

Buffet Ceia de Natal

CHRISTMAS EVE BUFFET

ESTAÇÃO DE SALADAS, PÃES, FRIOS, PATÊS E MOLHOS

3 Tipos de patês
Queijos Parmesão, Gruyère, Gouda e Gruyere
Pão italiano e Mini pão francês, preto, integral
Manteiga com e sem sal
4 Tipos de folhas, brócolis, ervilha francesa, tomate em fatias com manjeriço
Tender, Presunto Royale, Presunto Parma
Salada de manga com quinoa, rúcula e palmito
Salada de salmão, tomate seco e bacon
Salada caesar
Azeites e vinagres
Molho cocktail e Molho de mostarda com mel
Ovos de codorna

SALAD, BREADS, COLD, PATÊS AND SAUCE STATIONS

3 Types of pâtés
Parmesan, Gruyère, Gouda and Brie cheeses
Italian bread and Mini French, black, wholemeal bread
Butter with and without salt
4 Types of leaves, broccoli, French peas, sliced tomatoes with basil
Tender, Royale Ham, Parma Ham
Mango salad with quinoa, arugula and hearts of palm
Salmon, sun-dried tomato and bacon salad
Caesar salad
Oils and vinegars
Cocktail sauce and honey mustard sauce
Quail eggs

PRATOS QUENTES

Arroz branco, arroz com maçã e nozes
Peru assado com farofa de frutas secas
Pernil de cordeiro e batata bolinha assados com alecrim, vinho branco e alho
Legumes salteados com azeite, alho e salsa
Batata gratinada com alho poró e bacon
Mini-tornedor com molho de vinho tinto com funghi e gorgonzola
Chester assado servido com frutas
Bacalhau à lagareiro
Penne ao azeite, tomate, queijo de búfala e manjeriço
Posta de salmão em manteiga de amêndoas laminadas torradas e salsinha

HOT COURSES

White rice, rice with apple and nuts
Roasted turkey with dried fruit crumble
Lamb shank and potato balls roasted with rosemary, white wine and garlic
Vegetables sautéed with olive oil, garlic and parsley
Potato au gratin with garlic and bacon
Mini-tornedor with red wine sauce with mushrooms and gorgonzola
Roasted Chester served with fruit
Lagareiro cod
Penne with olive oil, tomato, buffalo cheese and basil
Salmon steak in almond butter rolled toast and parsley

SOBREMESAS

Tronco natalino
Crème Brûlée
Mousse de chocolate com flor de sal
Rabanada
Profiteroles au chocolat
Pudim de leite tradicional
Panetone trufado (3 sabores)
Arroz doce português
Torta de laranja
Petit Gâteau tradicional e de doce de leite
Sorvete de creme e de fruta

DESSERTS

Christmas trunk
Crème Brûlée
Chocolate mousse with fleur de sel
French toast
Profiteroles with chocolate
Traditional milk pudding
Truffled panettone (3 flavors)
Portuguese sweet rice
Orange pie
Traditional Petit Gâteau with dulce de leche
Cream and fruit ice cream

BEBIDAS INCLUIDAS | DRINKS INCLUDED

Vinhos Santa Vitória Seleção* (Branco, Tinto e Rosé), Cerveja, Água, Refrigerantes, Café, *Val Moreira Colheita (Douro) no Vila Galé Douro Vineyards

Santa Vitória Seleção Wines* (White, Red and Rosé), Beer, Water, Soft drinks and coffee, *Val Moreira Colheita (Douro) at Vila Galé Douro Vineyards

Preço R\$ 220 por pessoa

Price R\$ 220 per person

Centro de Atendimento e Reservas | Booking and Customer Service Centre
+55 (71) 4040-4999 | brasil.reservas@vilagale.com | www.vilagale.com