



AZORIS ROYAL GARDEN
LEISURE & CONFERENCE HOTEL ★★★★★

Páscoa Easter

ALMOÇO, 21 ABRIL
BUFFET DE PÁScoa

BUFFET DE FRIOS

Penne com Frutos do Mar
Salada de Cogumelos com Bacon
Salada de Pepino com Iogurte e Hortelã
Salada Russa com Salmão,
Salada de Verdes com Beterraba e Queijo Feta
Tian de Legumes Assados
Salada agridoce de Maçã com Passas
Pataniscas
Tarte de Alho Francês
Saladas simples da Estação
Molhos do Chef, Mesa do Padeiro

BUFFET DE QUENTES

Sopa de Peixe da nossa Costa
Peixe Fresco do Mercado na Grelha
Perna de Borrego no Forno, Mel e Alecrim
O Nosso Cozido à Regional

BUFFET DE SOBREMESAS

Pavê de Chocolate c/ Crocante de Amêndoa,
Ovo de Páscoa Recheado,
Charlotte de Maracujá,
Farófias em Cama de Baunilha,
Doces Verrines,
Folar de Páscoa,
Tábua de Queijos, Fruta da época

24,00 €

Preço por pessoa, bebidas não incluídas
Bebidas Seleção do Hotel: 5,00€/pessoa



AZORIS ROYAL GARDEN
LEISURE & CONFERENCE HOTEL ★★★★★

Páscoa Easter

LUNCH, 21 APRIL
EASTER BUFFET

COLD BUFFET

Penne with Seafood
Mushroom Salad with Bacon
Cucumber Salad with Yogurt and Mint
Russian Salad with Salmon
Green Salad with Beetroot and Feta Cheese
Baked Vegetables Tian
Bittersweet Apple-Raisin Salad
“Pataniscas”
LeakTart
Simple Seasonal Salads
Chef’s Sauces, Baker’s Table

HOT BUFFET

Fish Soup from our Ocean
Grilled Fresh Fish from the Market
Oven Roasted Leg of Lamb, Honey and Rosemary
Our Regional Stew

DESSERTS BUFFET

Chocolate “Pavé” with Almond Crisp,
Stuffed Easter Egg,
Passionfruit Charlotte,
Farófias in Vanilla,
Sweet Verrines,
Easter Sweet Bread,
Cheese Platter, Seasonal Fruit

24,00 €

Price per person, beverages not included
Hotel Selection Beverage: 5,00€/person