UN-COUNT-ABLE STARS

CELEBRATING THE BRIGHTNESS OF

TIVOLI

ORIENTE

LISBOA HOTEL

— M E N U —

VÉSPERA DE NATAL

24 DEZEMBRO | 19:30 – 22:30

BUFFET FRIO

Saladas simples de alface, cenoura ralada, milho e tomate
Salada de polvo, cebola e pimentos
Salada de couve coração, cenoura, passas e maionese de citrinos
Salada de abóbora, requeijão e sementes de girassol
Salada de bulgur, pepino, tomate, abacate e hortelã
Camarão cozido
Mexilhões de vinagrete
Salmão fumado e peixes marinados
Quiche de espargos e pinhão
Tábua de presunto e enchidos
Tábua de queijos nacionais e internacionais

BUFFET QUENTE

Aveludado de aves aromatizado com erva-príncipe
Bacalhau e a sua tradicional guarnição de Natal
Peito de peru recheado com frutos secos,
molho de vinho do Porto
Ravioli de cogumelo, molho de quatro queijos
Arroz árabe
Legumes salteados
Batata assada

— M E N U —

VÉSPERA DE NATAL

SOBREMESAS

Farófias com creme inglês
Arroz doce
Leite creme
Bolo Rei
Sonhos com calda de vinho do Porto
Rabanadas
Azevias
Broa Castelar
Toucinho do céu
Salada de frutas

Seleção de vinhos Tivoli, refrigerantes, sumos, água, café e chá