



MORGADO GOLF & COUNTRY CLUB
PORTIMÃO
★★★★

BUFFET

22,50€ Adulto
Adult
11€ Criança / Child

SEGUNDA-FEIRA / MONDAY

BEBIDAS NÃO INCLuíDAS
DRINKS NOT INCLUDED

AMÉRICAS

BUFFET FRIO

Mescla de Alfaces, Tomate, Cenoura Ralada, Pepino, Cebola Roxa, Beterraba, Rebentos de Soja, Azeitonas marinadas, Pimentos, Milho

Molhos Vinagrete, Maionese, César e Cocktail

Cobb Salad

Alface, Milho, Bacon, Ovo, Abacate, Tomate, Queijo Danish, Frango e Maionese

Salada Coleslaw

Repolho, Cenoura, Cebola, Maçã, Vinagre e Maionese

Salada de Legumes Grelhados com Coêntros, Hortelã e Lima

Abóbora, Courgete, Beringela, Pimentos Grelhados, Azeite, Hortelã e Sumo de Lima

Salada de Pota

Pimentos, Tomate, Pepino, Feijão Encarnado, Cebola Roxa, Pota temperada com Coêntros, Azeite, Lima, Piri-piri e Cominhos

Rolinhos de wraps

Pão wrap com Seleção de Ingredientes

Nachos com Molho Guacamole, Salsa e Queijo Cheddar

Nachos com Molhos

SOPA E GUARNIÇÕES

Sopa de Galinha | Croutons

QUENTES E GUARNIÇÕES

Espadarte com Linguini de Legumes e Manga

Chilli e Pão Wrap

Maminha

Entrecosto com Molho BBQ

Coxas Frango com Anáns

Arroz Pilaf com Coêntros

Feijão Preto

Legumes Grelhados

Batata Wedge

Anáns Assado com Mel e Canela

BUFFET KID'S (Sazonal)

Creme de Legumes

Panadinhos Peixe

Puré de Batata

Pasta

SOBREMESAS

Gelatinas | Mousse de Maracujá

Brigadeiro | Semifrio de Manga

Cheesecake de Amoras | Delícia de Coco

Fruta do Dia | Tábua de Queijos

AMERICAS

COLD BUFFET

Mix of Lettuce, Tomato, Carrots, Cucumber, Purple Onion, Beetroot, Soya Sprouts, Olives, Cucumber, Corn

Sauces: Vinegar, Mayonnaise, Caesar and Cocktail

Cobb Salad

Lettuce, Corn, Bacon, Eggs, Avocado, Tomato, Cheese, Chicken and Mayonnaise

Coleslaw Salad

Cabbage, Carrot, Purple Onion, Apple, Vinegar and Mayonnaise

Grilled Vegetables Salad with Coriander, Mint and Lime

Grilled Pumpkin, Courgette, Eggplant, Olive Oil, Mint and Lime

Wrap Rolls

Wrap with and Selection Ingredients

Octopus Salad

Peppers, Tomato, Cucumber, Red Beans, Purple Onion,

Octopus with Coriander, Olive Oil, Lime

Nachos with Guacamole, Salsa and Cheddar Cheese

Nachos with Guacamole and Sauces

SOUP & GUARNISHES

Chicken Soup | Croutons

HOT BUFFET & GARNISHES

Swordfish with Vegetables and Mango

Chilli Wraps

Rump Steak

Ribs with BBQ Sauce

Chicken with Pineapple

Pilaf Rice with Coriander

Black Beans

Grilled Vegetables

Wedge Potato

Roast Pineapple with Honey and Cinnamon

KID'S BUFFET (Seasonal)

Vegetables Soup

Breaded Fish Filets

Mashed Potato

Pasta

DESERTS

Gelatinas | Passion Fruit Mousse

Chocolate Cake | Manga Delight

Coconut Puding | Strawberry Cheesecake

Season Fruit | Cheese Board





MORGADO GOLF & COUNTRY CLUB
PORTIMÃO
★★★★

BUFFET

22,50€ Adulto
Adult
11€ Criança / Child

TERÇA-FEIRA / TUESDAY

BEBIDAS NÃO INCLuíDAS
DRINKS NOT INCLUDED

MEDITERRANEO

BUFFET FRIO

Mescla de Alfaces, Tomate, Cenoura Ralada, Pepino, Cebola Roxa, Beterraba, Rebentos de Soja, Azeitonas marinadas, Pimentos, Milho

Molhos Vinagrete, Maionese, César e Cocktail 🍃

Salada de Bacalhau com Pimentos 🍷

Bacalhau Desfiado, Batata Cozida, Pimentos Assados, Tomate, Cebola Roxa, Côentros, Azeite e Vinagre

Salada com Beterraba, Pêra e Nozes 🍃🍷

Alface, Rúcula, Beterraba aos Cubos, Pêra, Queijo e Nozes

Tomate e Queijo Fresco 🍷

Tomate, Queijo Fresco e Pesto

Salada Grega

Alface, Pimento Verde e Vermelho, Azeitonas, Pepino, Cebola Roxa, Queijo Feta, Vinagre Balsâmico e Orégãos

Brusqueta de Tomate e Presunto

Fatias de Pão Torrado, Tomate, Cebola Roxa, Alho, Orégãos e Presunto

SOPA E GUARNIÇÕES

Creme Abóbora Assada com Hortelã 🍷 | Croutons

QUENTES E GUARNIÇÕES

Raia Escalfada Côentrada

Paella

Bochecha de Porco Estufado com Alecrim

Peito Frango Gratinado com Mozzarella,

Molho de Tomate e Pesto 🍷

Arroz Basmati 🍃🍷

Batata Palito 🍃🍷

Espinafres Salteados com Amêndoa 🍃🍷

Legumes Assados com Alho e Alecrim 🍃🍷

BUFFET KID'S (Sazonal)

Creme de Legumes 🍃🍷

Bife de Perú

Molho de Cogumelos

Arroz Basmati 🍃🍷

SOBREMESAS

Gelatinhas 🍷

Pannacota de Frutos Vermelhos

Bolo de Bolacha Crocante | Tiramisú

Floresta Negra | Bolo de Profiteroles

Fruta do Dia 🍃 | Tábua Queijos

MEDITERRANEAN

COLD BUFFET

Mix of Lettuce, Tomato, Carrots, Cucumber, Purple Onion, Beetroot, Soya Sprouts, Olives, Cucumber, Corn

Sauces: Vinegar, Mayonnaise, Caesar and Cocktail 🍃

Cod Salad with Peppers 🍷

Cod, Potato, Roasted Peppers, Tomato, Purple Onion, Coriander, Olive Oil and Vinegar

Green Salad with Beet, Pear and Nuts 🍃🍷

Lettuce, Rucula, Beetroot, Pear, Cheese and Nuts

Tomato and Fresh Cheese 🍷

Tomato, Fresh Cheese and Pesto

Greek Salad

Lettuce, Green and Red Pepper, Olives, Cucumber, Purple Onion, Feta Cheese, Balsamic Vinegar, Oreganos

Tomato and Smoked Ham Bruschetta

Bread, Tomato, Purple Onion, Garlic

SOUP & GUARNISHES

Roast Pumpkin Cream Soup 🍷 | Croutons

HOT BUFFET & GUARNISHES

Poached Jackfish with Coreander

Paella

Pork Cheeks Stew with Rosemary

Chicken Breasts au Gratin, Mozzarella,

Tomato Sauce and Pesto 🍷

Basmati Rice with Dry Fruits 🍃🍷

French Fries 🍃🍷

Salted Spinach with Almonds 🍃🍷

Roasted Vegetables with Garlic and Rosemary 🍃🍷

KID'S BUFFET (Seasonal)

Vegetables Soup 🍃🍷

Turkey Steak

Mushroom Sauce

Basmati Rice 🍃🍷

DESSERTS

Gelatines 🍷

Red Fruits Pannacota

Biscuit Cake | Tiramisu

Dark Forest | Profiteroles Cake

Season Fruit 🍃 | Cheese Board

🍃 Vegetariano
Vegetarian

🍷 Sem Gluten
Gluten Free

BUFFET

22,50€ Adulto
Adult
11€ Criança / Child

QUARTA-FEIRA / WEDNESDAY

BEBIDAS NÃO INCLuíDAS
DRINKS NOT INCLUDED

DO ATLÂNTICO AO PACÍFICO

BUFFET FRIO

Mescla de Alface, Tomate, Cenoura Ralada, Pepino, Cebola Roxa, Beterraba, Rebentos de Soja, Azeitonas marinadas, Pimentos, Milho

Molhos Vinagrete, Maionese, César e Cocktail 🍃

Salada de Feijão-Frade com Maionese de Alho, Batata e Pimentos 🍃

Alface, Batata, Feijão-Frade, Pimentos Assados, Cebola Roxa, Maionese de Alho e Coentros

Salada de Pota 🍌

Batata Bozida, Pota, Tomate, Cebola, Pimentos, Azeite, Alho e Vinagre

Salada Russa 🍃

Macedónia de Legumes Cozidos com Maionese

Salada de Frango e Delícias do Mar com Fruta Tropical e Ervas Finas

Alface Radício, Frango, Delícias do Mar, Ananás, Kiwi, Pêssego, Hortelã, Molho Mil Ilhas e Coco Ralado

Mariscada Individual 🍌

Camarão, Mexilhão

SOPA E GUARNIÇÕES

Sopa Peixe com Côentros | Croutons

QUENTES E GUARNIÇÕES

Atum Grelhado com Cebolada de Alcaparras e Salsa 🍌

Carne de Porco Agridoce com Camarão

Bifes de Novilho Estufado

Bifes de Frango Grelhados com Mel e Mostarda

Batata com Ervas Provence 🍃

Arroz de Legumes 🍃🍌

Caçarola de Legumes com Caril

Legumes Salteados 🍃🍌

Courgette, Cenoura, Feijo Verde

Lasanha

BUFFET KID'S (Sazonal)

Creme de Legumes 🍃🍌

Bifes de Frango

Batata Frita | Arroz Pilaf 🍌

SOBREMESAS

Gelatinas 🍌 | Leite Creme

Torta de Claras | Bolo Brigadeiro

Cheesecake de Framboesas | Cheesecake de Limão

Fruta do Dia 🍃 | Tábua Queijos

FROM THE ATLANTIC TO THE PACIFIC

COLD BUFFET

Mix of Lettuce, Tomato, Carrots, Cucumber, Purple Onion, Beetroot, Soya Sprouts, Olives, Cucumber, Corn

Sauces: Vinegar, Mayonnaise, Caesar and Cocktail 🍃

Black Beans Salad, Garlic Mayonnaise, Potato and Peppers 🍃

Lettuce, Black Beans, Roast Peppers, Purple Onion, Garlic Mayo and Coriander

Octopus Salad 🍌

Vegetables, Octopus with Mayonnaise

Chicken and Seafood Salad with Tropical Fruit and Fine Herbs

Lettuce, Chicken, Seafood, Pineapple, Kiwi, Peach, Mint and Fine Herbs

Vegetables Salad 🍃

Vegetables with Mayonnaise

Shellfish 🍌

Shrimps and Mussels

SOUP & GUARNISHES

Fish Soup with Coriander | Croutons

HOT BUFFET & GUARNISHES

Grilled Tuna with Onions, Cappers and Parsley 🍌

Pork Meat with Shrimps

Stewed Beef

Grilled Chicken Fillets

Potatos with Provence Herbs 🍃

Rice with Vegetables 🍃🍌

Salted Brussels Sprout with Crispy Bacon

Salted Vegetables with Pesto and Salsa 🍃🍌

Lasagna

KID'S BUFFET (Seasonal)

Vegetables Soup 🍃🍌

Chicken Filets

French Fries | Pilaf Rice 🍌

DESERTS

Gelatinas 🍌

Creme Brulleé

EggWhite Roll

Chocolat Cake

Raspeberry Cheesecake

Lemon Cheesecake

Season Fruit 🍃

Cheese Board





MORGADO GOLF
& COUNTRY CLUB
PORTIMÃO
★★★★

BUFFET

22,50€ Adulto
Adult
11€ Criança / Child

QUINTA-FEIRA / THURSDAY

BEBIDAS NÃO INCLuíDAS
DRINKS NOT INCLUDED

NOSSA SERRA

BUFFET FRIO

Mescla de Alface, Tomate, Cenoura Ralada, Pepino, Cebola Roxa, Beterraba, Rebentos de Soja, Azeitonas marinadas, Pimentos, Milho

Molhos Vinagrete, Maionese, César e Cocktail

Salada de Batata e Salmão com Molho de Iogurte e Ervas Finas

Alface Radicio, Batata Cozida, Salmão Fumado, Molho de Iogurte e Ervas Finas

Salada de Legumes Assados e Passas

Alface, Legumes Assados, Sultanas, Azeite e Vinagre Balsâmico

Salada de Abóbora Grelhada, Bacon e Parmesão

Alface, Rúcula, Abóbora Assada, Presunto, Vinagre Balsâmico e Lascas de Queijo Parmesão

Salada Batata e Salsicha

Batata Cozida, Salsichas, Bacon, Cebola Roxa, Alcaparras, Cornichons e Maionese

Espelho com Seleção de Carnes Frias

Peito de Peru, Lombo de Porco, Rosbife

SOPA E GUARNIÇÕES

Creme de Ervilhas | Croutons

QUENTES E GUARNIÇÕES

Medalhões Pescada com Juliana de Legumes e Molho Branco

Perna Borrego Assada com Molho de Hortelã

Frango do Campo Assado com Molho de Citrinos

Bifes de Porco Grelhado

Batata à Padeiro

Ervilhas Estufadas com Tomate

Legumes Mistos

Arroz de Pimentos e Feijão

Esparguete | Molho Napolitana

BUFFET KID'S (Sazonal)

Creme de Legumes

Hambúrguer de Novilho

Batata Frita | Arroz Pilaf

SOBREMESAS

Gelatinas | Arroz doce

Torta de Amêndoa | Bolo de Chocolate

Delícia de Morango | Semifrio de Café

Fruta do Dia

Tábua de Queijos

OUR MOUNTAIN

COLD BUFFET

Mix of Lettuce, Tomato, Carrots, Cucumber, Purple Onion, Beetroot, Soya Sprouts, Olives, Cucumber, Corn

Sauces: Vinegar, Mayonnaise, Caesar and Cocktail

Salmon and Potato Salad with Yogurt Sauce and Fine Herbs

Lettuce and rucula, Potato, Smoked Salmon, Yogurt Sauce and Fine Herbs

Roasted Vegetables Salad with Raisins

Lettuce, Roasted Vegetables, Raisins, Olive Oil and Balsamic Vinegar

Grilled Pumpkin Salad, Bacon and Parmesan

Lettuce, Argula, Roasted Pumpkin, Bacon, Balsamic Vinegar and Parmesan

Potato Salad with Sausage

Potatoes, Sausage, Bacon, Purple Onion, Caperes and Mayonnaise

Delicatessen

Cold Meats

SOUP & GUARNISHES

Peas Cream Soup | Croutons

HOT BUFFET & GUARNISHES

Portuguese Hake Medallions

Roast Lamb Leg with Mint Sauce

Roasted Field Chicken with Citrus Sauce

Grilled Pork Steaks

Roasted Potato

Peas Stewed with Bacon

Mixed Vegetables

Peppers and Beans Rice

Spaguetti | Napolitan Sauce

KID'S BUFFET (Seasonal)

Vegetables Soup

Hamburguer

French Fries | Pilaf Rice

DESERTS

Gelatinas

Sweet Rice

Almond Pie

Chocolate Cake

Strawberry Delight

Coffee Delight

Season Fruit

Cheese Board



BUFFET

22,50€ Adulto
Adult
11€ Criança / Child

SEXTA-FEIRA / FRIDAY

BEBIDAS NÃO INCLuíDAS
DRINKS NOT INCLUDED

ROTEIRO GASTRONÓMICO

BUFFET FRIO

Mescla de Alface, Tomate, Cenoura Ralada, Pepino, Cebola Roxa, Beterraba, Rebentos de Soja, Azeitonas marinadas, Pimentos, Milho

Molhos Vinagrete, Maionese, César e Cocktail 🍃

Salada de Bacalhau perfumada com Coentros 🍃

Pimentos Assados, Bacalhau, Tomate, Pepino, Cebola com Azeite e Vinagre

Salada de Frango com Pêssego e Uva Passa

Alface, Cenoura Ralada, Frango Uvas Passas, Pêssego e Molho de logurte

Couve Roxa, Cenoura, Maçã, Vinagrete de Citrinos 🍃🍃

Couve Roxa e Cenoura em Juliana, Maçã, Vinagrete de Citrinos

Salada de Frutos do Mar com Rabanete, Tomate, Azeitonas e Molho Mil Ilhas

Alface, Miolo de Mexilhão, Delícias do Mar, Tomate, Pepino, Cebola, Rabanete e Molho Mil Ilhas

Seleção de Chacutaria

SOPA E GUARNIÇÕES

Caldo Verde 🍃 | Chouriça e Croutons

QUENTES E GUARNIÇÕES

Bacalhau Fresco com Broa de Milho

Lombo de Porco com Pickles e Mostarda

Arroz de Pato com Estufado de Couve e Cenoura 🍃

Novilho Estufado em Vinho Tinto

Batata Steakhouse 🍃

Arroz de Ervilhas 🍃

Cenoura com Azeite de Alho 🍃🍃

Legumes Assados 🍃🍃

Pasta | Molho de Natas e Fiambre

BUFFET KID'S (Sazonal)

Creme de Legumes 🍃

Nuggets de Frango

Batata Frita | Arroz Pilaf 🍃

SOBREMESAS

Gelatinas 🍃

Torta de Chocolate

Bolo de Maçã | Bolo Red Velvet

Semifrio de Bolacha | Semifrio de Amoras

Fruta do Dia 🍃

Tábua de Queijos

GASTRONOMIC ITINERARY

COLD BUFFET

Mix of Lettuce, Tomato, Carrots, Cucumber, Purple Onion, Beetroot, Soya Sprouts, Olives, Cucumber, Corn

Sauces: Vinegar, Mayonnaise, Caesar and Cocktail 🍃

Cod Salad with Coriander 🍃

Roast Peppers, Cod, Tomato, Cucumber, Onion, Olive oil and Vinegar

Chicken Salad with Peach and Raisins

Lettuce, Carrot, Chicken, Raisins, Peach and Yogurt sauce

Purple Cabbage, Carrots, Apple, Citrine Vinegar 🍃🍃

Purple Cabbage and Carrots Mixed with Apple and Vitrine Vinegar

Seafood Salad with Radish, Tomato, Olives and Sauce

Lettuce, Mussel, Seafood, Tomato, Cucumber, Onion, radish and mil ilhas sauce

Cold Meats Selection

SOUP & GUARNISHES

Kale Soup (Caldo verde) 🍃 | Spicy Sausage and Croutons

HOT BUFFET & GUARNISHES

Fresh Cod with Corn Bread

Pork Loin with Pickles and Mustard

Duck Rice with Cabbage and Carrot Stewed 🍃

Beef Stewed in Red Wine

Steakhouse Potato 🍃

Peas Rice 🍃

Carrots in Garlic Olive Oil 🍃🍃

Roast Vegetables 🍃🍃

Pasta / Ham and Cream sauce

KID'S BUFFET (Seasonal)

Vegetables Soup 🍃

Chicken Nuggets

French Fries

Pilaf Rice 🍃

DESSERTS

Gelatinas 🍃

Chocolate Cake

Apple Cake

Red Velvet Cake

Biscuit Delight

Blackberries Delight

Season Fruit 🍃

Cheese Board



BUFFET

22,50€ Adulto
Adult
11€ Criança / Child

SÁBADO / SATURDAY

BEBIDAS NÃO INCLuíDAS
DRINKS NOT INCLUDED

B.B.Q.

BUFFET FRIO

Mescla de Alface, Tomate, Cenoura Ralada, Pepino, Cebola Roxa, Beterraba, Rebentos de Soja, Azeitonas marinadas, Pimentos, Milho

Molhos Vinagrete, Maionese, César e Cocktail 🍏

Salada de Grão, Legumes Assados, Bacon, Ovo Cozido e Tomate

Bacon, Grão Bico, Legumes Assados, Ovo Cozido, Azeite, Vinagre e Salsa Picada

Salada Niçoise

Alface, Feijão-Verde, Batata Cozida, Atum, Ovo Cozido, Azeitonas Pretas e Tomate

César de Frango

Alface, Rúcula, Bacon Salteado, Frango, Molho César e Croutons

Assadura

Bifanas Grelhadas, Alho, Azeite, Vinagre e Salsa Picada

Cenoura Algarvia 🍏🍏

Cenoura, Alho, Azeite, Vinagre, Cominhos, Pimentão-Doce e Salsa Picada

Gaspacho

SOPA E GUARNIÇÕES

Creme de Tomate 🍏🍏 | Croutons e Bacon Crocante

QUENTES E GUARNIÇÕES

Salmão Grelhado 🍏

Frango de Churrasco Molho Piripiri 🍏

Espetadas de Perú Grelhadas 🍏

Maminha Fatiada 🍏

Salsichas Grelhadas

Arroz de Salsa 🍏🍏

Batata Frita 🍏

Tomate Assado 🍏🍏

Maçaroca Grelhada 🍏🍏

Brócolos e Cenoura 🍏🍏

BUFFET KID'S (Sazonal)

Creme de Legumes 🍏

Salsichinhas | Ovos mexidos

Arroz Pilaf 🍏

SOBREMESAS

Gelatinas 🍏

Baba de Camelo | Pudim Algarvio

Tarte de Amêndoa | Bolo de Chocolate

Cheesecake de Frutos Silvestres

Fruta do Dia 🍏 | Tábua de Queijos

B.B.Q.

COLD BUFFET

Mix of Lettuce, Tomato, Carrots, Cucumber, Purple Onion, Beetroot, Soya Sprouts, Olives, Cucumber, Corn

Sauces: Vinegar, Mayonnaise, Caesar and Cocktail 🍏

Chickpeas Salad, Roast Vegetables, Bacon, Egg and Tomato

Chickpeas, Bacon, Roast Vegetables, Boiled Egg, Olive Oil, Vinegar and Parsley

Niçoise Salad

Lettuce, Green Beans, Potato, Tuna, Boiled Egg, Black Olives and Tomato

Chicken Caesar

Lettuce, Rocket, Salted Bacon, Chicken Cubes, Caesar Sauce and Crouton Bread

Roast

Pork Steaks, Garlic, Olive Oil, Vinegar And Salsa

Algarve Carrot 🍏🍏

Boiled Carrot Sliced, Garlic, Olive Oil, Vinegar, Cumin, Sweet Pepper and Salsa

Gaspacho

SOUP & GUARNISHES

Tomato Cream Soup 🍏🍏 | Croutons and Crispy Bacon

HOT BUFFET & GUARNISHES

Grilled Salmon 🍏

Chicken Piri-piri 🍏

Turkey Kebab 🍏

Rump Cap

Grilled Sausages

Parsley Rice 🍏🍏

French Fries 🍏

Roast Tomato 🍏🍏

Grilled Corn 🍏🍏

Brocoli and Carrots 🍏🍏

KID'S BUFFET (Seasonal)

Vegetables Soup 🍏

Sausages | Scrambled Eggs

Pilaf Rice 🍏

DESSERTS

Gelatinas 🍏

Baba de Camelo

Algarve Pudim

Almond Pie

Chocolate Cake

Blueberry Cheesecake

Season Fruit 🍏

Cheese Board



BUFFET

22,50€ Adulto
Adult
11€ Criança / Child

DOMINGO / SUNDAY

BEBIDAS NÃO INCLuíDAS
DRINKS NOT INCLUDED

GALA

BUFFET FRIO

Mescla de Alfaces, Tomate, Cenoura Ralada, Pepino, Cebola Roxa, Beterraba, Rebentos de Soja, Azeitonas marinadas, Pimentos, Milho

Molhos Vinagrete, Maionese, César e Cocktail 🍏

Salada de Batata com Cogumelos, Tomate Cherry com Maionese de Alho 🍏

Batata Cozida, Cogumelos Salteados, Tomate Cherry, Alho, Maionese e Salsa

Salada de Feijões-Frade, Tomate Assado e Orégãos 🍏

Feijão-Frade, Tomate Assado, Azeite e Orégãos

Ovos com Maionese

Alface, Ovo Cozido e Molho Maionese/Cocktail

Salada Waldorf com Lombo Porco

Alface, Porco, Maçã, Aipo, Nozes, Sultanas e Molho César

Melão com Presunto

SOPA E GUARNIÇÕES

Crema de Cogumelos 🍏🍏 | Croutons

QUENTES E GUARNIÇÕES

Pota à Lagareiro com Batata Doce 🍏

Lombinho Porco com Legumes Grelhados

Emince de Perú com Cogumelos

Novilho com Molho Pimenta

Arroz de Manteiga 🍏🍏

Legumes da Época com Azeite de Alho 🍏🍏

Batata com Cebola e Bacon

Guisado de Legumes 🍏🍏

Penne Salteado | Molho Matriciana

BUFFET KIDS (sazonal)

Crema de Legumes 🍏

Panados de Frango

Batata Frita | Arroz Pilaf 🍏

SOBREMESAS

Crepes

Gelatinas Variadas 🍏

Torta de Laranja

Bolo de Coco

Floresta Negra

Cheesecake de Limão

Strudel de Maçã (quente)

Fruta do Dia 🍏

Tábua de Queijos

GALA

COLD BUFFET

Mix of Lettuce, Tomato, Carrots, Cucumber, Purple Onion, Beetroot, Soya Sprouts, Olives, Cucumber, Corn

Sauces: Vinegar, Mayonnaise, Caesar and Cocktail 🍏

Potato and Mushroom Salad,

Cherry Tomato with Garlic Mayonnaise 🍏

Potato, Mushrooms, Cherry Tomato, Garlic and Garlic Mayonnaise

Black Beans Salad, Roast Tomato and Oreganos 🍏

Black Beans, Roast Tomato, Olive oil and Oreganos

Eggs with Mayonnaise

Lettuce, Boiled Egg, Mayonnaise/cocktail Sauce

Waldorf Salad with Pork Loin

Lettuce, Pork, Apple, Celery, Nuts, Raisins and Cesar Sauce

Melon With Smoked ham

SOUP & GUARNISHES

Mushroom Cream Soup 🍏🍏 | Croutons

HOT BUFFET & GARNISHES

Grilled Octopus with Sweet Potato 🍏

Pork Filet with Grilled Vegetables

Roast Turkey with Mushrooms

Beef with Peppers Sauce

Butter Rice 🍏🍏

Vegetables with Garlic Olive oil 🍏🍏

Potato with Onion and Bacon

Stewed Vegetables 🍏🍏

Salted Penne | Matrician Sauce

KID'S BUFFET (seasonal)

Vegetables Soup 🍏

Chicken Filets

French Fries | Pilaf Rice 🍏

DESERTS

Crepes

Gelatinas 🍏

Orange Roll

Coconut Cake

Dark Forest

Lemon Cheesecake

Apple Strudel

Season Fruit 🍏

Cheese Board





NAU
HOTELS & RESORTS

**MORGADO GOLF
& COUNTRY CLUB**
PORTIMÃO
★★★★

INFORMAÇÃO SOBRE INTOLERÂNCIAS E ALERGIAS ALIMENTARES

Antes de efetuar o seu pedido, agradecemos que nos comunique se pretende obter esclarecimentos sobre os ingredientes alimentares. Mais solicitamos que nos informe, caso tenha alguma intolerância ou alergia alimentar. Muito obrigado.

INFORMATION ABOUT FOOD INTOLERANCE & ALLERGIES

Before ordering your meal, please let us know if you would like to obtain any information regarding the food ingredients. Also, please inform us in case you have any intolerance or food allergies. Thank you.

ART. 135 DO DL 10/2015

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

ART. OF 135 DL 10/2015

No course, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if unused.

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR
VAT INCLUDED AT THE CURRENT RATE

DISPONÍVEL LIVRO DE RECLAMAÇÕES
COMPLAINTS BOOK AVAILABLE



**Evite Pagamentos
em Dinheiro**
Avoid Cash Payments



**Pague com Cartão
ou Contactless**
Pay with Card or Contactless



**Pague com
MB Way**
Pay with MB Way