

Dia da Mãe



ALMOÇO BUFFET DIA DA MÃE (6 MAIO)

FRIOS

Salada rosa com espargos selvagens e mini filetes de polvo
Sinfonia de mariscos com tostas e mousse de caranguejo
Salmão marinado com algas frescas e germinados
Carpaccio de réis com lascas de gran padano
Pinha de mexilhão com vinagreta de ervas
Presunto reserva com pérolas de melão
Rosbife de novilho com fios de ovos | Leitão da bairrada com abacaxi
Lombo de porco recheado com mel requeijão e maçã
Ovas de robalo com cebola roxa e coentros | Saladas simples e compostas

PETISCOS QUENTES: Tostas de queijo brie com cebola caramelizada
Troupas de legumes | Iscas de bacalhau | Mini “cordon bleu” de salmão
Tempura do mar | Sushi de fusão | Rissóis de leitão | “Guiozas” de legumes
Cocktail de camarão com migas de ovo | Folhadinhos de alheira

QUENTES

Creme de faisão com espargos e peperone
Papillotes do mar em massa fillo Bacalhau com gambas
Cozido à portuguesa | Tripas à moda do Porto
Cabrito assado com barriga de sal
Folhadinhos de ervas | Arroz basmati
Batatinha no forno com maçã

SOBREMESAS

Tábua de queijos regionais, cesto de pãezinhos e tostas
Toucinho-do-céu | Carré de maçã
Folhados de frutos vermelhos | Pudim francês
Mousse de chocolate | Pão-de-ló
Rabanadas de vinho do porto com mel
Queijadinhas | Glorinhas | Éclairs
Natas | Jesuítas | Torta de chocolate
Fruta laminada

MOTHER'S DAY LUNCH BUFFET (MAY 6)

COLD

Pink salad with wild asparagus and octopus mini-fillets
Seafood symphony with toasts and crab mousse
Marinated salmon with seaweed and sprouts
Beef tenderloin Carpaccio with Grana Padano chips
Mussel pinecone with herbal vinaigrette
Reserve ham with melon pearls | Roast beef with egg threads
Roast Suckling Pig Bairrada Style with pineapple
Pork loin stuffed with honey, curd cheese and apple
Sea bass eggs with red onions and coriander | Simple and mixed salads

HOT SNACKS: Brie cheese on toast with caramelized onions
Vegetable bundles | Cod fish pancakes | Mini salmon «cordon bleu»
Sea tempura | Fusion sushi | Suckling pig rissoles | Vegetable “Guiozas”
Shrimp cocktail with egg crumbs | “Alheira” (Portuguese sausage) puffs

HOT

Pheasant cream with asparagus and peperone
Papillotes of the sea in filo sheets | Cod with prawns
Cozido à portuguesa (Portuguese Stew)
“Tripas à moda do Porto” (Porto-style tripe with white bean stew)
Roasted kid with salt belly | Puff pastries with herbs
Basmati rice | Potatoes in the oven with apple

DESSERTS

Regional cheese platter, bread basket and crackers | Toucinho-do-céu (Portuguese almond cake) | Apple carré | Red berry puff pastry | French pudding | Chocolate mousse | Pão-de-ló (Portuguese sponge cake)
Portuguese “French Toast” with Port Wine and honey | Queijadinhas (Portuguese milk and egg cupcakes) | Glorinhas (glazed donut puff pastry) | Éclairs | Pastéis de nata (Portuguese custard tart) | Jesuítas (buttery puff pastry layered with sweet cream and a crisp icing) | Chocolate tort
Thinly sliced fresh fruit

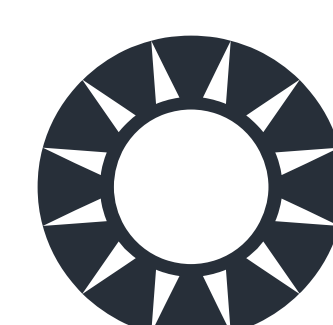
€48 P.P.

(VINHOS SELECÇÃO DO HOTEL, ÁGUAS, REFRIGERANTES E CAFÉ INCLUÍDO)
(HOTEL WINE SELECTION, WATER, SODAS AND COFFEE INCLUDED)

CRIANÇAS ATÉ AOS 2 ANOS OFERTA DO HOTEL | DOS 3 AOS 12 ANOS – 50% DESCONTO
CHILDREN UP TO 2 YEARS OLD HOTEL OFFER | FROM 3 TO 12 YEARS OLD – 50% DISCOUNT

IVA INCLUÍDO | VAT INCLUDED

WWW.SOLVERDE.PT



SOLVERDE
CASINOS · HOTÉIS