



MENUS DE NATAL  
CHRISTMAS MENUS

ALMOÇO BUFFET NATAL  
CHRISTMAS BUFFET LUNCH

21/  
22

*There's no Future without Tradition*

## ALMOÇO BUFFET DE NATAL

*Hotel Palácio Estoril  
25 de Dezembro de 2021*

### ENTRADAS & SALADAS

*Sapateira recheada ~ Camarão cozido  
Seleção de peixes fumados ~ Perna de porco caramelizada  
Tábua de charcutaria e enchidos regionais ~ Terrina de foie-gras  
Empadas de galinha ~ Rosbife com salada coleslaw  
Salada de legumes grelhados ~ Salada de lagosta com frutos tropicais  
Salada de tomate e mozzarella de búfala ~ Salada grega*

### CRUDITÉS

*Rúcula, chicória, alface maché, alface portuguesa  
Pepino, tomate cereja, cenoura, rabanetes  
Molhos: cocktail, vinagrete,  
Vinagrete de balsâmico e maionese*

### SOPA

*Consommé de rabo de boi com raviolis de cogumelos e azeite de trufas*

### PASTA

*Farfalle com camarão e amêijoas*

### PRATOS PRINCIPAIS

*Bacalhau à lagareiro  
Cabrito assado com arroz de forno, batata assada e espinafres*

### SOBREMESAS

*Tábua de queijos ~ frutas variadas  
Tronco de Natal ~ Farófias  
Coscorões ~ Azevias de grão  
Lampreia de ovos ~ Sonhos de abóbora  
Bolo Rei e Rainha ~ Arroz doce  
Mousse de chocolate ~ Pastéis de nata*

*Café, chá*

### VINHOS

*Branco e tinto Reserva Hotel Palácio  
Águas minerais e refrigerantes*

**€ 80,00 p.p.**

*Crianças até 3 anos ~ oferta  
Crianças entre os 4 e os 8 anos ~ 50% de desconto*

# CHRISTMAS BUFFET LUNCH

*Hotel Palácio Estoril  
the 25th of December 2021*

## STARTERS & SALADS

*Stuffed king crab ~ Steamed prawns  
Our selection of smoked fish ~ Caramelized pork leg  
Traditional cold cuts ~ Foie gras terrine  
Chicken Pies ~ Roastbeef with coleslaw salad  
Grilled vegetables salad ~ Lobster salad with tropical fruits  
Tomato and mozzarella di bufalla salad ~ Greek salad*

## CRUDITÉS

*Rocket leaves, chicory, mache, lettuce  
Cherry tomato, carrot, radish, cucumber  
Dressings: Cocktail sauce, vinaigrette  
Balsamic vinaigrette, mayonnaise*

## SOUP

*Oxtail consommé with mushrooms ravioli and truffle oil*

## PASTA

*Farfalle with clams and prawns*

## MAIN DISHES

*Cod fish in virgin olive oil  
Roasted kid goat with ovenbaked rice, roasted potatoes and sauteed spinach*

## DESSERTS

*Cheese board ~ Variety of fruits  
Traditional Christmas desserts  
Chocolate mousse ~ "Pastéis de nata"*

*Coffee, tea*

## WINES

*White and red wine Reserve Hotel Palácio  
Mineral water and soft drinks*

**€ 80,00 p.p.**

*Children up to 3 years old ~ complimentary  
Children from 4 to 8 years old ~ 50% discount*



## PALÁCIO ESTORIL

*Hotel Golf & Wellness*

Hotel Palácio Estoril 2769-504 Estoril Cascais Portugal

(351) 21 464 80 00 concierge@hotelestorilpalacio.pt

[www.palacioestorilhotel.com](http://www.palacioestorilhotel.com)



GRAND & COSY