

JANTAR CONVÍVIO – ORDEM DOS ENGENHEIROS



FOURVIEWS OÁSIS

30 DE NOVEMBRO DE 2018

WELCOME DRINK – BAR ABERTO 1 HORA

MENU BUFFET

FRIOS

- CAMARÃO AO NATURAL MARINADO COM CEBOLINHO
- SALMÃO GRAVLAX COM ERVA-DOCE E MOSTARDA ANTIGA
- POLVOS CONFITADOS COM LIMÃO E GENGIBRE
- MEXILHÃO EM REDUÇÃO DE RAVIGOT
- SHITAKIS ASSADOS COM ALHOS E AROMÁTICOS
- SALADA DE GALINHA COM ANANÁS E NOZES
- TATAKI DE ATUM COM ROMÃ NATURAL
- MAÇÃS ASSADAS COM NOZES, AVELÃS E IOGURTE KEFIR
- PRESUNTO COM LEGUMES ASSADOS
- NACHOS DE BATATA COM GUACAMOLE
- QUEIJO FETA COM CUBOS DE FRUTA E FRAMBOESAS
- SALADA DE MACHE COM QUEIJO FRESCO E MANGA

PRATOS PRINCIPAIS

- ROBALO NA PRANCHA COM CONCASSÉ DE CAMARÃO E TOMILHO LIMÃO E SÉSAMO
- LOMBOS DE BACALHAU COM CREME DE COENTROS
- BODIÃO COM AZEITE DE BASÍLICO E BROA DE MILHO
- NOVILHO COM TRIFOLATO DE FUNGUI E SUCOS DO ASSADO
- SUPREMO DE FRANGO LACADO COM ERVAS AROMÁTICAS E VINHO MADEIRA
- PERNA CORDEIRO COM REDUÇÃO DE HORTELÃ
- SORTIDO DE LEGUMES ASSADOS A BAIXA TEMPERATURA
- BATATAS SALTEADAS COM TOUCINHO E CEBOLA TENRA
- BATATA-DOCE ASSADA COM MEL E ESPECIARIAS
- ARROZ DE MANTEIGA COM ALPERCES E FIGOS
- LASANHA DE CARNES COM ESPARGOS FRESCOS

SOBREMESAS / MINIS

- FRUTAS LAMINADAS
- SORTIDO DE PASTELARIA
- TÁBUAS DE QUEIJOS, BISCOITOS E COMPOTAS NATURAIS

SERVIÇO DE BEBIDAS DURANTE A REFEIÇÃO (VINHOS, CERVEJA, ÁGUAS E SUMOS)

CAFÉ + DIGESTIVO