



*Happy  
New Year!*

2023

*Soul Food*

ALGARVE CATERING

# Gold Menu

*Starters*

*Entradas*

Mussels with Shallots & Cream  
*Mexilhão com Chalotas e Natas*

Caprese Salad  
*Salada Caprese*

*Main Course*

*Prato Principal*

Duck Breast with Rosti Potato & Ginger Sauce  
*Peito de Pato com Batata Rosti e Molho de Gengibre*

Cod Marinated in Coconut Milk & Hummus  
*Bacalhau Marinado em Leite de Coco e Húmus*

*Dessert*

*Sobremesa*

Chocolate Decadence  
*Decadência de Chocolate*

*Soul Food*

ALGARVE CATERING

# Platinum Menu

*Starters*

*Entradas*

**Prawns À la Guillo**  
*Gambas À la Guillo*

*Quail Egg Salad with Ginger Sauce*  
*Salada de Ovo de Codorniz com Molho de Gengibre*

*Main Course*

*Prato Principal*

**Roasted Lamb Leg with Red Wine Sauce**  
*Perna de Cordeiro Assada com Molho de Vinho Tinto*

**Salmon en Croûte**  
*Salmão em Croûte*

*Dessert*

*Sobremesa*

**Wild Berries Eiffel Tower**  
*Torre Eiffel de Bagas Silvestres*

*Soul Food*

ALGARVE CATERING

# Diamond Menu

*Starters*

*Entradas*

Sea Scallops with Mango Chutney & Avocado Mousse  
*Vieiras com Chutney de Manga e Mousse de Abacate*

Piglet Ravioli with Wild Mushrooms  
*Ravioli de Leitão com Cogumelos Selvagens*

*Main Course*

*Prato Principal*

Beef Wellington  
*Bife Wellington*

Monkfish & Prawns Kebab  
*Espetada de Tamboril & Gambas*

*Dessert*

*Sobremesa*

Black Forest Cake  
*Bolo "Floresta Negra"*

*Soul Food*

ALGARVE CATERING

# Kids Menu

Starters

Entradas

Pigs in a Blanket

*Salsichas em Massa Folhada*

Crispy Veggies with Ranch Dressing

*Vegetais Estaladiços com Molho Ranch*

Main Course

Prato Principal

Chicken Breast filled with Mozzarella & Sweet Potato Chips

*Peito de Frango Panado Recheado com Mozzarella*

*& Chips de Batata Doce*

Dessert

Sobremesa

Chocolate Decadence

*Decadência de Chocolate*

Soul Food

ALGARVE CATERING