

OCLTC



SINCE 1855

Buffet

Oporto Cricket & Lawn Tennis Club

Menu Jorge V

- Salada de tomate
- Salada verde
- Salada de pepino
- Salada de milho
- Panadinhos
- Salada de tomate, *mozzarella* e pesto
- Salada Caesar
- Salada Russa
- Folhado de queijo *chèvre* e espinafres
- Bocadinhos de guacamole e salmão
- Melão com presunto
- Salada de grão de bico e bacalhau
- Seleção de salgadinhos
- Creme de legumes de época
- Dourada braseada, batata salteada em cama de legumes crocantes
- Bacalhau com natas
- Supremos de frango do campo com arroz de cogumelos e legumes de época
- Arroz de pato
- Lasanha de beringela
- Feijoada de cogumelos
- Fruta laminada
- Mousse de lima
- Bolo de chocolate
- Cheesecake
- Pastel de nata;
- Crumble de maçã
- Tarte de amêndoa

Menu Carlos III

- Salada de tomate
- Salada de cenoura
- Salada verde
- Salada de pepino
- Salada de milho
- Salada de queijo feta tomate e azeitona
- Salada *caprese*
- Salada Caesar
- Salada de legumes assados
- Empada de porco preto e queijo da serra
- Folhado de queijo *chèvre* e espinafres
- Tábua de queijos nacionais
- Seleção de salgadinhos
- Creme de couve flor e avelã
- Robalo braseado com arroz de legumes assados
- Bacalhau lascado em cama de broa
- Salmão grelhado em cama de legumes da época e molho de caril
- Coxas de pato confitadas com puré de batata doce e cogumelos
- Carne de porco à Alentejana com ameijoas brancas
- Lombo de porco assado
- Ovos a baixa temperatura, ervilhas e legumes
- Alheira vegetariana com esmagada de batata e grelos
- Fruta laminada
- Tarte de amêndoa
- Bolo de chocolate
- *Panna cotta*
- Crumble de maçã
- Mouse de lima
- Pasteis de nata
- Rolo de laranja

Menu Casa de Windsor

- Salada de tomate
- Salada de beterraba cozida com queijo feta
- Salada verde
- Salada de pepino
- Salada de milho
- Salada Caesar;
- Salada de camarão e abacaxi;
- Melão com presunto
- *Focaccia* de rosbife e mostarda
- Mix salgadinhos
- Camarão ao alho e ervas
- Sapateira recheada
- Ameijoas à Bolhão Pato
- Folhado de alheira
- Brocadinhos de guacamole e salmão
- Tábua de queijos nacionais
- Bisque de camarão
- Ou
- Creme de cenoura
- Lombo de bacalhau confitado esmagada de batata e grelos
- Filete de pescada, migas de couve, feijão, broa de milho, couve e alho
- Robalo braseado, legumes de época e puré de batata doce caramelizado
- Osso buco cozinhado a baixa temperatura com Puré de aipo tostado e legumes de época assados
- Vitela cozinhada a baixa temperatura, arroz de enchidos e legumes da época
- Lombo de porco bísaro com cubo de batata corado, castanhas e legumes da terra
- Caril de legumes de época
- Arroz cremoso de cogumelos
- Fruta laminada
- Mousse de chocolate
- Torta de noz
- Tarte de chocolate
- Profiterol de creme de ovo
- Tarte de limão merengada
- Papos de Anjo
- Leite creme
- Selecção de queijos
- Quindim
- Pudim Abade Priscos
- Selecção de queijos

Palácio de Buckingham

- Salada de tomate
- Salada de beterraba cozida com queijo feta
- Salada verde
- Salada de pepino
- Salada de milho
- Salada de polvo
- Salada de grão de bico e bacalhau
- Salada montanhesa
- Salada de tomate, pepino, azeitona e queijo feta
- Mini pregos
- Moelas
- Bifanas
- Mini panados
- Ameijoas à Bolhão Pato
- Seleção de salgadinhos
- Pataniscas
- Tripas enfarinhadas
- Caldo verde
- Ou
- Canja de galinha
- Arroz de robalo e camarão
- Polvo à Lagareiro
- Bacalhau com broa
- Cataplana de peixe e marisco
- Feijoada
- Arroz de vitela com cenoura e ervilhas
- Rojões à moda do Minho
- Cabrito assado com batata assada e arroz de forno
- Feijoada de cogumelos e arroz aromatizado
- Fruta laminada
- Papos de Anjo
- Pão de Ló de Ovar
- Bolo de chocolate
- Trouxas de ovos
- Toucinho do Céu
- Pudim Abade Priscos
- Tarte de amêndoa
- Quindim
- Seleção de queijos nacionais
- Seleccção de bolachas tradicionais

Informação Geral

As ementas apresentadas são para um mínimo de 25 adultos.

O Clube deverá receber a informação do número aproximado de pessoas que participarão nos eventos até 4 dias antes do seu início.

O número final de participantes garantidos deverá ser comunicado até 2 dias úteis antes do início do evento e será esse o número final para efeitos de faturação. Se o número de presenças nos eventos for superior ao garantido a faturação será feita de acordo.

O Clube reserva, ainda, o direito de mudar a(s) sala(s) reservada(s) se o número de pessoas garantido for superior ou inferior ao inicialmente previsto.

O evento será servido em sala privada, sendo aplicado um suplemento pelo aluguer:

Drawing Room: 150€

Long Room: 100€

Restaurante: 150€

Os preços apresentados não incluem bebidas:

Suplemento de bebidas com vinho: 6,00€ por pessoa (Vinho da casa, cerveja, refrigerantes, água e café)

Suplemento de bebidas sem vinho: 4,00€ por pessoa (Cerveja, refrigerantes, água e café)

Os preços apresentados incluem IVA à taxa em vigor.

Crianças até 3 anos (inclusive): grátis. Crianças entre 3 e 12 anos (inclusive): 50% redução.

O serviço após as 23:00 terá uma taxa de serviço de 70€ por hora.

Taxa rolha: 5,00€ por garrafa em bebidas aprovadas.