

EVENTOS

BENFICA

MENUS DE NATAL





Couverts

- › Seleção de pães
- › Tábua de charcutaria
- › Tábua de queijos
- › Bolinhos de bacalhau
- › Bolinhas de carne

Entradas Frias

- › Salada de polvo
- › Argolas de lulas
- › Pataniscas de bacalhau
- › Camarões panados em pão ralado e côco com chutney de manga
- › Escabeche de gambas em folha de couve
- › Bolinhas de melão com presunto de porco preto Alentejano
- › Patê de fígado de frango
- › Salada de funcho com peitos de codorniz salteados
- › Salada de peito de peru grelhado com molho de iogurte e ervas
- › Salada de blue cheese
- › Tâmaras recheadas com queijo e nozes
- › Tarte folhada de queijo fresco de cabra com tomate
- › Salada de camarão, manga, salmão fumado e alface variada





Entradas Quentes

- › Tomatada de mexilhões
- › Fígado de ganso em molho de frutos vermelhos
- › Amêijoas à bulhão pato
- › Ananás com bacon
- › Moelas estufadas

Sopa

- › Caldo de castanhas
- › Caldo Verde
- › Canja de galinha
- › Creme de galinha
- › Creme de castanhas e cogumelos
- › Creme de espinafres e bacon
- › Sopa de abóbora e blue cheese
- › Sopa de tomate com bacalhau, hortelã e ovos escalfados
- › Creme de legumes al pesto
- › Creme de cogumelos
- › Sopa de Cebola com queijo gruyère
- › Creme de Cenoura com gengibre
- › Minestrone (massa/arroz e vegetais)





Pratos Quentes

Carne

- › Arroz de cabrito
- › Arroz de pato com chouriço
- › Borrego à Alentejana
- › Cabrito assado no forno com batata à padeiro e grelos
- › Cabrito estufado em vinho
- › Coroa de cordeiro grelhado em molho de laranja e menta
- › Leitão assado à moda da Bairrada
- › Lombo de porco recheado com tâmaras
- › Peito de frango recheado com morcela e grelos
- › Perna de peru assada com castanhas e figos
- › Peru estufado com puré de batata, mascarpone e parmesão
- › Peru assado tradicional, recheado com frutos secos, pasta de castanha e vinho do Porto
- › Bife wellington com cogumelos

Peixe

- › Bacalhau assado com batatas a murro
- › Bacalhau com natas
- › Bacalhau cozido
- › Bacalhau espiritual
- › Cherne em papillote com alho francês, tomilho e alecrim
- › Filetes de linguado com molho de limão
- › Arroz de polvo malandrinho
- › Polvo cozido com batatas e grelos
- › Garopa grelhada em molho de Champagne
- › Escalopes de salmão com couve lombarda acompanhados de batatas e maçã
- › Arroz de marisco
- › Bacalhau à lagareiro
- › Bacalhau à Gomes de Sá
- › Cataplana - Guisado de Peixe com molho de tomates e ervas



Vegetariano

- › Ravioli recheado de espinafres salteados em molho de tomate brasílico
- › Lasanha de legumes
- › Risotto de cogumelos mistos
- › Inhoque de batata doce com molho de natas e nozes

Acompanhamentos

(para todos os pratos quentes)

- › Batata doce e maçã
- › Bolinhas fritas de batata e hortelã
- › Castanhas salteadas com cogumelos
- › Arroz de espinafres e parmesão
- › Arroz primavera
- › Arroz branco
- › Arroz de brócolos
- › Arroz selvagem integral
- › Arroz com lentilhas e cebolas braseadas
- › Chips de raízes (batata doce, beterraba, cenoura)
- › Cenoura salteada
- › Mini batatas preparadas a vapor al pesto
- › Batatas gratinadas com cogumelos
- › Batatas com vagens francesas
- › Batatas salteadas com rosmaninho e manjerição
- › Batatas rústicas com alecrim
- › Batatas gratinadas
- › Legumes preparados a vapor e temperados com flor de sal
- › Legumes salteados
- › Legumes grelhados
- › Abóbora grelhada com salsa





Doces Natalícios

- › Azevias
- › Aletria com ovos
- › Bolo de frutas de Natal
- › Bolo Inglês de chocolate
- › Bolo Inglês de Natal
- › Bolo de nozes
- › Bolo Panettone (estrela de Natal)
- › Bolo Rei
- › Broa de mel e nozes
- › Filhós de Natal à moda da Beira Baixa
- › Pinhoadas
- › Rabanadas
- › Sonhos

Doces Tradicionais

- › Arroz doce com pistachio
- › Arroz doce tradicional
- › Bolo de bolacha
- › Bolo de mel da Madeira
- › Charcada
- › Fios de ovos
- › Lampreia de Ovo
- › Leite creme
- › Mexido de ovos
- › Molotof
- › Mousse de chocolate
- › Pão-de-Ló
- › Pão-de-Ló de chocolate
- › Pudim de amêndoas e côco
- › Pudim flan ou de Ovos
- › Pêras bêbedas



Petits Four

- › Ameixas com chocolate
- › Broas castelares
- › Broas doces de batata
- › Broas de mel
- › Broinhas de todos os Santos
- › Docinhos de amêndoa
- › Doce de côco
- › Figos com chocolate à Algarvia
- › Palitos de laranja coberto com chocolate
- › Papos de anjo
- › Pastéis de Santa Clara do convento de Coimbra
- › Pinhoadas
- › Quindim especial
- › Sonhos
- › Tarte de leite condensado
- › Trufas de chocolate branco
- › Trufas de chocolate
- › Pastéis de nata
- › Salame de chocolate
- › Profiteroles com chocolate





Menu A

Buffet €30,00 pax
acrescido de IVA à taxa legal em vigor

Espumante de Boas vindas

2 Couverts
3 Entradas frias
1 Entrada quente
1 Sopa
3 Pratos quentes
(Carne, Peixe e Vegetariano)
3 Acompanhamentos
3 Doces Natalícios
2 Doces tradicionais
4 Petit fours
1 Fruta laminada
Café expresso e Chá

Seleção de pães

Bebidas incluídas
(Água Mineral, Refrigerantes, Cerveja,
Vinho Branco e Vinho Tinto)

Menu B

Buffet €25,00 pax
acrescido de IVA à taxa legal em vigor

Espumante de Boas vindas

2 Couverts
1 Entrada fria
1 Entrada quente
1 Sopa
2 Pratos quentes
(Carne e Peixe)
2 Acompanhamentos
3 Doces Natalícios
2 Doces tradicionais
4 Petit fours
1 Fruta laminada
Café expresso e Chá

Seleção de pães

Bebidas incluídas
(Água Mineral, Refrigerantes, Cerveja,
Vinho Branco e Vinho Tinto)





Menu C

Serviço Volante €26,00 pax
acrescido de IVA à taxa legal em vigor

Sem show cooking €24,00 pax
acrescido de IVA à taxa legal em vigor

Espumante de Boas vindas

4 Canapés frios
3 Canapés quentes
3 Mini sandes (Carne, Peixe)
1 Sopa

1 Show cooking (Massa, Risoto)

3 Mini doces
3 Petit fours
1 Fruta laminada
Café expresso e Chá

Bebidas incluídas
(Água Mineral, Refrigerantes, Cerveja,
Vinho Branco e Vinho Tinto)

Menu D

Buffet €22,00 pax
acrescido de IVA à taxa legal em vigor

Espumante de Boas vindas

6 Canapés frios
2 Canapés quentes
1 Sopa
2 Mini doces
3 Petit fours
1 Frutas laminadas
Café expresso e Chá

Bebidas incluídas
(Água Mineral, Refrigerantes, Cerveja,
Vinho Branco e Vinho Tinto)





EVENTOS **BENFICA**

benficaeventos@slbenfica.pt
707 200 100 (todos os dias das 9h às 20h)
Slbenfica.pt/eventos