, papaya)
Fruit basket (5 pieces of fruit)
Selection of national cheeses
Sliced ham, Light smoked ham
Fresh cheese, sliced Edam,
Castelões and Ilha cheese
Salted and unsalted butter
Fruit salad

FRESH COMPOSED SALADS

Natural salads with mixed lettuce, corn, tomato,
carrot, cucumber, beetroot and pickles.
Smoked salmon Caesar salad,
romaine lettuce and croutons.
Potato, gherkin and apple salad,
chives and vegan mayonnaise
Muesli, Greek yoghurt with red berries
Overnight oats,
soya milk, red berries and honey
Melon with ham,
mini shrimp tacos with avocado
and cheese and jam board

NATURAL & FLAVOURED YOGURTS BUFFET

HOT

Scrambled and fried eggs, boiled eggs,
eggs cocotte with cream and ham,
bacon, sausages, bacon beans, vegetables
and seasonal grilled dishes
Chicken soup
Salmon supremes, roast potatoes
and oven-baked vegetables
Grilled steaks with garlic butter,
Potato crumb with chorizo,
cherry tomatoes and asparagus
VEGAN - Soy stew with bulgur,
roasted pumpkin with rosemary and vegan cheese
Assorted Quiches
Pumpkin tartlets with feta cheese
and black olives, rosemary olive oil
Waffles with bacon, egg and cheese, lettuce
and tomato with mayonnaise
Waffles with bacon, egg and cheese,
lettuce and tomato with mayonnaise

SELECTION OF CURED MEATS

Salami, mortadella, ham, chorizo

PASTRY DELIGHTS

Berlin balls, custard tarts,
cheesecake, chocolate cake,
mango mousse, jellies
and fruit salad

If you have any food intolerances, please inform us at the time of booking
or up to 72 hours before the event. Changes of dishes are not permitted.

NOTE: The dinner service will be made in shared tables of 8 or 10 people.

FOR MORE INFORMATION OR BOOKINGS | MANDATORY BOOKING IN ADVANCE