

# 25

DECEMBER

## MERRY CHRISTMAS

### TAPAS

OLIVES MARINATED WITH OLIVE OIL AND OREGANO,  
SLICED LINGUIÇA SAUSAGE WITH PICKLES, DRIED SKIPJACK MARINATED  
WITH ONIONS AND FRESH PARSLEY, SAUTÉED MUSHROOMS WITH BACON

azeitonas marinadas com azeite e orégãos,  
linguiça cozida laminada com pickles, gaiado seco marinado com  
cebola e salsa fresca, cogumelos salteados com bacon

In Olivenöl und Oregano marinierte Oliven,  
gekochte Linguica-Wurst, mit Zwiebeln und frischer Petersilie  
marinierter Stockfisch, mit Speck sautierte Pilze

olives marinées à l'huile d'olive et à l'origan,  
saucisse « linguica » cuite en tranches avec des légumes  
au vinaigre, bonite séchée marinée avec des oignons  
et du persil frais, champignons sautés avec du lard

### SALADS BUFFET ( saladas . Salate . salade )

### STARTERS ( entrada . Vorspeise . entrée )

#### ASSORTED CHARCUTERIE

charcutaria diversa  
Verschiedene Würste  
assortiment de charcuterie

#### ROAST PORK LOIN MARINATED WITH VINAIGRETTE AND MUSTARD SAUCE

lombo de porco assado laminado com molho vinagrete e mostarda  
Gebratener Schweinerücken in Scheiben an Senf-Vinaigrette-Sauce

filet de porc rôti en tranches avec  
sauce vinaigrette et moutarde

#### MELON WRAPPED WITH SERRANO HAM AND MINT

presunto serrano envolto com pedacinhos de melão e hortelã  
Serrano-Schinken mit Melonenstückchen und Minze  
jambon serrano enrobé de melon et de menthe

#### SMOKED SALMON WITH LEMON, WHITE ASPARAGUS AND BOILED EGG

salmão fumado com limão, espargos brancos e ovo cozido  
Räucherlachs mit Zitrone, weißem Spargel und gekochtem Ei  
saumon fumé au citron, asperges blanches et œuf dur

#### TOMATO AND BACON QUICHE

quiche de bacon e tomate  
Speck-Tomaten-Quiche  
quiche au bacon et à la tomate

#### CHEF'S TERRINE, ORANGE AND ONION COMPOTE

terrina do chefe, compota de laranja e cebola  
Terrine nach Art des Küchenchefs, Orangenkompott und Zwiebel  
terrine du chef, compote d'orange et oignon

#### PRAWNS WITH AVOCADO AND COCKTAIL SAUCE

camarão com abacate e molho de cocktail  
Garnelen mit Avocado und Cocktailsauce  
crevettes à l'avocat et sauce cocktail

### HOT ( quentes . Warme Speisen . chauds )

#### PORTUGUESE CALDO VERDE WITH CHORIZO AND CORN BREAD

caldo verde com rodelas de chouriço e broa de milho  
Grünkohlsuppe mit Chorizo und Maisbrot  
« caldo verde » avec tranches de chorizo et pain de maïs

### BUFFET

#### MEAT ( carne . Fleisch . viande )

##### PORK CHEEKS

bochechas de porco preto  
Bäckchen von Iberischen Schwein  
joues de porc noir

##### BRAISED FREE-RANGE CHICKEN STUFFED WITH MUSHROOMS, BACON, SHALLOTS AND FRESH HERBS

galinha do campo chasseur estufada,  
com cogumelos, bacon, chalotas e ervas frescas aromáticas  
Geschmortes Huhn aus Freilandhaltung mit Pilzen, Speck,  
Schalotten und frischen Kräutern  
ragoût de poulet fermier chasseur, champignons, lardons,  
échalotes et fines herbes fraîche

##### MADEIRAN BEEF SKEWER WITH GARLIC BUTTER ( SHOW COOKING )

espetadinhos de carne de vaca regional com manteiga de alho  
Rinderspießchen auf regionale Art mit Knoblauchbutter  
petites brochettes de bœuf de la région au beurre à l'ail

#### FISH ( peixe . Fisch . poissons )

##### TRADITIONAL SCABBARD FISH FILLET WITH SWEET AND SOUR PASSION FRUIT SAUCE

filete de espada tradicional com molho agridoce de maracujá  
Filet von Degenfisch auf traditionelle Art  
an süß-saurer Maracuja-Sauce  
filet de sabre traditionnel, sauce aigre-douce  
au fruit de la passion

##### BRAISED TUNA STEAKS WITH TOMATO AND ONION SAUCE ( SHOW COOKING )

bifinhos de atum corados com molho de tomate e cebola  
Filetstückchen von Thunfisch an Tomaten-Zwiebel-Sauce  
darnes de thon dorés, sauce tomate et oignon

#### ACCOMPANIMENTS ( acompanhamentos . Beilagen . accompagnements )

##### STEAMED VEGETABLES, PORTUGUESE "MURRO" STYLE SAUTÉED POTATOES WITH OIL AND GARLIC, MASHED POTATO AND CHIPS, SAVORY CABBAGE RICE WITH RED BEANS

legumes vaporizados, batata a murro com azeite e alho,  
puré de batata e batata frita, arroz de couve lombarda  
com feijão vermelho

Gedünstetes Gemüse, Quetschkartoffel mit Olivenöl  
und Knoblauch, Kartoffelpüree und Pommes frites,  
Reis mit Wirsing und roten Bohnen

légumes à la vapeur, pommes de terre au four à l'huile d'olive  
et à l'ail, purée de pommes de terre et frites, riz au chou de  
Savoie et aux haricots rouges

#### CHEESES ( queijos . Käsesorten . fromages )

*& desserts . . .  
( & sobremesas . . . )*