



## Menus almoços/jantares e preços para grupos acima de 15 pax

### Menu A - € 14,00 / pax

- Couvert
- Prato principal em sistema de buffet à escolha do menu \* (confirmar apenas um prato com 48 horas de antecedência)
- Parfait de Chocolate com molho de laranja
- Água, bebidas soft, sangria \*\*\* ou cerveja (max três bebidas por pax)
- Café ou chá

### Menu B - € 16,50 / pax

- Couvert
- Entrada: mix de queijos (cabra e brie) panados com couli de frutos vermelhos e salada + caprese de mozzarella e pesto
- Prato principal em sistema de buffet à escolha do menu \* (confirmar apenas um prato com 48 horas de antecedência)
- Tarte de maçã com bola de gelado de baunilha polvilhada de canela
- Água, bebidas soft, sangria \*\*\* ou cerveja (max três bebidas por pax)
- Café ou chá

### Menu C - € 18,50 / pax

- Welcome drink (uma bebida por pax; confirmar até duas variedades com 48 horas de antecedência)
- Couvert
- Entrada: camarão estaladiço com fruta exótica e salada + caprese de mozzarella e pesto
- Prato principal em sistema de buffet à escolha do menu \* (confirmar apenas um prato com 48 horas de antecedência)
- Mix de bolo e fruta (confirmar a variedade de bolo com 48 horas de antecedência)
- Água, bebidas soft, sangria \*\*\* ou cerveja (max três bebidas por pax)
- Café ou chá

### Menu D - € 25,00 / pax

- Welcome drinks and food
- Couvert
- Entrada: mix de queijos (cabra e brie) panados com couli de frutos vermelhos + camarão estaladiço com fruta exótica e salada + caprese de mozzarella e pesto
- Um prato principal em sistema de buffet \* (uma única escolha das opções em baixo)
- Buffet de sobremesas
- Bebidas à descrição conforme descritas em baixo
- Café ou chá

Para reservas:

Magnolia Caffé – Campo Pequeno	217959852
Magnolia Caffé – Londres	218471163
Magnolia Caffé – Miguel Bombarda	210123722
Magnolia Caffé – Racket Center	21 846 02 32 / 37



#### Opções de pratos principais \*

- Strudel de queijo cabra com legumes (courgette, beringela e tomate, manjeriçã) e couli de frutos vermelhos
- Strudel de queijo brie com espargos, mel e miolo de noz
- Lombinhos de Dourada fresca com pesto e esmagada de batata
- Bacalhau Magnolia (gratinado no forno com camarão e espinafres)
- Costeletas de borrego da NZ com polenta e frutos silvestres
- Lombinho de porco com salteado de legumes e redução de vinho tinto

Nota: para grupos acima de 25 pax poderão ser escolhidos duas variedades de pratos principais

#### Sobremesas \*\*

- Tarte de maçã (aquecida se desejar)
- Tarte semifrio capuccino
- Tarte fondant de chocolate
- Tarte ricotta, framboesas e amêndoa
- Cheese-cake semi-frio de frutos vermelhos
- Cheese-cake cozido de limão
- Bolo de Avelã e Cenoura
- Tarte merengada de limão
- Tarte merengada de morango
- Bolo austríaco de chocolate (o “nosso” Sacher)

*Nota: todos os bolos e sobremesas do Magnolia são de fabrico próprio e elaborados diariamente à base de produtos naturais, sem qualquer recurso a mixes de pastelaria, melhorantes, conservantes, ou quaisquer produtos artificiais.*