

ALMOÇO BUFFET DIA DA MÃE

Menu

Entradas e saladas

Crudites (Tomate cherry, alfaces variadas, pepino e cenoura)

Kimuchi de salmão (Peixe, soja)

Tabuleh com tofu marinado e frutos secos (Glúten, soja, frutos secos)

Salada de noodles com camarão (Crustáceos, glúten, soja, ovo)

Salada de rúcula, morangos, cebola roxa e queijo da ilha (Lactose)

Salada de beterraba, maçã, feta e amêndoas torradas (Frutos secos, lactose)

Salada de tomate cherry com mozzarella (Lactose)

Misto de peixes fumados e marinados (Peixe)

Empadas de galinha (Glúten, ovo, lactose)

Mini quiches variadas (Glúten, ovo, lactose)

Rolinhos primavera (Glúten, ovo)

Mini hambúrguer (Glúten, lactose)

Ostras (Moluscos)

Sopa

Creme de cenoura com piso de coentros (Lactose, frutos secos)

Pasta

Tortellini de espinafres e ricotta (Lactose, glúten)

Pratos principais

Garoupa braseada com arroz de coentros e legumes (Peixe, lactose)
Palleron de novilho com puré batata fumada e espinafres (Carne, lactose)

Sobremesas

Entremet Red Velvet Cheesecake (Lactose, gluten, ovo)

Bavaroise Rosas e Framboesa (Lactose, glúten, ovo)

Éclair Sakura e Lichias (Lactose, glúten, ovo)

Toucinho do Céu com Noz (Lactose, Ovo, Frutos Secos)

Tarte Chocolate, Banana e Baunilha (Lactose, glúten, ovo)

Pastéis Nata (Lactose, glúten, ovo)

Fruta Laminada (Vegan)

75 € por pessoa

Bebidas e cafés incluídos
Oferta de champanhe às Mães
50% desconto às Mães
quando acompanhadas
Crianças de 4 – 12 anos - 50% desconto

INFORMAÇÕES / *INFORMATION*
RESERVAS/*BOOKING*:

concierge@hotelestorilpalacio.pt
+351 214 648 000



PALÁCIO ESTORIL

HOTEL, GOLF & WELLNESS