

4

SET BUFFET DINNER MENU

PER ADULT - €30
PER CHILD - €15
(up to 12 yrs)



STARTERS

- Classic prawn cocktail, whiskey marie rose, gem lettuce, cucumber, smoked paprika
- Shredded duck bruschetta, plum hoisin, spring onion and cheddar
- Tomato soup served with warm bread

MAINS

• Grilled seabream, sauté potato, buttered greens beur blanc, crispy capers
WATCH OUR SKILLED CHEF PREPARE & COOK THIS SPECIAL FLAIR DISH!

- Wild mushroom and spinach risotto, parmesan cheese and rocket
- Chicken pomodoro, fresh tomato, basil, mushrooms, pesto, sun blush tomatoes, greek yogurt, toasted pine-nuts

SALADS & SIDES

- House salad, cherry tomatoes, cucumber, mixed peppers, roasted onions
- Potato salad, cherry tomatoes, chopped cucumber, roasted peppers, red onions
- Garlic bread
- Herb roasted new potato

DESSERTS

- Selection of fruit
- Selection of cakes

V - Vegetarian. VE - Vegan. VER - Vegan on request. GF - Gluten Free. N - Contains nuts. GFR - Gluten Free on request. DF - Dairy Free. DFR - Dairy Free on request. **PLEASE NOTE:** If you have a food allergy, please enquire about the ingredients in each dish. Our kitchen has strict procedures for handling food in order to ensure the safety of our consumers. However, we cannot guarantee that the products have not come into contact with other allergens; either through cross-contamination or omission by third parties. The rates apply to takeaway products in boxes and bags. No food or drink, including the couvert can be charged if the customer does not request it or if it is not consumed. We have a complaints book.

WE CHICKEN
FANCY SOMETHING DIFFERENT?
Please ask your server for our
delicious Rotisserie Chicken
& sides menu!

4

SET BUFFET DINNER MENU

PER ADULT - €30
PER CHILD - €15
(up to 12 yrs)



STARTERS

- Vegetable soup served with warm bread
- Bang bang chicken, gem lettuce, spring onion, bang bang sauce, nuts, chilli flakes
- Italian meatball, tomato and basil sauce, salt and pepper toast

MAINS

- Grilled steak cooked to your preference, chunky chips, onion rings & pan-fried mushrooms

WATCH OUR SKILLED CHEF PREPARE & COOK THIS SPECIAL FLAIR DISH!

- Thai green chicken curry, green beans, mangetout, peppers, in our hot Thai green sauce
- Veg burger, carrot, onion, beetroot, lettuce, tomato, bean and corn

SALADS & SIDES

- Coleslaw
- Caprese salad, beef tomato, buffalo mozzarella and walnut pesto
- Steamed rice
- Peppercorn sauce / Mushroom sauce
- Onion rings
- Chips

DESSERTS

- Selection of fruit
- Selection of cakes

V - Vegetarian. VE - Vegan. VER - Vegan on request. GF - Gluten Free. N - Contains nuts. GFR - Gluten Free on request. DF - Dairy Free. DFR - Dairy Free on request. **PLEASE NOTE:** If you have a food allergy, please enquire about the ingredients in each dish. Our kitchen has strict procedures for handling food in order to ensure the safety of our consumers. However, we cannot guarantee that the products have not come into contact with other allergens; either through cross-contamination or omission by third parties. The rates apply to takeaway products in boxes and bags. No food or drink, including the couvert can be charged if the customer does not request it or if it is not consumed. We have a complaints book.

WAE CHICKEN
FANCY SOMETHING DIFFERENT?
Please ask your server for our
delicious Rotisserie Chicken
& sides menu!

4

SET BUFFET DINNER MENU

PER ADULT - €30
PER CHILD - €15
(up to 12 yrs)



STARTERS

- Seafood soup served with warm bread
- Thai style fish cakes with sweet chilli and mango dip
- Wild mushrooms on toasted ciabatta with tarragon sauce

MAINS

- Grilled seabass with garlic and rosemary new potatoes, mixed vegetables, and marinara sauce

WATCH OUR SKILLED CHEF PREPARE & COOK THIS SPECIAL FLAIR DISH!

- Vegetable lasagne, house salad and garlic bread
- Roasted chicken breast with creamy mushroom sauce

SALADS & SIDES

- Garlic bread
- Herb potatoes
- Tricolour salad
- Coleslaw
- Jacket potatoes

DESSERTS

- Selection of fruit
- Selection of cakes

V - Vegetarian. VE - Vegan. VER - Vegan on request. GF - Gluten Free. N - Contains nuts. GFR - Gluten Free on request. DF - Dairy Free. DFR - Dairy Free on request. **PLEASE NOTE:** If you have a food allergy, please enquire about the ingredients in each dish. Our kitchen has strict procedures for handling food in order to ensure the safety of our consumers. However, we cannot guarantee that the products have not come into contact with other allergens; either through cross-contamination or omission by third parties. The rates apply to takeaway products in boxes and bags. No food or drink, including the couvert can be charged if the customer does not request it or if it is not consumed. We have a complaints book.

AE CHICKEN
FANCY SOMETHING DIFFERENT?
Please ask your server for our
delicious Rotisserie Chicken
& sides menu!

4

SET BUFFET DINNER MENU

PER ADULT - €30
PER CHILD - €15
(up to 12 yrs)



STARTERS

- Soup of the day served with fresh bread
- Chicken, chorizo and mushroom arancini
- Tempura cajon spiced prawns with sweet chilli dip

MAINS

- Lamb cutlets, minted gravy, selection of vegetables, and new potatoes
WATCH OUR SKILLED CHEF PREPARE & COOK THIS SPECIAL FLAIR DISH!

- Thai green prawn curry, green beans, mangetout, peppers, in our hot Thai green sauce
- Vegetable pizza, spinach, mushrooms, mixed peppers and olives

SALADS & SIDES

- Niçoise salad, tuna, potato, egg, olives, capers, vinaigrette, balsamic sauce
- Caesar salad, chicken, lettuce, croutons, bacon, parmesan, caesar sauce
- Steamed rice
- Buttered new potatoes
- Chunky chips

DESSERTS

- Selection of fruit
- Selection of cakes

V - Vegetarian. VE - Vegan. VER - Vegan on request. GF - Gluten Free. N - Contains nuts. GFR - Gluten Free on request. DF - Dairy Free. DFR - Dairy Free on request. **PLEASE NOTE:** If you have a food allergy, please enquire about the ingredients in each dish. Our kitchen has strict procedures for handling food in order to ensure the safety of our consumers. However, we cannot guarantee that the products have not come into contact with other allergens; either through cross-contamination or omission by third parties. The rates apply to takeaway products in boxes and bags. No food or drink, including the couvert can be charged if the customer does not request it or if it is not consumed. We have a complaints book.

AE CHICKEN
FANCY SOMETHING DIFFERENT?
Please ask your server for our
delicious Rotisserie Chicken
& sides menu!

4

SET BUFFET DINNER MENU

PER ADULT - €30
PER CHILD - €15
(up to 12 yrs)



STARTERS

- Soup of the day served with fresh bread
- Cod goujons, rocket and tartare sauce
- Chicken skewers with piri piri sauce

MAINS

• Seafood risotto, tiger prawns, mussels, smoked salmon, monkfish, rocket and parmesan
WATCH OUR SKILLED CHEF PREPARE & COOK THIS SPECIAL FLAIR DISH!

- Pizza carni, tomato sauce, mince beef, pepperoni, salami and smoked bacon
- Homemade ratatouille

SALADS & SIDES

- Rocket and parmesan salad with balsamic dressing
- Prawn and mango salad, mixed leaf, cherry tomatoes, purple cabbage and cocktail sauce
- Chips
- Sauté vegetables
- Garlic bread

DESSERTS

- Selection of fruit
- Selection of cakes

V - Vegetarian. VE - Vegan. VER - Vegan on request. GF - Gluten Free. N - Contains nuts. GFR - Gluten Free on request. DF - Dairy Free. DFR - Dairy Free on request. **PLEASE NOTE:** If you have a food allergy, please enquire about the ingredients in each dish. Our kitchen has strict procedures for handling food in order to ensure the safety of our consumers. However, we cannot guarantee that the products have not come into contact with other allergens; either through cross-contamination or omission by third parties. The rates apply to takeaway products in boxes and bags. No food or drink, including the couvert can be charged if the customer does not request it or if it is not consumed. We have a complaints book.

AE CHICKEN
FANCY SOMETHING DIFFERENT?
Please ask your server for our
delicious Rotisserie Chicken
& sides menu!

4

SET BUFFET DINNER MENU

PER ADULT - €30
PER CHILD - €15
(up to 12 yrs)



STARTERS

- Soup of the day served with fresh bread
- Bruschetta, sun blush tomato, red onions, goat cheese and walnut pesto
- Buffalo burrata cheese served with peach and parma ham

MAINS

• Grilled salmon fillet, garlic crusted new potato, mixed green, and lemon butter sauce
WATCH OUR SKILLED CHEF PREPARE & COOK THIS SPECIAL FLAIR DISH!

- Mixed grill, sausage, BBQ spare ribs and chicken leg
- Homemade fusilli, seasonal vegetables and mixed peppers

SALADS & SIDES

- Chicken and avocado salad with mushrooms, croutons, mustard and honey dressing
- House salad, cherry tomatoes, chopped cucumber, mixed peppers and dressed leaf
- Chunky chips
- Sauté potatoes
- Coleslaw

DESSERTS

- Selection of fruit
- Selection of cakes

V - Vegetarian. VE - Vegan. VER - Vegan on request. GF - Gluten Free. N - Contains nuts. GFR - Gluten Free on request. DF - Dairy Free. DFR - Dairy Free on request. **PLEASE NOTE:** If you have a food allergy, please enquire about the ingredients in each dish. Our kitchen has strict procedures for handling food in order to ensure the safety of our consumers. However, we cannot guarantee that the products have not come into contact with other allergens; either through cross-contamination or omission by third parties. The rates apply to takeaway products in boxes and bags. No food or drink, including the couvert can be charged if the customer does not request it or if it is not consumed. We have a complaints book.

WE CHICKEN
FANCY SOMETHING DIFFERENT?
Please ask your server for our
delicious Rotisserie Chicken
& sides menu!

4 BUFFET DE JANTAR MENU

POR ADULTO - €30
POR CRIANÇA - €15
(até 12 anos)



ENTRADAS

- Cocktail de camarão clássico, whiskey marie rose, alface romana, pepino, paprika fumada
- Bruschetta de pato desfiado, molho hoisin de ameixa, cebolinho e cheddar
- Sopa de tomate servida com pão quente

PRATOS PRINCIPAIS

- Dourada grelhada, batata sauté, legumes em molho de manteiga beur blanc, alcaparras crocantes

O NOSSO CHEFE PREPARA E COZINHA ESTE PRATO ESPECIAL AO VIVO!

- Risotto de cogumelos selvagens e espinafres, queijo parmesão e rúcula
- Pomodoro de frango, tomate fresco, manjerição, cogumelos, pesto, tomate semi seco, iogurte grego, pinhões tostados

SALADAS E ACOMPANHAMENTOS

- Salada da casa, tomates cereja, pepino, pimentos mistos, cebolas assadas
- Salada de batata, tomate cereja, pepino picado, pimentos assados, cebola roxa
- Pão de alho
- Batata nova assada com ervas

SOBREMESAS

- Seleção de frutas
- Seleção de bolos

V - Vegetariano. VE - Vegan. VER - Vegan mediante pedido. GF - Sem Gluten. N - Contém nozes.
GFR - Sem Gluten mediante pedido. DF - Sem lactose. DFR - Sem lactose mediante pedido.
PLEASE NOTE: Se tiver uma alergia alimentar, pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato. Nas nossas cozinhas temos procedimentos para o manuseamento dos alimentos de forma a garantir a segurança dos nossos consumidores, no entanto não podemos garantir em absoluto que os produtos não tenham entrado em contacto com outros alergénios que não fazem parte da sua composição normal. Seja por contaminação cruzada ou omissão de terceiros. A dose de todos os espirituosos e licores é de 5 cl por porção. Em produtos de take away (caixas e sacos) são aplicadas as taxas em vigor. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Temos livro de reclamações.

AE CHICK
PRETENDE ALGO DIFERENTE?
Informe-se acerca do
Menu da Rotisserie com um
membro da equipa.
ROTISSERIE

4 BUFFET DE JANTAR MENU

POR ADULTO - €30
POR CRIANÇA - €15
(até 12 anos)



ENTRADAS

- Sopa de legumes servida com pão quente
- Frango Bang bang; alface, cebolinho, molho bang bang, nozes, flocos de malagueta
- Almôndega italiana, molho de tomate e manjeriçã, pão torrado temperado com azeite, sal e pimenta

PRATOS PRINCIPAIS

- Bife grelhado cozinhado de acordo com a sua preferência, batatas fritas, aros de cebola e cogumelos fritos

O NOSSO CHEFE PREPARA E COZINHA ESTE PRATO ESPECIAL AO VIVO!

- Caril verde tailandês de frango, feijão verde, ervilha torta, pimentos, no nosso molho verde tailandês picante
- Hambúrguer vegetariano - cenoura, cebola, beterraba, alface, tomate, feijão e milho

SALADAS E ACOMPANHAMENTOS

- Salada de repolho
- Salada Caprese, tomate coração de boi, mozzarella de búfala, pesto de nozes
- Arroz ao vapor
- Molho pimenta / Molho de cogumelos
- Aros de cebola
- Batatas fritas

SOBREMESAS

- Seleção de frutas / Seleção de bolos

V - Vegetariano. VE - Vegan. VER - Vegan mediante pedido. GF - Sem Gluten. N - Contém nozes.

GFR - Sem Gluten mediante pedido. DF - Sem lactose. DFR - Sem lactose mediante pedido.

PLEASE NOTE: Se tiver uma alergia alimentar, pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato. Nas nossas cozinhas temos procedimentos para o manuseamento dos alimentos de forma a garantir a segurança dos nossos consumidores, no entanto não podemos garantir em absoluto que os produtos não tenham entrado em contacto com outros alérgenos que não fazem parte da sua composição normal. Seja por contaminação cruzada ou omissão de terceiros. A dose de todos os espirituosos e licorés é de 5 cl por porção. Em produtos de take away (caixas e sacos) são aplicadas as taxas em vigor. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Temos livro de reclamações.

AE CHICK
PRETENDE ALGO DIFERENTE?
Informe-se acerca do
Menu da Rotisserie com um
membro da equipa.
ROTISSERIE

4 BUFFET DE JANTAR MENU

POR ADULTO - €30
POR CRIANÇA - €15
(até 12 anos)



ENTRADAS

- Sopa de peixe servida com pão quente
- Bolinhos de peixe ao estilo tailandês, molho agri-doce e molho de manga
- Cogumelos selvagens em tosta, molho de estragão, pão ciabatta tostado.

PRATOS PRINCIPAIS

- Robalo grelhado, batatas novas aromatizadas com alho e alecrim, legumes mistos, molho marinara

O NOSSO CHEFE PREPARA E COZINHA ESTE PRATO ESPECIAL AO VIVO!

- Lasanha de legumes, salada da casa, pão de alho
- Peito de frango assado, molho cremoso de cogumelos

SALADAS E ACOMPANHAMENTOS

- Pão de alho
- Batatas com ervas aromáticas
- Salada tricolor
- Salada de repolho
- Batata assada “à Inglesa”

SOBREMESAS

- Seleção de frutas / Seleção de bolos

V - Vegetariano. VE - Vegan. VER - Vegan mediante pedido. GF - Sem Gluten. N - Contém nozes. GFR - Sem Gluten mediante pedido. DF - Sem lactose. DFR - Sem lactose mediante pedido.
PLEASE NOTE: Se tiver uma alergia alimentar, pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato. Nas nossas cozinhas temos procedimentos para o manuseamento dos alimentos de forma a garantir a segurança dos nossos consumidores, no entanto não podemos garantir em absoluto que os produtos não tenham entrado em contacto com outros alérgenos que não fazem parte da sua composição normal. Seja por contaminação cruzada ou omissão de terceiros. A dose de todos os espirituosos e licores é de 5 cl por porção. Em produtos de take away (caixas e sacos) são aplicadas as taxas em vigor. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Temos livro de reclamações.

AE CHICKEN
PRETENDE ALGO DIFERENTE?
Informe-se acerca do
Menu da Rotisserie com um
membro da equipa.
ROTISSERIE

4 BUFFET DE JANTAR MENU

POR ADULTO - €30
POR CRIANÇA - €15
(até 12 anos)



ENTRADAS

- Sopa do dia servida com pão fresco acabado de fazer
- Arancini de frango, chouriço e cogumelos
- Tempura de camarões com especiarias, molho agridoce

PRATOS PRINCIPAIS

• Costeletas de borrego, molho de menta, seleção de legumes, batatas novas
O NOSSO CHEFE PREPARA E COZINHA ESTE PRATO ESPECIAL AO VIVO!

- Caril verde tailandês de camarão, feijão verde, ervilha torta, pimentos, no nosso molho verde tailandês quente
- Pizza de vegetais, espinafres, cogumelos, pimentos mistos e azeitonas

SALADAS E ACOMPANHAMENTOS

- Salada Niçoise, atum, batata, ovo, azeitonas, alcaparras, vinagrete e molho balsâmico
- Salada Caesar, frango, alface, croutons, bacon, parmesão, molho caesar
- Arroz ao vapor
- Batatas novas com manteiga
- Batatas fritas

SOBREMESAS

- Seleção de frutas / Seleção de bolos.

V - Vegetariano. VE - Vegan. VER - Vegan mediante pedido. GF - Sem Gluten. N - Contém nozes. GFR - Sem Gluten mediante pedido. DF - Sem lactose. DFR - Sem lactose mediante pedido.
PLEASE NOTE: Se tiver uma alergia alimentar, pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato. Nas nossas cozinhas temos procedimentos para o manuseamento dos alimentos de forma a garantir a segurança dos nossos consumidores, no entanto não podemos garantir em absoluto que os produtos não tenham entrado em contacto com outros alérgenos que não fazem parte da sua composição normal. Seja por contaminação cruzada ou omissão de terceiros. A dose de todos os espirituosos e licores é de 5 cl por porção. Em produtos de take away (caixas e sacos) são aplicadas as taxas em vigor. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Temos livro de reclamações.

AE CHICKEN
PRETENDE ALGO DIFERENTE?
Informe-se acerca do
Menu da Rotisserie com um
membro da equipa.
ROTISSERIE

4 BUFFET DE JANTAR MENU

POR ADULTO - €30
POR CRIANÇA - €15
(até 12 anos)



ENTRADAS

- Sopa do dia servida com pão fresco acabado de fazer
- Goujons de bacalhau, rúcula, molho tártaro
- Espetadas de frango, molho piri-piri

PRATOS PRINCIPAIS

- Risoto de frutos do mar; camarão, mexilhão, salmão fumado, tamboril, rúcula e queijo parmesão

O NOSSO CHEFE PREPARA E COZINHA ESTE PRATO ESPECIAL AO VIVO!

- Pizza carni, molho de tomate, carne de vaca picada, pepperoni, salame e bacon fumado
- Ratatouille caseiro

SALADAS E ACOMPANHAMENTOS

- Salada de rúcula e parmesão, molho balsâmico
- Salada de camarão e manga, alfaces mistas, tomate cereja, couve roxa, molho de cocktail
- Batatas fritas
- Legumes salteados
- Pão de alho

SOBREMESAS

- Seleção de frutas / Seleção de bolos

V - Vegetariano. VE - Vegan. VER - Vegan mediante pedido. GF - Sem Gluten. N - Contém nozes.
GFR - Sem Gluten mediante pedido. DF - Sem lactose. DFR - Sem lactose mediante pedido.
PLEASE NOTE: Se tiver uma alergia alimentar, pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato. Nas nossas cozinhas temos procedimentos para o manuseamento dos alimentos de forma a garantir a segurança dos nossos consumidores, no entanto não podemos garantir em absoluto que os produtos não tenham entrado em contacto com outros alérgenos que não fazem parte da sua composição normal. Seja por contaminação cruzada ou omissão de terceiros. A dose de todos os espirituosos e licores é de 5 cl por porção. Em produtos de take away (caixas e sacos) são aplicadas as taxas em vigor. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Temos livro de reclamações.

AE CHICKEN
PRETENDE ALGO DIFERENTE?
Informe-se acerca do
Menu da Rotisserie com um
membro da equipa.
ROTISSERIE

4 BUFFET DE JANTAR MENU

POR ADULTO - €30
POR CRIANÇA - €15
(até 12 anos)



ENTRADAS

- Sopa do dia servida com pão fresco acabado de fazer
- Bruschetta, tomate semi seco, cebola roxa, queijo de cabra, pesto de nozes
- Burrata de búfalo servido com pêssego e presunto

PRATOS PRINCIPAIS

- Filete de salmão grelhado, batata nova esmagada com alho, verduras mistas, molho de manteiga de limão

O NOSSO CHEFE PREPARA E COZINHA ESTE PRATO ESPECIAL AO VIVO!

- Grelhada mista, salsicha, entrecosto de churrasco e perna de frango
- Fusilli, legumes da época e mistura de pimentos

SALADAS E ACOMPANHAMENTOS

- Salada de frango e abacate, cogumelos, croutons, molho de mostarda e mel
- Salada da casa, tomate cherry, pepino picado, pimentos mistos e salada de folhas mistas
- Batatas fritas
- Batatas sauté
- Salada de repolho

SOBREMESAS

- Seleção de frutas / Seleção de bolos

V- Vegetariano. VE- Vegan. VER- Vegan mediante pedido. GF- Sem Gluten. N- Contém nozes. GFR- Sem Gluten mediante pedido. DF- Sem lactose. DFR- Sem lactose mediante pedido.
PLEASE NOTE: Se tiver uma alergia alimentar, pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato. Nas nossas cozinhas temos procedimentos para o manuseamento dos alimentos de forma a garantir a segurança dos nossos consumidores, no entanto não podemos garantir em absoluto que os produtos não tenham entrado em contacto com outros alérgenos que não fazem parte da sua composição normal. Seja por contaminação cruzada ou omissão de terceiros. A dose de todos os espirituosos e licores é de 5 cl por porção. Em produtos de take away (caixas e sacos) são aplicadas as taxas em vigor. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Temos livro de reclamações.

AE CHICKEN
PRETENDE ALGO DIFERENTE?
Informe-se acerca do
Menu da Rotisserie com um
membro da equipa.
ROTISSERIE