



FLOR DE SAL

BUFFET RESTAURANT

24

DEZEMBRO
DECEMBER

19:00
22:00

CEIA DE NATAL | CHRISTMAS DINNER

BUFFET

A ÉPOCA *mais* MARAVILHOSA THE MOST WONDERFUL TIME

SALADAS E ENTRADAS

SALADAS SIMPLES

Alface, tomate, cenoura, pepino, pimentos, ervilhas, cebola e espargos

SALADAS COMPOSTAS E ENTRADAS

Pasta colorida com salmão fumado e romã
Salada de queijo feta com tomate cherry e azeitonas
Bacalhau com grão de bico
Tostas de queijo de cabra com cebola roxa

Salada de cuscuz com legumes assados
Salada de galinha com tomate seco
Seleção de enchidos
Tábua de queijos, tostas, pães e compotas

BUFFET QUENTE

Creme de feijão branco com coentros
Bacalhau em crosta de broa e ervas
Polvo à Lagareiro
Peru assado, recheado com enchidos
Bochechas de porco estufadas com castanhas
Batata à padeiro

Arroz de frutos secos
Grelos salteados
Legumes do mercado
Lasanha de vegetais
Tortelinis de espinafre com molho de tomate assado
Rissóis de leitão

SOBREMESAS

Doces Regionais e Natalícios
Frutas frescas laminadas



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

RESERVA OBRIGATÓRIA

PARA MAIS INFORMAÇÕES OU RESERVAS



FLOR DE SAL

BUFFET RESTAURANT

24

DEZEMBRO
DECEMBER

19:00
22:00

CEIA DE NATAL | CHRISTMAS DINNER

BUFFET

A ÉPOCA *mais* MARAVILHOSA

THE MOST WONDERFUL TIME

SALADS AND STARTERS

SIMPLE SALADS

Lettuce, tomatoes, carrots, cucumbers, peppers, peas, onions and asparagus

MIXED SALADS AND STARTERS

Colourful pasta with smoked salmon and pomegranate

Feta cheese salad with cherry tomatoes and olives

Cod with chickpeas

Goat's cheese on toast with red onion

Couscous salad with roasted vegetables

Chicken salad with sun-dried tomatoes

Assortment of sausages

Cheese platter, toast, bread and jams

HOT BUFFET

Cream of white bean soup with coriander

Cod in a cornbread and herb crust

Octopus Lagareiro-style

Roast turkey, stuffed with sausages

Braised pork cheeks with chestnuts

Baker's potatoes

Rice with nuts

Sautéed turnip greens

Market vegetables

Vegetable lasagne

Spinach tortellini with roasted tomato sauce

Suckling pig cutlets

DESSERTS

Regional and Christmas Sweets

Sliced fresh 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.

€45

PER PERSON WITH DRINKS

MANDATORY BOOKING IN ADVANCE

FOR MORE INFORMATION OR BOOKINGS