



LAGO MONTARGIL
CONFERENCE & SPA
★★★★★

25

DEZEMBRO
DECEMBER

12:30
15:00

ALMOÇO DE NATAL | CHRISTMAS LUNCH

BUFFET

A ÉPOCA *mais* MARAVILHOSA

THE MOST WONDERFUL TIME

ENTRADAS

- Bola de Carnes
- Tataki Atum com Molho Asiático Rúcula e Manga
- Linguça com Pimentos
- Wrap Legumes Assados
- Húmmos de Grão com Romã e Tortilhas
- Tábua de Enchidos
- Conserva de Sardinha com Tártaro de Tomate
- Mix de Salgados
- Tábua de Queijos

SOPA

- Sopa Caldo Verde
- Creme de Legumes sem sal

SALADAS SIMPLES

- Alface, Cebola
- Cenoura, Milho
- Pepino, Tomate
- Pimentos com alho
- Azeitonas e Pickles

MOLHOS

- Maionese
- Molho Sweet Chili
- Molho Caesar
- Molho Iogurte
- Molho de Cocktail

SALADAS COMPOSTAS

- Salada de Ovas
- Salada de Bacalhau com grão
- Salada de batata bacon e cornichons
- Salada Massa penne com legumes assados
- Salada de rosbife

PEIXE

- Dourada Grelhada com Ameijoas
- Bacalhau com Broa

CARNE

- Roti de Peru Recheado com Ameixa e Farinheira
- Cachaço de Porco com Castanhas e Cogumelos

VEGETARIANO

- Moqueca de Legumes

KIDS

- Hamburguer Grelhado

GUARNIÇÕES:

- Arroz branco
- Legumes no forno gratinados
- Migas de farinheira
- Batata frita
- Batata Gratinada com Queijo Ilha

MASSA

- Massa Espiral, Esparguete
- Molho tomate, Bolonhesa, 4 queijos
- Pizzas Variadas

SOBREMESAS

Sonhos abóbora, Bolo rei, Lampreia de ovos, Cuscudões, Rabanadas, Azevias batata doce, Arroz doce, Mousse chocolate, Molotof, Pudim pão, Fruta laminada e Fruta à peça.



BEBIDAS INCLUÍDAS

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



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.



POR PESSOA
COM BEBIDAS

CRIANÇAS DOS 2 AOS 11 ANOS
50% DESCONTO

RESERVA OBRIGATÓRIA
PARA MAIS INFORMAÇÕES OU RESERVAS



LAGO MONTARGIL
CONFERENCE & SPA
★★★★★

25

DEZEMBRO
DECEMBER



12:30
15:00

ALMOÇO DE NATAL | CHRISTMAS LUNCH

BUFFET

A ÉPOCA *mais* MARAVILHOSA THE MOST WONDERFUL TIME

STARTERS

- Portuguese Meat Bread
- Tuna Tataki with Asian Sauce, Rocket and Mango
- Linguíça Sausage with Peppers
- Roasted Vegetable Wrap
- Cheese Board
- Chickpea Hummus with Pomegranate and Tortilla Chips
- Tinned Sardines with Tomato Tartare
- Assorted Savoury Bites
- Charcuterie Board

SOUP

- Portuguese kale and potato soup
- Vegetable cream soup (unsalted)

SIMPLE SALADS

- Lettuce, Onion
- Carrot, Sweetcorn
- Cucumber, Tomato
- Peppers with Garlic
- Olives and Pickles

SAUCES

- Mayonnaise
- Sweet Chili Sauce
- Caesar Dressing
- Yogurt Sauce
- Cocktail Sauce

COMPOSED SALADS

- Fish Roe Salad
- Cod and Chickpea Salad
- Potato Salad with Bacon and Cornichons
- Penne Pasta Salad with roasted vegetables
- Roast Beef Salad

FISH

- Grilled Sea Bream with Clams
- Oven-Baked Cod with Cornbread Crust

MEAT

- Roast Turkey Stuffed with Plum and Farinheira
- Pork Neck with Chestnuts and Mushrooms

VEGETARIAN

- Vegetable Moqueca

KIDS

- Grilled Hamburger

SIDE DISHES

- White rice
- Oven-baked vegetables au gratin
- Crumbled Portuguese Farinheira
- French Fries
- Potato gratin with Ilha cheese

PASTA

- Fusilli, Spaghetti
- Tomato Sauce, Bolognese, Four Cheese Sauce
- Assorted Pizzas

DESSERTS.

Pumpkin Fritters, King Cake (a Portuguese Christmas cake with candied fruit and nuts), Lamprey Egg Sweet, Fried Christmas Pastries, Portuguese-style French Toast, Sweet Potato Turnovers, Sweet Potato Turnovers, Chocolate Mousse, Molotof, Bread Pudding, Sliced Fruit and Whole Fruit.



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 or up to 72 hours before the event. Changes of dishes are not permitted.



PER PERSON
WITH DRINKS

CHILDREN AGED 2 TO 11:
50% OFF

MANDATORY BOOKING IN ADVANCE
FOR MORE INFORMATION OR BOOKINGS