



BUFFET DE FRIOS

Sortido de pães // Folhados sortidos // Sortido de cereais // Doces e compotas // Frutos secos e sementes // Iogurtes // Queijos // Fiambres // Leites // Sumos diversos (laranja, ananás, água aromatizada)

ENTRADAS

Espelho de charcutaria // Espelho de queijos // Salada caprese // Salada de frango com frutas tropicais // Salada Waldorf // Leitão // Frituras variadas (rissóis, pastéis de bacalhau, chamuças, aros de cebola)

GUARNIÇÕES E MOLHOS

Molhos vinagrete, cocktail e sweet chilli // Azeitonas marinadas, pickles, pepino em conserva // Gomos de limão

SOPA

Canja de aves

BUFFET DE QUENTES

Medalhões de salmão com alcachofras salteadas em balsâmico // Supremo de pintada com castanhas e cebolinhas // Arroz de frutos secos // Legumes salteados // Batatas com especiarias // Ovos mexidos // Baked beans // Cogumelos // Bacon

SHOW COOKING

Risoto de cogumelos // Massa com molho à escolha (bolonhesa, napolitana ou pesto)

SOBREMESAS

Pudim de café // Quindim // Baba de camelo // Torta de alfarroba e laranja // Tarte de amêndoa // Espelho de frutas

COLD BUFFET

Assorted breads // Assorted pastries // Assorted cereals // Jams and compotes // Nuts and seeds // Yoghurts // Cheeses // Cold cuts // Milks // Assorted juices (orange, pineapple, infused water)

STARTERS

Charcuterie platter // Cheese platter // Caprese salad // Chicken salad with tropical fruit // Waldorf salad // Roast suckling pig // Assorted fried bites (rissoles, codfish cakes, samosas, onion rings)

GARNISHES & SAUCES

Vinaigrette, cocktail and sweet-chilli sauces // Marinated olives, pickles, pickled cucumber // Lemon wedges

SOUP

Poultry broth

HOT BUFFET

Salmon medallions with artichokes sautéed in balsamic // Guinea fowl supreme with chestnuts and spring onions // Rice with dried fruits and nuts // Sautéed vegetables // Spiced potatoes // Scrambled eggs // Baked beans // Mushrooms // Bacon

SHOW COOKING

Mushroom risotto // Pasta with your choice of sauce (Bolognese, Neapolitan or pesto)

DESSERTS

Coffee pudding // Quindim // "Baba de camelo" (Portuguese caramel mousse) // Carob and orange roll // Almond tart // Seasonal fruit platter

Reserve já

Book your place today
info@hoteldona Filipa.pt
+ 351 289 100 980



55€ por pessoa / per person

Inclui espumante, águas ou refrigerantes e IVA. Includes sparkling wine, water or soft drinks, and VAT.