

# PÁSCOA

## ALMOÇO BUFFET

20 de Abril de 2025  
das 13h00 às 16h00

### Entradas

Saladas simples de  
alface, tomate, beterraba e milho doce  
Salada de polvo com 3 pimentos  
Ceviche de salmão com manga e abacate  
Camarão cozido com flôr-de-sal  
Mexilhão gratinado  
Presunto Serrano com pontas de espargos  
Peixinhos da horta  
Ovos rotos de bacalhau  
Salgados tradicionais de cozinha  
Tábua de enchidos e fumados  
Sortido de queijos nacionais  
Cesto de pão sortido e bolachas

### Pratos Principais

Sopa de Páscoa com ovinho de codorniz  
Bacalhau cremoso à Maître D'hotel  
Cabrito estalado no forno com ervas  
serranas  
Lasanha vegetariana à Chef  
Batata assada, arroz de forno com  
enchidos  
e grelos salteados(acompanhamentos)

### Sobremesas

Folar tradicional da Páscoa  
Tarte de chocolate com frutos vermelhos  
Tarte de nata  
Quindim  
Leite creme  
Profiteroles  
Ninho da Páscoa com trouxas de ovos  
Fruta laminada da época  
Salada de fruta fresca

### Bebidas

Água Mineral com e sem gás  
Refrigerantes e Sumos  
Cerveja Nacional de pressão  
Vinho branco e tinto seleção das caves do LPH

Preço por pessoa – 28,00 €uros (com IVA)  
(Bebidas incluídas: Vinho, água, sumo, refrigerantes)  
Crianças: grátis até aos 3 anos;  
50% desconto dos 4 aos 9 anos.  
Reserva obrigatória contra pagamento antecipado de  
25%, não reembolsável.