



MENUS DE NATAL 2022



ANANTARA
VILAMOURA · ALGARVE
RESORT

CANAPÉS FRIOS

Blini de salmão em marinada caseira
e queijo creme de cebolinho

Ceviche puro de corvina e batata-doce roxa

Cocktail de camarão e frutos tropicais

Peito de pato curado, pão de frutos secos
e chutney de abacaxi

Rosbife clássico, rabanete e molho tártaro

Lollipop de Foie Gras e chocolate

Lollipop de queijo Manchego e marmelada

Lollipop de morangos, tomate e azeitonas

CANAPÉS QUENTES

Tempura de camarão e sésamo em molho de chili doce

Patanisca de bacalhau com maionese de limão

Empanadilha de leitão

Croquete de Presunto de Monchique

Bolinho de grão com especiarias e chutney de tomate

Tortilha ibérica de queijo Manchego e tomate desidratado

Rolinho primavera de soja com molho agridoce

Shot de aveludado de cogumelos e trufa

Seleção de 6 peças – EUR 24 por pessoa

Seleção de 8 peças – EUR 32 por pessoa

Seleção de 12 peças – EUR 38 por pessoa

Bebidas incluídas: vinhos seleção Anantara, cerveja, água mineral,
soft drinks e sumo de laranja (45 minutos de serviço)

MENU I

EUR 75 P.P.

COUVERT

Sortido de pães e manteigas

BRANDE DE BACALHAU

Bolinho de grão-de-bico, pó de azeitona,
ovo de codorniz e picle de cebola roxa

SUPREMO DE PINTADA RECHEADO COM QUEIJO FETA E TOMATE SECO

Esparregado de grelos, gnochis de batata, molho Xerez

RABANADA DE BRIOCHE BAUNILHADO

Bolo rei gelado e crocante

MIGNARDISES COM SERVIÇO DE CAFÉ OU SELEÇÃO DE CHÁS TWG

Goma de laranja. Rocha de chocolate de leite e amêndoa

Mínimo 30 pessoas

Bebidas incluídas: vinhos seleção Anantara, cerveja,
água mineral, soft drinks e sumo de laranja
(2 horas de serviço)

MENU II

EUR 95 P.P.

COUVERT

Sortido de pães e manteigas

SOPA CREMOSA DE CALDO VERDE

Broa de milho crocante e óleo de chouriço

TENTÁTULO DE POLVO CONFITADO

Polpa de cenoura, limão e salicórnias da ria Formosa

MEDALHÃO DE NOVILHO ASSADO

Batata gratinada com aroma de trufas
e legumes grelhados

PARFAIT DE CANELA

Cre moso de tangerina e chocolate negro

MIGNARDISES COM SERVIÇO DE CAFÉ OU CHA TWG

Brittle de amendoim salgado. Trufa de chocolate Brasil

Mínimo 30 pessoas

Bebidas incluídas: vinhos seleção Anantara, cerveja,
água mineral, soft drinks e sumo de laranja
(2,5 horas de serviço)

BUFFET DE NATAL I

EUR 90 P.P.

CESTO DA PADARIA

Sortido de pães regionais
Manteiga com sal e manteiga sem sal

ENTRADAS E SALADAS

Pastéis de bacalhau, rissóis de camarão
Chamuças de carne, bola de enchidos
Camarão cozido com flor de sal
Salada de polvo à moda de Santa Luzia
Salada de bacalhau com grão-de-bico
Salada de atum, feijão-frade e ovo cozido
Salada de batatas Aioli
Salada de massas coloridas e frango
Salada de camarão com alho
Alface, tomate, pepino, cenoura, milho doce e beterraba

MOLHOS E CONDIMENTOS

Vinagrete de ervas
Vinagrete balsâmico
Molho cocktail
Maionese de alho
Molho de iogurte e lima
Cenoura à Algarvia
Azeitonas marinadas
Pickles
Cornichons
Alcaparras
Cebolinhas em conserva

QUENTES

Creme de caldo verde com broa de milho e chouriço assado
Bacalhau gratinado com gambas, cenoura e alho francês
Polvo confitado com grelos salteados
Cabrito assado
Lombinho de porco com bivalves molho vinho do Porto
Legumes salteados
Batatas assadas no forno com cebolada
Arroz de ervilhas
Quiche de legumes

BUFFET DE SOBREMESAS

Rabanadas com açúcar e canela
Sonhos de abóbora
Tronco de natal
Bolo-rei
Cremoso de arroz doce
Leite-creme de laranja
D. Rodrigues
Seleção de frutas laminadas e fruta da época

Mínimo 50 pessoas

Bebidas incluídas: vinhos seleção Anantara, cerveja,
água mineral, soft drinks e sumo de laranja
(2,5 horas de serviço)

BUFFET DE NATAL II

EUR 90 P.P.

CESTO DA PADARIA

Sortido de pães regionais
Manteiga com sal e manteiga sem sal

ENTRADAS E SALADAS

Pastéis de bacalhau, rissóis de camarão
Chamuças de carne, bola de enchidos
Camarão cozido com flor de sal
Seleção de carnes frias
Salada de polvo à moda de Santa Luzia
Salada de bacalhau com grão-de-bico
Salada de atum, feijão-frade e ovo cozido
Salada de batatas Aioli
Salada de massas coloridas e frango
Salada de camarão com alho
Alface, tomate, pepino, cenoura, milho doce e beterraba

MOLHOS E CONDIMENTOS

Vinagrete de ervas
Vinagrete balsâmico
Molho cocktail
Maionese de alho
Molho de iogurte e lima
Cenoura à Algarvia
Azeitonas marinadas
Pickles
Cornichons
Alcaparras
Cebolinhas em conserva

QUENTES

Creme de caldo verde com broa de milho e chouriço assado
Bacalhau gratinado com gambas, cenoura e alho francês
Polvo confitado com grelos salteados
Cabrito assado
Lombinho de porco com bivalves molho vinho do Porto
Legumes salteados
Batatas assadas no forno com cebolada
Arroz de ervilhas
Quiche de legumes

BUFFET DE SOBREMESAS

Rabanadas com açúcar e canela
Sonhos de abóbora
Tronco de natal
Bolo-rei
Cremoso de arroz doce
Leite-creme de laranja
D. Rodrigues
Seleção de frutas laminadas e fruta da época

Mínimo 50 pessoas

Bebidas incluídas: vinhos seleção Anantara, cerveja,
água mineral, soft drinks e sumo de laranja
(2,5 horas de serviço)

SUPLEMENTOS

MESA DE QUEIJOS

Seleção de queijos Nacionais e Internacionais
Compotas, mel, frutos secos, tostas e gressinos

EUR 7 P.P.

FONTE DE CHOCOLATE

Seleção de frutas e Marshmallows

EUR 7 P.P.

CARVING STATION

LEITÃO ASSADO

Batata Pala-Pala e molho do assado
Potato Crisps and roast gravy

EUR 10 P.P.

PERU ASSADO

Castanhas, maçã e molho de vinho do Porto LBV

EUR 6 P.P.

BUFFET DE SOBREMESAS

Rabanadas com açúcar de framboesa

Sonhos de abóbora

Bolo-rei

Bolo de Gengibre e especiarias

Tronco de Natal

Cremoso de arroz doce

Leite-creme de laranja

Seleção de frutas laminadas

EUR 9 P.P.

ROBALO AO SAL

EUR 10 P.P.





ANANTARA
VILAMOURA • ALGARVE
RESORT

Anantara Vilamoura Algarve Resort

Av dos Descobrimentos n° 0, 8125-309 Vilamoura, Portugal
T +351 289 317 000 F +351 289 317 345 E vilamoura@anantara.com
anantara.com