

14 de Fevereiro 2020

### Oferta de welcome drink

Recepção com flute de espumante

Amuse bouche pelo *Chef* Sérgio Henriques

### **Entradas**

Creme de marisco | Leitão assado à Girassol

Mexilhões em cebolada picante | Quiche de legumes

Cornucópias de presunto com rúcula e lascas de parmesão

Canapés e salgadinhos variados | Coraçõezinhos de massa folhada

Crepes de alho francês e queijo chevre | Rosbife com pétalas de rosas

Carpaccio de bacalhau | Pinha de mariscos | Bruschettas

# Prato de peixe

**MONTEBELO** 

**IRASSOL**Bacalhau recheado com camarão em leite de coco

MAPUTO HOTEL

Lombinhos de garoupa com redução de vinagrete de maçã verde

### Prato de carne

Tornedó braseado com bacon e migas à minhota Pato assado com molho de espumante e batata gratinada

## Vegetariano

Strogonoff de cogumelos frescos

Buffet de sobremesas variadas

Preço por pessoa: 2.750MT

Bebidas não incluídas. Início do jantar às 19:30.

Enjoy the best

Informações e reservas T. +258 21 360 360 E. montebelogirassol@montebelohotels.com