

REGENCY SALGADOS

HOTEL & SPA

BUFFET DE NATAL

24 DE DEZEMBRO



SOPA

Caldo Verde Tradicional com Chouriço da Beira

SALADAS COMPOSTAS

Salada de presunto com melão

Salada de ovas

Salada montanheira

Salada Afumicata

SALADAS SIMPLES

Alface fresca

Rúcula selvagem

Cenoura ralada

Tomate em gomos

Milho doce

Beterraba

Grão-de-bico com cebola e salsa

PRATOS PRINCIPAIS DE PEIXE

Bacalhau lascado com broa de milho aromática e puré de batata

Moqueca de peixe tradicional e perfumada

PRATOS PRINCIPAIS DE CARNE

Peito de frango suculento com molho de cogumelos

Ensopado de borrego à antiga com ervas aromáticas

ACOMPANHAMENTOS

Legumes salteados no azeite de alho

Arroz de cogumelos silvestres

Batata assada aos gomos com ervas

Massa com molho Pomodoro e manjerição

SOBREMESAS

Misto de bolos festivos e tradicionais

Fruta laminada da época

€42

POR PESSOA

SELEÇÃO DE BEBIDAS INCLUÍDA

Vinho da nossa seleção (branco, tinto e rosé) | Água com e sem gás

Cerveja | Refrigerantes | Café

CHRISTMAS BUFFET

24 DECEMBER



SOUP

Traditional Portuguese Kale Soup
with Chorizo Sausage

COMPOSED SALADS

Ham and Melon Salad
Cod Roe Salad
Mountain Salad
Smoked Salmon Salad

SIMPLE SALADS

Fresh Lettuce
Wild Rocket
Grated Carrot
Tomato Wedges

Sweetcorn
Beetroot
Chickpeas with Onion
and Parsley

FISH MAIN COURSES

Shredded Cod with Aromatic Cornbread and Mashed Potatoes
Traditional and Flavourful Fish Moqueca

MEAT MAIN COURSES

Tender Chicken Breast with Mushroom Sauce
Traditional Lamb Stew with Aromatic Herbs

SIDE DISHES

Sautéed Vegetables with Garlic and Olive Oil
Wild Mushroom Rice
Roasted Potato Wedges with Herbs
Pasta with Pomodoro Sauce and Basil

DESSERTS

Selection of Festive and Traditional Cakes
Sliced Seasonal Fruit



€42

PER PERSON

SELECTION OF DRINKS INCLUDED

Wine from our selection (white, red and rosé) | Still and sparkling water
Beer | Soft drinks | Coffee

BUFFET DE NATAL

25 DE DEZEMBRO

SOPA

Sopa de cenoura aveludada

SALADAS COMPOSTAS

Salada de polvo com pimentos

Cenoura algarvia aromatizada

Salada de favas com chouriço

Salada de feijão frade com atum

SALADAS SIMPLES

Cenoura ralada

Alface fresca

Rúcula selvagem

Milho doce

Beterraba cozida

Grão-de-bico

Tomate com cebola

PRATOS PRINCIPAIS DE PEIXE

Robalo braseado com legumes da época

Tradicional Cataplana de peixe à moda do Algarve

PRATOS PRINCIPAIS DE CARNE

Lombo de porco assado com castanhas

Frango aromático com limão e ervas

ACOMPANHAMENTOS

Batata-doce assada no forno

Arroz de coentros fresco

Tomate assado com ervas aromáticas

Massa Penne com salteado de cogumelos

SOBREMESAS

Misto de bolos festivos

Fruta laminada da época

€42

POR PESSOA

SELEÇÃO DE BEBIDAS INCLUÍDA

Vinho da nossa seleção (branco, tinto e rosé) | Água com e sem gás

Cerveja | Refrigerantes | Café

CHRISTMAS BUFFET

25 DECEMBER



SOUP

Velvety Carrot Soup

COMPOSED SALADS

Octopus Salad with Peppers
Algarve-style Carrot Salad
Broad Bean Salad with Chorizo
Black-Eyed Bean Salad with Tuna

SIMPLE SALADS

Grated Carrot
Fresh Lettuce
Wild Rocket
Sweetcorn

Boiled Beetroot
Chickpeas
Tomato with Onion

FISH MAIN COURSES

Chargrilled Sea Bass with Seasonal Vegetables
Traditional Algarve-style Fish Cataplana

MEAT MAIN COURSES

Roast Pork Loin with Chestnuts
Aromatic Chicken with Lemon and Herbs

SIDE DISHES

Oven-baked Sweet Potatoes
Fresh Coriander Rice
Roasted Tomatoes with Aromatic Herbs
Penne Pasta with Sautéed Mushrooms

DESSERTS

Selection of Festive Cakes
Sliced Seasonal Fruit

€42
PER PERSON

SELECTION OF DRINKS INCLUDED

Wine from our selection (white, red and rosé) | Still and sparkling water
Beer | Soft drinks | Coffee