



SYRAH *by*



QUINTA DE S. SEBASTIÃO
SINCE 1755

24

DEZEMBRO
DECEMBER

18:30
21:30

CEIA DE NATAL | CHRISTMAS DINNER

BUFFET *menu*

A ÉPOCA *mais* MARAVILHOSA THE MOST WONDERFUL TIME

SALADAS SIMPLES, MOLHOS E ACEPIPES

- Salada Natalina
- Arvore de Natal Caprese
- Salada verde com manga e queijo de cabra
- Salada de feijão fradinho com bacalhau
- Camarão cozido
- Rissóis de leitão | Chamuças de vegetais | Choco frito

MOLHOS FRIOS: TÁRTARO | COCKTAIL | VINAGRETE | AGRIDOCE | AIOLI | IOGURTE

PRATOS QUENTES

- Sopa de grão com espinafres
- Bacalhau á Romana com passas, pinhões, tomate e azeitonas
- Robalo no forno á Portuguesa com pimentos e cebolada com vinho branco
- Cataplana de Polvo com batata doce e mexilhões
- Peito de peru no forno com jus de carne aromatizado a tomilhos frescos e São Sebastião tinto
- Pá de borrego assado com alecrim
- Cozido de grão com abóbora, hortelã e batata doce (vegan)
- Salteado de Tofu Oriental (vegan)

SHOW COOKING

Berbigão e lingueirão com azeite, alho e coentros

GUARNIÇÕES

Arroz de legumes | Rigatoni gratinado Sorrentina (veg) | Batata rissolê com cebolada e pimentão
Brócolos cozidos caçarola de couve de Bruxelas com pimentos | Batata nova assada.

SOBREMESAS

Pudim de Caramelo com pinhões | Tronco de Natal de chocolate Bolo-rei | Arroz doce
Azevias de batata doce | Tarte de natas | Bolo Rainha | Torta de laranja | Sortido de Frutas laminadas
Salada de frutas | Fruta á peça "Fontana" de chocolate com frutas frescas.



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.

€55

POR PESSOA COM BEBIDAS

RESERVA OBRIGATÓRIA

PARA MAIS INFORMAÇÕES OU RESERVAS



SYRAH *by*



QUINTA DE S. SEBASTIÃO
SINCE 1755

24

DEZEMBRO
DECEMBER

18:30
21:30

CEIA DE NATAL | CHRISTMAS DINNER

BUFFET *menu*

A ÉPOCA *mais* MARAVILHOSA THE MOST WONDERFUL TIME

SIMPLE SALADS, DRESSINGS AND APPETISERS

- Christmas Salad
- Caprese Christmas Tree
- Green salad with mango and goat's cheese
- Black-eyed pea and cod salad
- Boiled prawns
- Suckling pig patties | Vegetable samosas | Fried cuttlefish

COLD SAUCES: TARTAR | COCKTAIL | VINAIGRETTE | SWEET AND SOUR | AIOLI | YOGHURT

HOT DISHES

- Chickpea and spinach soup
- Roman-style cod with raisins, pine nuts, tomatoes and olives
- Portuguese-style baked sea bass with peppers and onions in white wine
- Octopus Cataplana with sweet potato and mussels
- Oven-baked turkey breast with gravy flavoured with fresh thyme and São Sebastião red wine
- Roast leg of lamb with rosemary
- Chickpea stew with pumpkin, mint and sweet potato (vegan)
- Oriental-style stir-fried tofu (vegan)

SHOW COOKING

Cockles and razor clams with olive oil, garlic and coriander

SIDE DISHES

Vegetable rice | Sorrentina-style rigatoni au gratin (veg) | Fried potato patties with onions and peppers
Boiled broccoli, Brussels sprouts casserole with peppers | Roasted new potatoes.

DESSERTS

Caramel pudding with pine nuts | Chocolate Yule log | King's cake | Rice pudding
Sweet potato fritters | Cream tart | Queen's cake | Orange tart | Assortment of sliced fruit
Fruit salad | Chocolate 'Fontana' fruit platter with 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.

€55

PER PERSON WITH DRINKS

MANDATORY BOOKING IN ADVANCE

FOR MORE INFORMATION OR BOOKINGS