

S.MIGUEL PARKHOTEL

# HALLOWEEN

OÁSIS LOUNGE RESTAURANT

31 DE OUTUBRO . OCTOBER 31

Jantar Buffet 19h00 - 21h30 . Buffet Dinner 7 PM - 9:30 PM

## SOPA | SOUP

**Creme de Abóbora e sementes crocantes**  
*Cream of Pumpkin with crispy seeds*

## SALADAS | SALADS

**Salada Waldorf**

*Waldorf salad*

**Salada grega**

*Greek salad*

**Salada de verde, abóbora assada, amêndoa torrada e cogumelos fresco**

*Mixed greens salad with roasted pumpkin, toasted almonds, and fresh mushrooms*

**Salada de repolho branco, cenoura e pimentos**

*White cabbage, carrot, and bell pepper salad*

**Alfases, Legumes, Frutas, Rebentos e Sementes**

*Selection of lettuce, vegetables, fruit, sprouts, and seeds*

**Vinagrete da casa, Vinagrete balsâmico, Vinagrete de Limão**

*House dressing, balsamic vinaigrette, and lemon dressing*

## ENTRADAS | STARTERS

**Bruschettas com tomate e manjeriço**

*Tomato and basil bruschetta*

**Ovos recheados com abacate e azeitonas**

*Deviled eggs with avocado and olives*

**Mini cocktail de marisco**

*Mini seafood cocktail*

**Seleção de salgadinhos típicos**

*Selection of traditional savory bites*

**Hummus de beterraba com crudités de legumes**

*Beet hummus with vegetable crudités*

## MESA GRAZING | GRAZING TABLE

**Charcutaria e queijos nacionais**

*National charcuterie and cheeses*

**Pão artesanal**

*Artisan bread*

**Biscoitos e bolachas**

*Biscuits and crackers*

**Frutos secos, compotas e marmelada**

*Dried fruits, jams, and quince paste*

## PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

**Naco de atum com molho de vilão**

*Tuna steak with traditional Azorean vilão sauce*

**Misto de carne com molho regional**

*Mixed meats with regional-style sauce*

**Penne, molho de tomate e manjeriço**

*Penne with tomato basil sauce*

**Asinhas com molho picante**

*Hot chicken wings*

## ACOMPANHAMENTOS | SIDES

**Batata assadas** / Roasted potatoes

**Abóbora assada** / Roasted pumpkin

**Arroz** / Rice

**Legumes da época salteados**

*Seasonal sautéed vegetables*

## DOCES | SWEETS

**Salada de Fruta**

*Fruit Salad*

**Pudim de laranja**

*Orange pudding*

**Pannacota de caramelo**

*Caramel Panna Cotta*

**Cheecake de frutos vermelhos**

*Berry cheesecake*

**Salame de chocolate**

*Chocolate and cookie log*

**Bolo de abóbora**

*Pumpkin cake*

**35,00€**

Preço por pessoa  
Price per person

**50% Desconto** / Discount

**Crianças dos 4 - 12 anos** / Children ages 4 - 12

**Oferta - Crianças dos 0 - 3 anos**

Free: Children under 3

**Bebidas incluídas** / Drinks included

IVA incluído / VAT included

OS PRATOS CONSTANTES DA CARTA PODEM CONTER INGREDIENTES CONSIDERADOS ALERGÊNICOS OU PASSÍVEIS DE CAUSAR INTOLERÂNCIA. SE SOFRE DE INTOLERÂNCIAS E ALERGIAS ALIMENTARES AGRADECEMOS QUE, ANTES DE EFETUAR O SEU PEDIDO, NOS COMUNIQUE SE PRETENDE ESCLARECIMENTOS SOBRE OS NOSSOS PRODUTOS. (INFORMAÇÃO DE ACORDO COM DECRETO LEI Nº 26/2016 DE 9 DE JUNHO E ANEXO II DO REGULAMENTO CE Nº 1169/2011 DE 25 DE OUTUBRO). PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.

THE DISHES IN THE MENU MAY CONTAIN INGREDIENTS CONSIDERED ALLERGENS OR WITH A POTENTIAL TO CAUSE INTOLERANCE. IF YOU HAVE FOOD SENSITIVITIES OR FOOD ALLERGIES, PLEASE LET US KNOW IF YOU WANT CLARIFICATION ABOUT OUR PRODUCTS BEFORE MAKING YOUR REQUEST FOR FOOD AND DRINKS. (INFORMATION ACCORDING TO DECREE LAW #26/2016 OF JUNE 9 AND ANNEX II OF REGULATION EC #1169/2011 OF OCTOBER 25). FOR MORE INFORMATION, PLEASE INQUIRE WITH A MEMBER OF OUR STAFF.

T: 296 306 000 . E: [smph@bensaudehotels.pt](mailto:smph@bensaudehotels.pt)



@bensaudehotels