

KIT BANQUETES 2022 | BANQUET KIT 2022

Coffee Breaks

FRIOS 4,50€/UNIDADE | COLDS 4,50€/UNIT

Wrap de frango caesar | Caesar chicken wrap
Vianinha com salmão fumado | Kaiser roll with smoked salmon
Baguete com queijo chèvre e fiambre fumado | Baguette with chèvre cheese and smoked ham
Focaccia com legumes assados e queijo parmesão | Focaccia with roasted vegetables and parmesan cheese
Mini Brioche com requeijão e doce de abóbora | Mini brioche with cottage cheese and pumpkin jam
Bola rústica, mozzarella, tomate e pesto caseiro | Rustic bread ball, mozzarella, tomato and homemade pesto

PASTELARIA 4,50€/UNIDADE | PASTRY 4,50€/UNIT

Choux crocantes variados | Assortment of crispy choux
Sortido de mini muffins | Assortment of mini muffins
Mini tarteletes variadas | Assortment of mini tartlets
Mini queijadas | Mini cheesecakes
Mini variedades de donuts | Mini varieties of donuts
Mini variedades de croissants | Mini varieties of croissants
Mini pastéis de nata | Mini custard tarts
Mini tarteletes de frutas | Mini fruit tartlets

FRUTAS 5,50€/UNIDADE | FRUITS 5,50€/UNIT

Cesto de fruta da estação | Seasonal fruit basket
Fruta laminada | Laminated fruit
Espetada de frutas gelatinada | Jelly fruit skewer
Sumos de Fruta frescos do dia | Fresh fruit juices of the day

MANHÃ 15,50€/PESSOA | MORNING 15,50€/PERSON

Bolo de banana caramelizado | Caramelised banana cake
Mini torta de azeitão | Traditional cake from Azeitão, Setúbal
Pain au chocolat | Pain au chocolat
Croissant com queijo/fiambre | Croissant with cheese/ham
Mini queijada de requeijão | Mini cottage cheesecake
Chá, café, leite, água e sumo de laranja (em garrafa) | Tea, coffee, milk, water and orange juice (bottled)

TARDE 15,50€/PESSOA | AFTERNOON 15,50€/PERSON

Tartelete limão merengada | Lemon meringue tartlet
Pão inglês doce | Sweet english bread
Sortido de biscoitos portugueses | Assortment of portuguese cookies
Mini sandwich de mortadella italiana e queijo creme | Mini Italian mortadella and cream cheese sandwich
Mini pastéis de nata | Mini custard tarts
Chá, café, leite, água e sumo de laranja (em garrafa) | Tea, coffee, milk, water and orange juice (bottled)

TEMÁTICOS | THEMED

HEALTHY BY ZEST 18,00€/PESSOA | HEALTHY BY ZEST 18,00€/PERSON

Barra de muesli e frutos secos | Muesli and nuts bar
Muffin de abóbora e requeijão | Pumpkin and cottage cheese muffin
Iogurte caseiro com granola | Homemade yogurt with granola
Smoothie de frutas de estação | Seasonal fruit smoothie
Espetada de fruta da época | Seasonal fruit skewer
Chá, infusões, café, leite, água e sumo de laranja (em garrafa) | Tea, infusions, coffee, milk, water and orange juice (bottled)

VINTAGE 18,00€/PESSOA | VINTAGE 18,00€/PERSON

Mini empada de Pato | Mini duck pie
Folhado de queijo | Cheese puffs
Pampilhos de Santarém | Traditional cake from Santarém
Salame caseiro | Homemade chocolate salami
Chá, infusões, café, leite, água e sumo de laranja (em garrafa) | Tea, infusions, coffee, milk, water and orange juice (bottled)

VITAMINICO 18,50€/PESSOA | VITAMINIC 18,50€/PERSON

Tartelete de maracujá | Passion fruit tartlet
Eclair de limão | Lemon éclair
Muffins de laranja do Algarve | Algarve orange muffins
Semifrio de lima | Lime semifreddo
Limonada caseira (em garrafa) | Homemade lemonade (bottled)
Chá, infusões, café, leite, água e sumos (em garrafa) | Tea, infusions, coffee, milk, water and orange juice (bottled)

TRADIÇÃO 18,50€/PESSOA | TRADITION 18,50€/PERSON

Pastéis de nata | Custard tarts
Pastéis de Tentúgal | Traditional pastry from Tentúgal, Montemor-o-Velho
Pampilhos de Santarém | Traditional cake from Santarém
Torta de laranja | Orange pie
Chapata de rosbife e especiarias, compota de cebola roxa | Chapata bread with roast beef, spices and red onion compote
Pão de leite com queijo/fiambre | Milk bread with cheese/ham
Chá, infusões, café, leite, água e sumos (em garrafa) | Tea, infusions, coffee, milk, water and orange juice (bottled)

DELIGHT 18,50€/PESSOA | DELIGHT 18,50€/PERSON

Brownie | Brownie

Donuts | Donuts

Torta de ovo gratinada | Egg pie gratin

Castanhas de ovo | Traditional pastry from Aveiro

Bolo de frutas | Fruit cake

Seleção de macarons | Assortment of macarons

Trufas de chocolate | Chocolate truffles

Chá, infusões, café, leite, água e sumos (em garrafas) | Tea, infusions, coffee, milk, water and orange juice (bottled)

POWERBREAK 19,00€/PESSOA | POWERBREAK 19,00€/PERSON

Barra de multi-cereais | Multi-grain bar

Mini cake de mel e amêndoa | Honey and almond mini cake

Short bread de laranja e chocolate | Orange and chocolate short bread

Shot de abacaxi, papaia e gengibre | Pineapple, papaya and ginger shot

Bagas de goji e sementes de chia | Goji berries and chia seeds

Bebidas energéticas | Energetic drinks

Chás, café, infusões quentes e frias | Teas, coffee, hot and cold infusions

ORGANIC 18,50€/PESSOA | ORGANIC 18,50€/PERSON

Tarte de amêndoa | Almond pie

Folhado de maçã | Apple puff

Bolo húmido de limão | Moist lemon cake

Espetadinhos de fruta | Fruit skewers

Milkshake de banana e mel | Banana and honey milkshake

Sumos de fruta (em garrafa) | Fruit juices (in bottle)

TEA TIME 18,00€/PESSOA | TEA TIME 18,00€/PERSON

Scones mistura | Scones blend

Tartelete de frutos vermelhos | Red fruit tartlet

Bolo de chocolate e caramelo salgado | Salted caramel cake

Sandwich de pepino e menta | Cucumber and mint sandwich

Quiche de frango e cogumelos | Chicken and mushroom quiche

Sandwich de salmão e queijo creme | Salmon and cream cheese sandwich

Chá e infusões | Tea and infusions

BRUNCH 35,00€/PESSOA | BRUNCH 35,00€/PERSON

Pratos Frios | Cold Dishes

Sortido de pães, bolos caseiros e Viennoiserie do Chef | Assortment of bread, homemade cakes and Chef's Viennoiserie
Seleção de queijos e compotas | Selection of cheeses and jams
Seleção de charcutaria e fumeiro | Selection of charcuterie and smoked meats
Bancada de cereais | Cereal counter
Iogurtes dietéticos, naturais e com aromas | Dietary yogurts, natural and with flavorings
Estação de frutos secos | Dried fruit station
Bancada de salgados tradicionais | Traditional savory counter
Seleção de molhos e vinagretes | Selection of sauces and vinaigrettes
Saladas simples | Simple salads
Salada César | Caesar salad
Salada Waldorf | Waldorf salad
Salada queijo mozzarella com tomate e manjericão | Mozzarella cheese salad with tomato and basil
Camarão cozido | Boiled shrimps

Pratos Quentes | Hot Dishes

Tomate assado com broa de milho verde | Roasted tomato with green corn bread
Legumes da época | Seasonal vegetables
Cogumelos salteados com alho e tomilho | Sautéed mushrooms with garlic and thyme
Salsichas frescas grelhadas | Grilled fresh sausages
Bacon estaladiço | Crispy bacon
Waffles e panquecas | Waffles and pancakes
Ovos benedit com brioche e salmão fumado | Eggs benedict with brioche and smoked salmon
Tacos com ovos mexidos, bacon, pimentos assados e abacate | Tacos with scrambled eggs, bacon, roasted peppers and avocado
Huevos rancheros com espargos e lascas de queijo parmesão | Huevos rancheros with asparagus and parmesan cheese shavings
Torrizado grelhado com presunto alentejano, ovo cremoso, queijo gruyère e tomate cherry | Grilled toast with Alentejo cured ham, creamy egg, gruyere cheese and cherry tomato
Ovos mexidos com camarão selvagem, cebolete e molho Marie Rose | Scrambled Eggs with wild shrimp, chives and Marie Rose sauce

Sobremesa | Dessert

Degustação de sobremesas do Chef | Chef's dessert tasting

COCKTAIL CANAPÉS

CLÁSSICOS 2,20€/UNIDADE | CLASSICS 2,20€/UNIT

Cogumelos gratinados | Gratin mushrooms
Camarão panado e mayonnaise de lima | Breaded shrimp and lime mayonnaise
Bolinha de alheira e coulis frutos vermelhos | Alheira ball and red fruit coulis
Mini chamuça de legumes com molho sweet chili | Mini vegetable samosa with sweet chili sauce
Pastéis de bacalhau e molho de tapenade de azeitona | Codfish cakes and olive tapenade sauce
Tártaro de novilho | Calf steak tartare
Shot de espuma ervilha com presunto crocante | Pea foam shot with crispy cured ham

PREMIUM 3,00€/UNIDADE | PREMIUM 3,00€/UNIT

Mini trouxa folhada de queijo cabra e frutos secos | Mini goat cheese and nuts puff pastry
Espetadinha de presunto alentejano com melão em calda de hortelã | Alentejo cured ham skewer with melon
in mint syrup
Gyoza de camarão com soja e alho | Shrimp gyoza with soy and garlic
Mini empadas beirãs | Mini pies from Beiras
Tacos com escabeche de coelho | Rabbit marinated tacos
Rosbife com espargos e mostarda | Roast beef with asparagus and mustard
Spring rolls de legumes com molho agridoce | Vegetable spring rolls with sweet and sour sauce
Gravlax de salmão com molho cremoso de aneto | Salmon gravlax with creamy dill sauce
Mini tartelete de ricota, tomate seco e pó de azeitona | Ricotta mini tartlet, sun-dried tomato and olive powder
Vol-au-vent de queijo da serra e alho francês | Serra cheese and leek vol-au-vent

LUXURY 4,00€/UNIDADE | LUXURY 4,00€/UNIT

Profiterole de foie gras e gel de vinho do Porto | Profiterole foie gras and Port wine gel
Empada de leitão | Suckling pig pie
Tataki de atum panado com sementes de sésamo e molho teriyaki | Breaded tuna tataki with sesame seeds and
teriyaki sauce
Rabo de boi, espuma de mandioca e alho francês crocante | Oxtail, manioc foam and crispy leek
Tempura de camarão com mayonnaise de wasabi | Shrimp tempura with wasabi mayonnaise
Camembert panado em amêndoa com doce de tomate caseiro | Almond breaded camembert with homemade
tomato jam

COCKTAIL I 8,50€/PESSOA | COCKTAIL I 8,50€/PERSON

Espetada de mozzarella, tomate cherry e folhas de manjeriço | Mozzarella skewer, cherry tomato and basil
leaves
Mini cone de salmão e iogurte de citrinos | Mini salmon cone and citrus yogurt
Mini croquetes de alheira com molho de alho confitado | Mini alheira croquettes with confit garlic sauce
Mini rissóis de carne | Mini beef patties

COCKTAIL II 10,00€/PESSOA | COCKTAIL II 10,00€/PERSON

Arepa de atum | Tuna arepa
Mini falafel de batata-doce e molho tzatziki | Sweet potato mini falafel and tzatziki sauce
Mini croquete de alheira com sementes de sésamo e molho mostarda à antiga com laranja | Mini alheira
croquette with sesame seeds and old style mustard and orange sauce
Empada de camarão | Patty shrimp
Mini tartelete de sapateira | Mini crab tartlet

COCKTAIL III 15,00€/PESSOA | COCKTAIL III 15,00€/PERSON

Mini espetada de novilho à portuguesa e presunto crocante | Mini portuguese beef kebab and crispy ham
Mini brioche com terrina de foie gras e geleia de vinho do porto | Mini brioche with foie gras terrine and port
wine jam
Pataniscas de camarão e mayonnaise de ovas de tobiko | Shrimp fritters and tobiko roe mayonnaise
Espetada de polvo e pimentos | Octopus and pepper skewer
Batatinhas recheadas com queijo gorgonzola | Potatoes stuffed with gorgonzola cheese
Chamuças de cogumelos | Mushroom samosas
Mini covilhete de carne maronesa | Mini maronesa beef covilhette

COCKTAIL DINATOIRE 52,00€/PESSOA | COCKTAIL DINATOIRE 52,00€/PERSON

PRATOS FRIOS | COLD DISHES

Arepa de atum | Tuna arepa
Tempura de camarão com mayonnaise de wasabi | Shrimp tempura with wasabi mayonnaise
Espetada de mozzarella, tomate cherry e folhas de manjeriço | Mozzarella skewer, cherry tomato and basil
leaves
Mousse de morcela com abacaxi grelhado | Black pudding mousse with grilled pineapple

PRATOS QUENTES | HOT DISHES

Ratatouille de legumes com lascas de queijo parmesão | Vegetable ratatouille with parmesan cheese shavings
Risotto de cogumelos e espargos | Mushroom and asparagus risotto
Tranche de garoupa, puré de chervil e molho de champanhe | Grouper slice, parsnip puree and champagne
sauce
Lombo de bacalhau confitado com puré grão espinafres salteados | Cod loin confit with sautéed spinach puree
Lombo de novilho selado com gratinado de batata | Beef loin sealed with potato gratin
Magret de pato, molho de especiarias e espuma de batata-doce | Duck magret, spice sauce and sweet potato
foam

SOBREMESAS | DESSERTS

Espetadas de fruta de época | Seasonal fruit skewers
Pavlova de maracujá | Passion fruit pavlova
Panna Cotta de pistachio | Pistachio Panna Cotta
Brownie de chocolate com caramelo salgado | Salted caramel chocolate brownie

ESTAÇÕES AO VIVO | LIVE COOKING STATIONS

Arroz frito de camarão com legumes asiáticos | Shrimp fried rice with asian vegetables

Ou | Or

Risotto de limão e alecrim | Lemon and rosemary risotto

Ou | Or

Mini tacos fish n chips com molho tártaro | Mini fish n chips tacos with tartar sauce

MENU

COUVERT BÁSICO | BASIC COUVERT

Incluído em todos os Menus e Buffets | Included in all Menus and Buffets

Pão (bolinha pão de água e pão de cereais) e manteiga com flor de sal de Castro Marim | Bread (water bread ball and cereal bread) and butter with Castro Carim fleur de sel

COUVERT SELECÇÃO GOURMET 1,50€/PESSOA | GOURMET SELECTION COUVERT €1,50/PERSON

Pão rústico | Rustic bread

Bolinha de azeitonas | Olive bread ball

Pão de cereais | Cereal bread

Manteiga com flor de sal de Castro Marim | Butter with Castro Carim fleur de sel

COUVERT SELECÇÃO PREMIUM 3,50€/PESSOA | PREMIUM SELECTION COUVERT €3,50/PERSON

Pão azeitona | Olive bread

Bolinha artesanal de milho e girassol | Homemade corn and sunflower bread ball

Bolinha artesanal de malte | Handmade malt bread ball

Manteiga com flor de sal de Castro Marim | Butter with Castro Marim fleur de sel

Azeitonas marinada com especiarias | Olives marinated with spices

Azeite e balsâmico | Olive oil and balsamic vinegar

- MENU I -

37,00€/PESSOA | 37,00€/PERSON

Entrada | Starter

Salada de legumes com vinagrete de noz | Vegetable salad with walnut vinaigrette

Prato Principal (escolher uma opção) | Main Course (select one option)

Corvina com crosta de azeitona e risotto de citrinos | Corvina fish with olive crust and citrus risotto

Ou | Or

Bochecha de porco bísaro estufado em vinho tinto, esmagada de batata e tomate seco | Bísaro pork cheek stewed in red wine, mashed potato and sun-dried tomato

Sobremesa | Dessert

Tarte de maçã verde com gelado de baunilha | Green apple pie with vanilla ice cream

Ou | Or

Prato de frutas da época | Seasonal fruit plate

- MENU II -

40,00€/PESSOA | 40,00€/PERSON

Entrada | Starter

Torrificado de cogumelos salteados, ovo escalfado e molho holandês | Grilled toast with sautéed mushrooms, poached egg and hollandaise sauce

Prato Principal (escolher uma opção) | Main Course (select one option)

Lombo de bacalhau lascado gratinado, puré de grão e espinafres | Sliced cod loin au gratin, chickpea purée and spinach

Ou | Or

Coxa de pato confitada com risotto de cogumelos | Duck thigh confit with mushroom risotto

Sobremesa | Dessert

Leite de creme de framboesa com gelado de avelã | Raspberry crème brûlée with hazelnut ice cream

Ou | Or

Prato de frutas da época | Seasonal fruit plate

- MENU III -

68,00€/PESSOA | 68,00€/PERSON

Entrada | Starter

Sopa de peixe e camarão | Fish and shrimp soup

Prato de Peixe | Fish Dish

Tranche de garoupa com xerém de bivalves e molho champanhe | Grouper slice with bivalves xerém and champagne sauce

Prato de Carne | Meat Dish

Lombo de novilho com gratinado de batata, legumes salteados e molho de vinho porto | Veal loin with potato gratin, sautéed vegetables and port wine sauce

Sobremesa | Dessert

Sabayon com frutos vermelhos e gelado de manjeriço | Sabayon with red fruit and basil ice cream

Ou | Or

Prato de frutas da época | Seasonal fruit plate

Opção vegetariana disponível mediante aviso prévio de 72 Horas | Vegetarian option available with 72 hours notice

MENU GALA 95,00€/PESSOA | GALA MENU 95,00€/PERSON

Entrada | Starter

Brioche, foie gras, puré de maçã, curcuma e gengibre com molho de eucalipto | Brioche, foie gras, applesauce, turmeric and ginger with eucalyptus sauce

Prato de Peixe | Fish Dish

Ravioli de lavagante | European lobster ravioli

Prato de Carne | Meat Dish

Presa de porco preto alentejano, tatin de pera, queijo cabra e legumes baby com jus de cogumelos fermentados | Alentejo black pork shank, pear tatin, goat cheese and baby vegetables with fermented mushroom jus

Sobremesa | Dessert

Mil Folhas de frutos vermelhos com gelado de chocolate | “Mil folhas” cake with red fruit and chocolate ice cream

Ou | Or

Prato de frutas da época | Seasonal fruit plate

Opção vegetariana disponível mediante aviso prévio de 72 Horas | Vegetarian option available with 72 hours notice

BUFFETS

BUFFET PORTUGUÊS 46,00€/PESSOA | PORTUGUESE BUFFET 46,00€/PERSON

PRATOS FRIOS | COLD DISHES

Mix de alfaces, pepinos com aneto, cenoura com passas e tomate com orégãos | Mix of lettuces, cucumbers with dill, carrots with raisins and tomato with oregano

Seleção de molhos, vinagretes, pickles e azeitonas marinadas | Selection of sauces, vinaigrettes, pickles and marinated olives

Seleção de pães nacionais | Selection of national breads

Seleção de queijos e charcutaria | Selection of cheeses and charcuterie

Salada de polvo | Octopus salad

Salada de frango e batata à Portuguesa | Portuguese chicken and potato salad

Shot de gaspacho Alentejano | Alentejo gazpacho shot

Salada algarvia | Algarve salad

Presunto com abacaxi assado com especiarias e Vinho do Porto | Cured ham with pineapple roasted with spices and Port Wine

PRATOS QUENTES | HOT DISHES

Caldo verde de batata-doce e chouriço de porco preto crocante | Borecole sweet potato soup and crispy black pork chorizo
Lombo de bacalhau com grelos salteados e batata a murro | Cod loin with sautéed greens and mashed potato
Bifinhos à portuguesa com presunto Alentejano | Portuguese style steaks with Alentejo cured ham
Arroz de tomate, coentros e aroma de limão | Tomato rice, coriander and lemon flavor
Legumes salteados com aroma de tomilho | Thyme-flavored sautéed vegetables
Tubérculos assados, quinoa salteada e caril de kimchi | Roasted tubers, sautéed quinoa and kimchi curry

SOBREMESAS | DESSERTS

Arroz-doce | Sweet rice
Mousse de chocolate | Chocolate mousse
Sericaia com ameixa de Elvas | Traditional Alentejo dessert with plum from Elvas
Pudim de Abade de Priscos | Traditional Braga pudding
Farófias | Traditional Portuguese dessert
Salada de fruta | Fruit Salad

BUFFET DO MUNDO 65,00€/PESSOA | WORLD BUFFET 65,00€/PERSON

PENINSULA IBÉRICA | IBERIAN PENINSULA

Sopa de peixe da nossa costa | Fish soup from our coast
Polvo assado com alhos confitados | Roasted octopus with garlic confit
Batatas bravas com aioli de cogumelos | Wild potatoes with mushroom aioli
Croquetas de jamon | Cured ham croquettes
Torrinado de escabeche de codorniz | Quail marinade toast
Seleção de molhos, vinagretes, pickles e azeitonas marinadas | Selection of sauces, vinaigrettes, pickles and marinated olives
Seleção de pães tradicionais | Selection of traditional breads
Mix de alfaces, pepinos com aneto, cenoura com passas e tomate com orégãos | Mix of lettuces, cucumbers with dill, carrots with raisins and tomato with oregano

ÍNDIA | INDIA

Caril vegetais de Goa | Goa vegetable curry
Tikka Masala de borrego | Lamb Tikka Masala
Hummus de grão indiano | Indian chickpea hummus

ÁSIA | ASIA

Gyozas de legumes | Vegetable gyozas
Gyozas de camarão | Shrimp gyozas
Salmão braseado com molho Teriyaki | Braised Salmon with Teriyaki sauce
Legumes asiáticos salteados com sésamo e tonkatsu | Asian vegetables sautéed with sesame and tonkatsu

SOBREMESAS | DESSERTS

Panna Cotta de pistachio | Pistachio Panna Cotta
Mousse de chocolate com wasabi | Chocolate Mousse with wasabi
Brownie chocolate com caramelo salgado | Chocolate brownie with salted caramel
Fruta de época laminada | Laminated seasonal fruit
Clafoutis de framboesa | Raspberry clafoutis
Cheesecake de maracujá | Passion fruit cheesecake

LIVE STATIONS

PAELLA 25,00€/PESSOA | PAELLA 25,00€/PERSON

PASTA & NOODLES 12,00€/PESSOA - CADA | PASTA & NOODLES 12,00€/PERSON - EACH

Pad Thai de camarão | Shrimp Pad Thai
Tagliatelle carbonara de frango | Chicken tagliatelle carbonara
Tortellini de espinafres, batata-doce e tofu fumado | Spinach, sweet potato and smoked tofu tortellini
Udon noodles, dashi, ovo, soja e pimenta preta | Udon noodles, dashi, egg, soy and black pepper
Massa soba, legumes asiáticos, molho yakisoba, peito de frango, camarão e cebola crocante | Soba noodles, Asian vegetables, yakisoba sauce, chicken breast, shrimp and crispy onion

FRANGO & BATATAS 9,00€/PESSOA - CADA | CHICKEN & POTATOES 9,00€/PERSON - EACH

Asas de frango com molho de iogurte picante | Chicken wings with spicy yogurt sauce
Coxas assadas de frango com limão | Roasted chicken thighs with lemon
Nuggets de frango com molho BBQ | Chicken nuggets with BBQ sauce
Batata doce de Aljezur frita com molho tártaro | Fried sweet potato from Aljezur with tartar sauce
Batatas bravas com molho bravo | Wild potatoes with bravo sauce
Batatas fritas com molho de queijo fundido | French fries with melted cheese sauce

BAOS 8,00€/PESSOA - CADA | BAOS 8,00€/PERSON - EACH

Bao com barriga de porco crocante, molho BBQ chinês, pickle de vegetais e malagueta | Bao with crispy pork belly, chinese BBQ sauce, pickled vegetables and chili
Bao com pato, molho hoisin, coentros, cebola roxa e sementes de sésamo | Bao with duck, hoisin sauce, coriander, red onion and sesame seeds
Bao com salmão marinado, manga, pepino e cebola crocante | Bao with marinated salmon, mango, cucumber and crispy onion
Bao vegetariano com cogumelos salteados, tofu, pimentos assados e molho agri-doce | Vegetarian bao with sauteed mushrooms, tofu, roasted peppers and sweet and sour sauce

ZEST ITS HEALTHY 8,00€/PESSOA – CADA | ZEST ITS HEALTHY 8,00€/PERSON - EACH

Cuscuz | Couscous

Salada de couscous, romã, cebola roxa, tomate concassé e vinagrete de toranja | Couscous salad, pomegranate, red onion, tomato concassé and grapefruit vinaigrette

Quinoa | Quinoa

Salada de quinoa com salmão fumado, manga, papaia, cebola roxa, pimentos e lima | Quinoa salad with smoked salmon, mango, papaya, red onion, peppers and lime

Requeijão | Cottage cheese

Salada de tomate com requeijão, pesto e rucula | Tomato salad with cottage cheese, pesto and arugula

Wrap | Wrap

Wrap de rosbife, molho de mostarda à antiga e alface romana baby | Roast beef wrap, old style mustard sauce and baby romaine lettuce

SOBREMESAS 6,50€/PESSOA – CADA | DESSERTS 6,50€/PERSON - EACH

Crepes de Aveia | Oat Crepes

Frutos vermelhos, caramelo salgado, chocolate e toppings variados | Red fruits, salted caramel, chocolate and assorted toppings

Farturas, nutella e canela | Fritters, nutella and cinnamon

Leite de creme, crocante de avelãs e compotas várias | Crème brûlée, crunchy hazelnuts and various jams
Seleção de gelados caseiros do Chef | Chef's homemade ice cream selection

PIQUENIQUE 24,50€/PESSOA | PICNIC 24,50€/PERSON

Croissant queijo/fiambre/misto | Cheese/ham/mixed croissant

Baguete de presunto | Cured ham baguette

Dip de queijo | Cheese dip

Wraps de salmão fumado e queijo creme | Smoked salmon and cream cheese wraps

Bagel com tomate, mozzarella e pesto | Bagel with tomato, mozzarella and pesto

Sumos naturais | Natural juices

Salada de fruta de época | Seasonal fruit salad

Mini pastéis de feijão | Mini bean pastries

CASAMENTOS | WEDDINGS

Pacote Classic: 197€/pessoa | Classic Package: 197€/person

- Cocktail com 1h de duração após a cerimónia – 1 opção de cocktail e 6 entradas selecionadas | Cocktail with 1h duration after the ceremony – 1 cocktail option and 6 selected starters
- Jantar: jantar servido de 3 pratos, buffet ou barbecue | Dinner: 3-course dinner, buffet or barbecue
- Bebidas durante o jantar (seleção de vinhos Hyatt Regency Lisboa, cerveja nacional, água e sumos) | Drinks during dinner (selection of Hyatt Regency Lisboa wines, national beer, water and juices)

Pacote Majestic: 225€/pessoa | Majestic Package: 225€/person

- Cocktail com 1h de duração após a cerimónia – 2 opções de cocktail e 8 entradas selecionadas | Cocktail with 1h duration after the ceremony – 2 cocktail options and 8 selected entries
- Jantar: jantar servido de 4 pratos, buffet ou barbecue | Dinner: 4-course dinner, buffet or barbecue
- Bebidas durante o jantar (seleção de vinhos Hyatt Regency Lisboa, cerveja nacional, água e sumos) | Drinks during dinner (selection of Hyatt Regency Lisboa wines, national beer, water and juices)

Cocktail Canapés

Escolha entre os aperitivos frios abaixo: | Choose from the cold appetizers below:

Salmão fumado, nata azeda e citrinos | Smoked salmon, sour cream and citrus

Tártaro de atum e guacamole | Tuna tartar and guacamole

Ceviche de peixe | Fish ceviche

Bolo de caco, queijo de cabra gratinado e pistachio | “Bolo de caco”, gratin goat cheese and pistachio

Torrizado de mexilhão em escabeche | Grilled toast with marinated mussels

Espeto de tomate cereja e mozzarella | Cherry tomato and mozzarella skewer

Rolo de beringela grelhada, tomate e queijo manchego | Grilled eggplant roll, tomato and manchego cheese

Espeto de presunto com melão em calda de hortelã | Cured ham skewer with melon in mint syrup

Parfait de foie gras e geleia de vinho porto | Foie gras parfait and port wine jam

Escolha entre os aperitivos quentes abaixo: | Choose from the hot appetizers below:

Mini rissóis de leitão | Mini suckling pig patties

Mini empadas de galinha | Mini chicken patties

Cogumelos gratinados | Gratin mushrooms

Espeto de novilho à portuguesa | Portuguese beef skewer

Trouxa de queijo de cabra e frutos secos | Goat cheese and nuts puff pastry

Tempura de camarão selvagem com molho sweet chili | Wild shrimp tempura with sweet chili sauce

Gyozas de legumes com molho tonkatsu | Vegetable gyozas with tonkatsu sauce

Choco frito à setubalense com maionese de limão | Fried cuttlefish from Setúbal with lemon mayonnaise

Tataki de atum com molho chimi churri | Tuna tataki with chimi churri sauce

Menus de Casamento | Wedding Menus

Jantar Servido 3 ou 4 pratos — Convidamo-lo a escolher uma opção de cada (2 opções de prato principal para o Pacote Majestic): | Dinner Served 3 or 4 courses — We invite you to choose one of each option (2 main course options for the Majestic Package):

Entradas | Starters

- Bisque de lavagante | European lobster bisque
- Salmão da Noruega marinado em ervas e nata azeda de citrinos | Norwegian salmon marinated in herb and citrus sour cream
- Salada de presunto, compota de cebola roxa, radicchio, croutons caseiros e vinagrete de noz | Cured ham salad, red onion jam, radicchio, homemade croutons and walnut vinaigrette
- Carpaccio de novilho, rucula, parmesão e balsâmico reduzido | Beef carpaccio, arugula, parmesan and reduced balsamic
- Trouxa de queijo camembert e frutos secos | Camembert cheese and nuts puff pastry
- Salada de santola de pico | Spider crab salad
- Gaspacho tradicional com pão de alho crocante | Traditional gazpacho with crispy garlic bread

Limpadores de Palato | Palate Cleansers

- Licor de limão e amêndoa / Gengibre / Champagne Rosé / Maçã | Lemon and almond liqueur / Ginger / Champagne Rosé / Apple
- Mandarin/ Maracujá / Licor de limão e medronho | Mandarin / Passion Fruit / Lemon and arbutus liqueur

Pratos Principais | Main Courses

- Lombo de novilho, molho périgueux, gratinado de batata e espargos | Beef loin, sauce périgueux, potato gratin and asparagus
- Magret de pato, jus de pato e laranja e especiarias com flan de batata doce | Duck magret, duck, orange and spices jus with sweet potato flan
- Camarão tigre grelhado com risotto de açafrão e molho de limão | Grilled tiger prawns with saffron risotto and lemon sauce
- Arroz cremoso de garoupa e amêijoas-boas do Algarve | Creamy rice with grouper and Algarve clams
- Lombo de cordeiro de leite, esmagada de batata e azeitona galega, alcachofras, espinafres e jus de menta | Milk lamb loin, mashed potato and galician olives, artichokes, spinach and mint jus
- Caril de vegetais com amêndoa torrada | Vegetable curry with roasted almonds

Sobremesas | Desserts

- Leite de creme de erva príncipe com gelado de anis | Herb crème brûlée with aniseed ice cream
- Crumble de maçã com gelado de baunilha | Apple crumble with vanilla ice cream
- Tiramisú com molho de licor amaretto | Tiramisu with amaretto liqueur sauce
- Petit gateau com gelado de amora | Petit gateau with blackberry ice cream
- Sinfonia de chocolate | Chocolate symphony
- Pêra bêbada em especiarias e vinho do Porto | Pear drunk on spices and Port wine

Jantar Servido Extras — Seleccione extras para tornar o seu menu único: | Dinner Served Extras — Select extras to make your menu unique:

Entradas 12,00€/pessoa - cada | Starters 12,00€/person - each

- Carpaccio de novilho com pinhões, cebola roxa crocante e queijo parmesão | Beef carpaccio with pine nuts, crispy red onion and parmesan cheese
- Salada César de camarão e Portobello | Caesar salad with shrimp and Portobello
- Creme de tomate assado, tosta de sementes, queijo mozarella gratinado e rúcula | Roasted tomato cream, toasted seeds, gratin mozzarella cheese and arugula
- Ravioli de cogumelos, espargos verdes, molho de manteiga e salva | Mushroom ravioli, green asparagus, butter sauce and sage

Pratos Principais 14,00€/pessoa - cada | Main Courses 14,00€/person - each

- Filete de Pregado em noisette com risoto de citrinos e pak choi corada | Turbot fish fillet in noisette with citrus risotto and seared pak choi
- Lombinho de tamboril corado com xerém de bivalves e molho de espumante | Fried monkfish tenderloin with bivalves xerém and sparkling wine sauce
- Risoto de cogumelos, vieiras e presunto de bolota | Mushroom, scallop and bellota cured ham risotto
- Risoto de espargos verdes, limão, pinhão, menta e butarga | Risotto with green asparagus, lemon, pine nuts, mint and butarga
- Tortellini de pato confitado, molho de cogumelos e copita de porco ibérico | Duck confit tortellini, mushroom sauce and iberian pork
- Filete de dourada grelhado com arroz cremoso de camarão e emulsão de coentros e limão | Grilled sea bream fillet with creamy shrimp rice and emulsion of coriander and lemon
- Supremo de pintada recheada com cogumelos, puré de abobora e molho de tomilho | Guinea fowl supreme stuffed with mushrooms, pumpkin puree and thyme sauce
- Vazia de vitela de leite, puré de aipo e jardim de legumes bébe com molho vinho do Porto | Milk veal, celery puree and baby vegetable garden with Port wine sauce
- Tornedó de novilho com batata salteada, foie gras e molho de cogumelos e café | Beef tenderloin with sautéed potatoes, foie gras and mushroom and coffee sauce

Sobremesas 8,00€/pessoa - cada | Desserts 8,00€/person - each

- Tiramisu com gelado de amaretto | Tiramisu with amaretto ice cream
- Brownie de chocolate com gelado de amendoim torrado | Chocolate brownie with toasted peanut ice cream
- Tarte de limão merengada e sorbet de coco | Lemon meringue tart and coconut Sorbet
- Bolo Opera com gelado de pistachio | Opera cake with pistachio ice cream
- Bavaroise de manga e baunilha com sorvete de maracujá | Mango and vanilla bavaroise with passion fruit ice cream
- Tarte fina de maçã com gelado de baunilha | Thin apple pie with vanilla ice cream
- Mil folhas de avelã e morangos | Hazelnuts and strawberries “Mil Folhas” pastry

MENU BUFFET | BUFFET MENU

Menu de serviço buffet — A opção Buffet está disponível para um mínimo de 50 adultos | Buffet Service Menu
— Buffet option is available for a minimum of 50 adults

Entradas | Starters

- Salada César de frango, bacon crocante e queijo parmesão | Chicken Caesar salad, crispy bacon and parmesan cheese
- Salada de farfalle com presunto, rúcula e tomate cherry | Farfalle salad with cured ham, arugula and cherry tomato
- Salada de bacalhau com grão | Codfish salad with chickpeas
- Salada de polvo | Octopus salad
- Salada de lulas e pepino | Squid and cucumber salad
- Salada de choco com pesto de coentros | Cuttlefish salad with coriander pesto
- Salada de mistura de alfaces, espinafres e menta | Mixed lettuce, spinach and mint salad
- Tomate, pepino, cenoura e pimentos | Tomato, cucumber, carrot and peppers
- Vinagrete, molho francês e molho mil Ilhas | Vinaigrette, french sauce and thousand Island sauce
- Vinagre balsâmico e azeite virgem | Balsamic vinegar and virgin olive oil
- Azeitonas pretas e verdes, alcaparras, pickles e queijo parmesão | Black and green olives, capers, pickles and parmesan cheese
- Seleção de pães, manteigas e margarina | Selection of breads, butters and margarine

Sopa | Soup

- Creme de couve-flor e coco lascado | Cauliflower and flaked coconut cream

Pratos Principais | Main Courses

- Atum grelhado com molho vilão | Grilled tuna with villain sauce
- Medalhões de vitela à portuguesa | Portuguese style veal medallions
- Costeleta de porco preto ao alecrim | Rosemary black pork chop
- Legumes salteados com ervas aromáticas | Sautéed vegetables with herbs
- Batatas à padeiro com colorau | Baked potatoes with paprika
- Arroz basmati | Basmati rice

Sobremesas | Desserts

- Éclairs | Éclairs
- Parfait de manga e maracujá | Mango and passion fruit parfait
- Tarteletes de fruta | Fruit tartlets
- Bolo de cenoura e chocolate | Carrot and chocolate cake
- Tarte de amêndoa caramelizada | Caramelized almond tart
- Brownie de noz | Walnut brownie
- Mousses variadas | Assorted mousses
- Cheesecake de limão | Lemon cheesecake
- Strüdel de maçã | Apple strudel
- Frutas da época | Seasonal fruits

Em Exposição | On Display

Lombo de porco assado, molho de tâmaras e especiarias | Roasted pork loin, date sauce and spices
Camarão selvagem cozido | Boiled wild shrimp
Seleção de queijos e charcutaria | Selection of cheeses and charcuterie

Menu Buffet Extras – Royal Buffet

Entradas 6,00€/pessoa – cada | Starters 6,00€/person – each

Salada de batata com queijo gorgonzola | Potato salad with gorgonzola cheese
Salada de polvo com batata-doce | Octopus salad with sweet potato
Salada de camarão com fruta tropical | Shrimp salad with tropical fruit
Salada de legumes assados, queijo mozzarella e pesto | Roasted vegetable salad, mozzarella cheese and pesto
Salada de pato confitado com cogumelos e frutos secos | Duck confit salad with mushrooms and nuts
Salada de feijão frade com atum | Cowpea salad with tuna
Pataniscas de bacalhau | Cod fritters

Sopa 6,00€/pessoa – cada | Soup 6,00€/person – each

Creme de tomate assado com queijo feta e orégãos | Roasted tomato cream soup with feta cheese and oregano

Pratos Principais 12,00€/pessoa – cada | Main Courses 12,00€/person – each

Garoupa com molho à putanesca | Grouper with puttanesca sauce
Fricassê de frango | Chicken fricassée
Saltimbocca de vitela com molho de cogumelos | Veal saltimbocca with mushroom sauce
Carne de porco à Alentejana | Alentejo-style pork

Acompanhamentos (escolha entre os seguintes items): | Side Dishes (choose from the following items):

Puré de batata com alho | Mashed Potatoes with garlic
Couscous
Seleção de vegetais | Selection of vegetables

Sobremesas 7,00€/pessoa – cada | Desserts 7,00€/person – each

Pastéis de nata | Custard tarts
Panna cotta de baunilha e sementes de papoila | Vanilla and poppy seed panna cotta
Sericaia | Traditional Alentejo dessert
Arroz-doce | Sweet rice
Clafoutis de framboesa | Raspberry clafoutis
Mousse de manga e lima | Mango and lime mousse
Salada de fruta com consommé de menta | Fruit salad with mint consommé
Leite de creme | Crème brûlée

Menu Buffet Extras – Luxury Buffet

Entradas 7,00€/pessoa - cada | Starters 7,00€/person - each

- Carpaccio de novilho com rúcula, molho pesto e lascas de queijo parmesão | Beef carpaccio with arugula, pesto sauce and parmesan cheese shavings
- Salada de queijo cabra caramelizado e avelãs com frutos vermelhos | Caramelized goat cheese salad and hazelnuts with red fruits
- Salada de novilho Thai | Thai veal salad
- Salada de camarão cocktail | Cocktail shrimp salad
- Espargos verdes grelhados com maionese de alho assado | Grilled green asparagus with roasted garlic mayonnaise
- Salmão fumado com citrinos e nata azeda | Smoked salmon with citrus and sour cream
- Salada de presunto com melão cantaloupe e perolas de mozzarella | Cured ham salad with cantaloupe melon and mozzarella pearls
- Salada de tomate com queijo mozzarella e azeitonas | Tomato salad with mozzarella cheese and olives
- Salada de arroz com fruta seca | Rice salad with dried fruit
- Salada de massa com azeitonas, anchovas e alcaparras | Pasta salad with olives, anchovies and capers
- Mini pizzas de pesto | Mini pesto pizzas

Pratos Principais 14,00€/pessoa - cada | Main Courses 14,00€/person - each

- Garoupa com molho cremoso de Champagne | Grouper with creamy Champagne sauce
- Filete de robalo com camarão | Sea bass fillet with shrimp
- Peito de frango com cogumelos | Chicken breast with mushrooms
- Filet mignon grelhado com molho de tomilho | Grilled filet mignon with thyme sauce

Sobremesas 8,00€/pessoa – cada | Desserts 8,00€/person - each

- Mousse de manga | Mango mousse
- Cheesecake de chocolate | Chocolate cheesecake
- Bolo de chá verde | Green tea cake
- Crumble de pera | Pear crumble

Em Exposição 8,00€/pessoa - cada | On Display 8,00€/person - each

- Seleção de queijos e charcutaria | Selection of cheeses and charcuterie
- Vegetais mediterrânicos assados | Roasted mediterranean vegetables
- Ovos recheados com mousse de atum | Eggs stuffed with tuna mousse

MENU BARBECUE

Grelhados na hora e serviço de buffet — A opção de Barbecue está disponível para um mínimo de 50 adultos |
Freshly grilled and buffet service — Barbecue option is available for a minimum of 50 adults

Entradas | Starters

Mesclum de alfaces com frutos secos | Mesclun lettuce salad with nuts
Coleslaw tradicional | Traditional coleslaw
Salada de batata com molho de iogurte e ervas | Potato salad with yogurt and herb dressing
Salada de couscous com salmão fumado, manga, papaia, cebola roxa, pimentos e lima | Couscous salad with smoked salmon, mango, papaya, red onion, peppers and lime
Salada de camarão com aboborinha grelhada | Shrimp salad with grilled zucchini
Salada de espinafres e requeijão com pancetta crocante | Spinach and cottage cheese salad with crispy pancetta
Alface romana, chicória e endívias | Romaine lettuce, chicory and endives
Tomate, pepino, cenoura e pimentos | Tomato, cucumber, carrot and peppers
Vinagrete, molho francês e molho mil Ilhas | Vinaigrette, french sauce and thousand Island sauce
Vinagre balsâmico e azeite virgem | Balsamic vinegar and virgin olive oil
Azeitonas pretas e verdes, alcaparras, pickles e queijo parmesão | Black and green olives, capers, pickles and parmesan cheese
Seleção de pães e manteigas | Selection of breads and butters

Em Exposição | On Display

Salmão marinado | Marinated salmon

Grelhados | Grilled

Camarão | Shrimp
Salsichas | Sausages
Peixe fresco | Fresh fish
Frango picante | Spicy chicken
Medalhões de novilho | Steer medallions
Bifes do cachaço de porco bísaro | Bisaro pork neck steaks
Entrecosto | Spare ribs

Molhos | Sauces

Molho BBQ | BBQ sauce
Molho de iogurte e menta | Yogurt and mint sauce
Chimichurri | Chimichurri
Molho pimenta | Pepper sauce

Acompanhamentos | Side dishes

Tomates grelhados com orégãos e queijo | Grilled tomatoes with oregano and cheese
Cebola grelhada | Grilled onion
Batata à murro | Baked potatoes
Batata frita chips | French fries chips
Arroz de alho | Garlic rice
Seleção de legumes | Selection of vegetables

Sobremesas | Desserts

Tartelete de limão merengada | Lemon meringue tartlet
Salada de fruta de época | Seasonal fruit salad
Mousse de maracujá | Passion fruit mousse
Tarte de amêndoa | Almond pie
Quindim | “Quindim” pudding
Brownie de chocolate | Chocolate brownie
Cheesecake de frutos vermelhos | Red fruit cheesecake
Arroz de doce | Sweet rice
Frutas da época | Seasonal fruits

Menu Barbecue Extras – Royal Barbecue**Entradas 6,00€/pessoa - cada | Starters 6,00€/person - each**

Salada de abóbora assada com nozes e requeijão | Roasted pumpkin salad with walnuts and cottage cheese
Salada algarvia | Algarve salad
Salada de bacalhau | Codfish salad
Salada de atum grelhado | Grilled tuna salad
Salada de legumes grelhados | Grilled vegetable salad
Salada de massa, feta e cogumelos | Pasta, feta and mushroom salad
Salada César | Caesar salad

Em Exposição 9,00€/pessoa - cada | On Display 9,00€/person - each

Seleção de charcutaria | Selection of charcuterie
Seleção de queijos | Selection of cheeses

Grelhados 9,00€/pessoa - cada | Grilled 9,00€/person - each

Choco grelhado, limão e alho | Grilled cuttlefish, lemon and garlic
Entremeada de porco | Streaky pork
Espetada de tamboril | Monkfish kebab
Espetada de alcatra | Rump kebab

Acompanhamentos 6,00€/pessoa - cada | Side Dishes 6,00€/person - each

Milho frito à Madeirense | Madeira fried corn
Arroz selvagem aromatizado com tomilho | Wild rice flavored with thyme
Batata à padeiro trufada | Truffle baked potato

Sobremesas 7,00€/pessoa - cada | Desserts 7,00€/person - each

Tatin de pêsego | Peach tatin
Strudel de maçã | Apple strudel
Mini tartelettes de fruta fresca | Mini fresh fruit tartlets
Torta de laranja queimada | Orange pie roll
Clafouti de framboesa | Raspberry Clafouti
Mousse de chocolate e amendoim frito | Chocolate mousse and fried peanuts
Aletria | Vermicelli
Maçã reineta assada, canela e vinho do Porto | Roasted apple, cinnamon and Port wine

Menu Barbecue Extras – Luxury Barbecue

Entradas 7,00€/pessoa - cada | Starters 7,00€/person - each

Salada de espargos brancos e verdes com mayonnaise de alho assado | White and green asparagus salad with roasted garlic mayonnaise
Bolinhos de bacalhau | Codfish cakes
Salada de polvo com pimentos assados | Octopus salad with roasted peppers
Salada de ovas de bacalhau | Cod roe salad
Verrine de sapateira | Crab verrine
Cocktail de gambas | Prawn cocktail
Coleslaw de couve roxa | Red cabbage coleslaw
Salada de feijão verde, caju, passas e citrinos | Green bean, cashew, raisins and citrus salad
Salada de espinafres, queijo feta e menta | Spinach, feta cheese and mint salad

Em Exposição 15,00€/pessoa - cada | On Display 15,00€/person - each

Leitão assado | Roasted suckling piglet
Camarão cozido | Boiled shrimp

Grelhados 12,00€/pessoa - cada | Grilled 12,00€/person - each

Picanha | Rump steak
Bife de atum | Tuna steak
Salmão | Salmon
Lulas marinadas com lima e ervas | Squid marinated with lime and herbs
Ostras e molho picante | Oysters and spicy sauce
Espetada de frango, pimentos e cebola | Chicken, peppers and onion skewer

Acompanhamentos 7,00€/pessoa - cada | Side Dishes 7,00€/person - each

Batata-doce de aljezur assada | Roasted Aljezur sweet potato
Legumes assados | Roasted vegetables
Arroz basmati | Basmati rice
Feijão preto com bacon | Black beans with bacon

Sobremesas 8,00€/pessoa - cada | Desserts 8,00€/person - each

Bolo de chá verde | Green tea cake
Pudim de ovos | Egg pudding
Ananás, coco ralado e lúcia-lima | Pineapple, grated coconut and lemon verbena
Tartelete de tangerina | Tangerine tartlet
Mousse de lima | Lime mousse
Panna cotta de citronela | Citronella Panna cotta
Semifrio de pistachio | Pistachio semifreddo

After Party**Ceia Portuguesa | Portuguese Supper**

15,00€/pessoa (4 itens) | 15,00€/person (4 items)
20,00€/pessoa (8 Itens) | 20,00€/person (8 items)

Escolha entre os seguintes itens: | Choose from the following items:

Caldo verde com chouriço | Borecole soup with chorizo
Tábua de queijos e enchidos | Cheese and charcuterie board
Pão com chouriço | Bread with chorizo
Prego | Beef steak
Bifana | Pork steak
Sortido de salgados | Assortment of savory snacks
Sortido de folhados tradicionais | Assortment of traditional puff pastries
Seleção de pizzas | Pizza selection
Mini hambúrgues | Mini hamburgers
Bao vegetariano, cogumelos salteados, tofu, pimentos assados e molho agridoce | Vegetarian bao, sauteed mushrooms, tofu, roasted peppers and sweet and sour sauce
Focaccia com rosbife, mostarda à antiga e rúcula | Focaccia with roast beef, old style mustard and arugula
Bruchetas de pasta de alho assado e tomate com queijo pecorino | Roasted garlic and tomato paste bruchettes with pecorino cheese
Shot de couve-flor, salsa e pinhão | Cauliflower shot with parsley and pine nuts
Pastéis de nata | Custard tarts
Salada de fruta | Fruit salad
Bolo de noz e mel | Walnut and honey cake
Tiramisu | Tiramisu