AZORIS FAIAL GARDEN
RESORT HOTEL ★★★★

ALMOÇO, 31 MARÇO — LUNCH, MARCH 31

Buffet de Páscoa — Easter Buffet

MESA DE FRIOS	COLD TABLE
Saladas simples da Estação	Selection of Fresh Season Salads
Salada de Tomate com Queijo Fresco rúcula e Pesto de Manjericão	Tomato with Fresh Cheese Salad, Arugula e Basil Pesto
Salada de Cuscuz Camarão Espargos e Tomate Cherry Molho de Coentros	Shrimp Salad with Couscous, Asparagus, Cherry Tomato, Coriander Sauce
Salada de Batata Bacon Cebola Roxa e Coentros com Molho Caril	Potato Salad with Bacon, Purple Onion and Curry Sauce
Salada de Beterraba, Laranja, Funcho, Amêndoas Torradas, Queijo Feta	Beet Salad with Orange, Fennel, Toasted Almond and Feta Cheese
Penne Salteada com Cogumelos, Tomate Seco e Frango Grelhado	Pasta Sautéed with Mushrooms, Dry Tomato, and Grilled Chicken
Salada Fria de Salmão (tipo Salada Russa) com Ovo e maionese de Alho	Salmon Salad with Egg and Garlic Mayonnaise
Salada de Pimentos Assados com Alho confitado e Salsa Picada	Roasted Peppers Salad with Garlic and Parsley
Quiche de Alho Francês Ricota e Cebola Caramelizada	Leek Quiche, Ricotta and Caramelized Onion
Seleção de Queijos Regionais	Assorted Regional Cheeses
Seleção de Enchidos Regionais Grelhados	Assorted Grilled Regional Sausages
Mexilhão ½ concha em Molho de Soja mel e Cebolinho	Mussel on Soya Sauce, Honey and Chives
Wrap de Atum Picante com Abacate Manga e Folhas Verdes	Hot Salmon Wrap with Avocado and Mango
Seleção de Fritos do Chefe	Chef's Fried Selection

MESA DE QUENTES	HOT TABLE
Canja de Galinha Aromatizada com Hortelã	Chicken Broth Soup Flavoured with Spearmint
Tentáculos de Polvo à Lagareiro	Octopus Tentacles with garlic and Olive Oil
Acém e Lombo de Porco Assados	Roasted Pork Chuck and Loin
Nacos de Tofu com molho de Cebola e Pimentos	Tofu Steaks on Onion and Pepper Sauce
Acompanhamento:	**Side Dishes:**
Batatinha Assada à Padeiro com Alecrim	Baked Potato with Thyme
Arroz de Especiarias com Passas	Spice Rice with Raisins
Couves Salteadas com Cenoura e Tomilho	Sautéed Cabbages with Carrots and Thyme
Legumes da Estação Assados com Ervas e Alho	Roasted Seasonal Vegetables with Herbs and Garlic

MESA DE SOBREMESAS	DESSERT TABLE
Bolo Red Velvet . Pudim de Ovos . Torta de Laranja	Red Velvet Cake . Egg Pudding . Orange Pie . Apple Tart
Tarte de Maçã . Bolo Brigadeiro . Semifrio de Maracujá	Brigadeiro Cake . Semi-cold Passion Fruit
Verrines Variadas (Mulata/Manga) . Cheesecake de Frutos vermelhos	Assorted Verrines (Mulata/Mango) . Red Fruit Cheesecake
Mini Pastéis de Nata com Canela e Açúcar em Pó	Mini Cream Pastels with Cinnamon and Powdered Sugar
Fruta da época Laminada	Laminated Seasonal Fruit

BEBIDAS	BEVERAGES
Vinho Branco e Tinto Azoris . Cerveja	Azoris White and Red Wine . Beer
Refrigerantes . Águas . Café	Soft Drinks . Water . Coffee

30,00 €

Preço por pessoa, com bebidas seleção Azoris incluídas
Price per person, with Azoris selection beverages included

Reservas até 29 de Março. Desconto de 50% para crianças até aos 12 anos e gratuito até aos 3.

Reservations until March 29th. 50% discount for children up to 12 years old and free up to 3

Rua Cônsul Dabney, 9901-856 Horta| +351 292 207 400 | rececao.faial@azorishotels.com