



ALMOÇO BUFFET
de Páscoa
05.04.2026



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

Menu

FRIOS

Saladas Simples

Salada de Quinoa com Legumes e Molho Iogurte

Salada Caprese com Molho Pesto e Manjeriçã Fresco

Camarão com Frutas Tropicais e Molho Cocktaill

Salmão Fumado com Crème Fraîche e Alcaparras

Salgados Tradicionais - Croquetes de Vitela, Rissóis de Camarão, Pastéis de Bacalhau

Empadinhas de Galinha

Chamuças de Vegetais

QUEIJOS & CHARCUTARIA

Seleção de Queijos Nacionais e Internacionais

Presunto Pata Negra

Cupita Porco Preto

Seleção de Pães, Tostas e Compotas

PRATOS PRINCIPAIS

Creme de Abóbora Assada com Croutons de Pão de Alho e Flor de Sal

Polvo no Forno à Lagareiro, com Batata Assada, Espinafres e Azeite Virgem

Jarrete de Borrego Assado a Baixa Temperatura, Migas de Grelos, Molho de Hortelã e Morilles

Ravioli de Cogumelos, Tomate Seco e Molho de Parmesão

MESA DE DOCES DE PÁSCOA

Ovos de Chocolate

Amêndoas Coloridas

Ninho de Páscoa

Torta de Laranja com Fios d'Ovos

Tarte de Amêndoa

Bolo de Cenoura Glace e Chocolate

Mousse de Chocolate

Brigadeiro de Cenoura

Crème Brûlée de Baunilha

Salada de Frutas Frescas

Café & Mini Queijadas e Travesseiros de Sintra

BEBIDAS

Vinhos Branco e Tinto Seleção Valverde,

Sumos ou Refrigerantes e Águas Minerais

Condições:

13H00 - 15H00

Preço: 95,00€ por pessoa

Gratuito para crianças dos 0 aos 3 anos.

50% desconto para crianças dos 4 aos 12 anos.



Menu

COLD DISHES

Simple salads

Quinoa Salad with Vegetables and Yogurt Dressing

Caprese Salad with Pesto Sauce and Fresh Basil

Shrimp with Tropical Fruits and Cocktail Sauce

Smoked Salmon with Crème Fraîche and Capers

Traditional Savory Pastries - Veal Croquettes, Shrimp Rissoles, Codfish Cakes

Chicken Mini Pies

Vegetable Samosas

CHEESE & CHARCUTERIE

Selection of National and International Cheeses

Pata Negra Ham

Black Pork Cupita

Selection of Breads, Toasts and Jams

MAIN COURSES

Roasted Pumpkin Cream Soup with Garlic Bread Croutons and Fleur de Sel

Oven-roasted Octopus “Lagareiro Style” with Roasted Potatoes, Spinach and extra Virgin Olive Oil

Slow-roasted Lamb Shank with Turnip-top “Migas”, Mint Sauce and Morilles

Mushroom Ravioli with Sun-dried Tomatoes and Parmesan Sauce

EASTER DESSERT TABLE

Chocolate Eggs

Sugar-coated Almonds

Easter Nest Cake

Orange Roll Cake with Egg Threads

Almond Tart

Glazed Carrot and Chocolate Cake

Chocolate Mousse

Carrot Brigadeiro

Vanilla Crème Brûlée

Fresh Fruit Salad

Coffee & Sintra’s Mini Queijadas and Travesseiros

BEVERAGES

White and Red Wines – Valverde Selection

Juices or Soft Drinks and Mineral Water

Conditions:

1:00 PM – 3:00 PM

Price: €95.00 per person

Free for children aged 0-3.

50% discount for children aged 4-12.

