

Buffet Domingo de Páscoa Easter Sunday Buffet

5 de Abril 2026 | April 5th, 2026

Cores da Primavera | Spring Colors

Alfaces ripadas, Tomate laminado, Pepino laminado, Cenoura ralada e Milho doce

Spring lettuces, sliced tomato, sliced cucumber, grated carrot and sweet corn

Saladas Compostas | Mixed Salads

Salada primavera com queijo chèvre e nozes caramelizadas

Folhas frescas da estação, queijo chèvre cremoso, nozes caramelizadas e vinagrete suave de mel

Spring salad with creamy goat cheese, caramelized walnuts and delicate honey vinaigrette

Salada mediterrânica de grão e atum

Grão-de-bico, atum de conserva, tomate, pepino, pimento e azeitonas, temperados com azeite virgem e limão

Mediterranean chickpea and tuna salad with tomato, cucumber, peppers and olives, dressed with extra virgin olive oil and lemon

Salada de batatinha nova com ervas aromáticas e vinagrete verde

Batatas novas salteadas com ervas frescas e vinagrete de salsa e cebolinho

New potato salad with fresh herbs and parsley-chive vinaigrette

Salada de Favas Baby com Chouriço e Coentros

Favas tenras salteadas com chouriço aromático e finalizadas com coentros frescos

Baby broad bean salad sautéed with aromatic chorizo and finished with fresh coriander

Tábuas | Cutting boards

Seleção de queijos DOP com compotas da estação

Queijos portugueses curados e frescos acompanhados de compotas artesanais

PDO portuguese cheese selection served with seasonal artisan preserves

Camarões ao sal com toque de limão

Camarões suculentos ligeiramente temperados com sal marinho

Salt-baked prawns with a hint of lemon

Bruschettas de bacalhau marinado à portuguesa

Pão crocante com bacalhau curado em azeite, alho, cebola roxa e salsa fresca

Portuguese-style marinated cod bruschettas on crispy bread

Ovos verdes panados com panko crocante

Ovo cozido, recheado com puré aromático, envolto em panko dourado

Breaded green eggs with crispy panko

Cogumelos paris gratinados com mozzarella e poejo

Cogumelos frescos recheados com mozzarella fundida e aroma de poejo

Gratinated button mushrooms with melted mozzarella and pennyroyal

Sopa | Soupe

Aveludado de Cenoura com Mel e Gengibre

Creme de cenoura, suavemente aromatizado com mel e toque de gengibre fresco

Velvety carrot soup delicately flavoured with honey and fresh ginger

Peixe | Fish

Tilápia delicadamente enrolada com couve pak choi e servida com molho aromático de camarão

Rolled tilapia with pak choi served with aromatic shrimp sauce

Carne | Meat

Borrego assado lentamente, servido sobre migas de espargos frescos, com molho aveludado de acelgas

Slow-roasted lamb on fresh asparagus migas with velvety Swiss chard sauce

Vegetariano | Vegetarian

Goulash de legumes da estação, rico em ervas aromáticas e especiarias suaves

Seasonal vegetable goulash with aromatic herbs and mild spices

Acompanhamentos | Side Dish

Batatinhas à padeiro com alho e alecrim

Baker-style potatoes with garlic and rosemary

Arroz dourado de beldroegas com açafrão

Golden purslane rice with saffron

Misto de legumes vichy glaceados

Vichy-style glazed mixed vegetables

Fusilli salteado com pesto de manjeriço e frutos secos torrados

Sautéed fusilli with basil pesto and toasted nuts

Sobremesas | Dessert

Delícias Alusivas à Época

Seleção de sobremesas tradicionais da Páscoa

Seasonal easter delights – selection of traditional easter desserts

Espelho de Frutas da Estação

Frutas Frescas Primavera

Seasonal fruit display with fresh spring fruits

Bebidas seleção Hotel Roma

Hotel Roma beverage selection

38,00€

/pessoa | person

IVA Incluído | VAT Included

Informações e Reservas:

Information and Reservations:

(+351) 21 001 9429

dep.fb@hotelroma.pt