



## Menu showcooking

Preço:45,00€

### Entradas

-Couvert com pães de fermentação natural feitos na casa, antepastos, manteiga e

Tapenade.

### Principal

-Buffet de massas: o chef vai até ao salão preparar as massas a partir das escolhas dos clientes.

Opções de massa: massa: tagliatelle, penne, espaguete, fusili, massa nero e fettuccini.

Opções de molho: molho bechamel, molho pesto, molho de tomate, molho de vinho e molho

Quatro queijos.

Opções de proteínas e acompanhamentos: filé mignon, frango, camarão, tofu, bacon, atum,

Espinafre, alcaparras, cebola, milho, cogumelos, cebola, alho, tomate cherry, pimentos,

Cenoura ralada, azeitonas, coentros, manjeriço, nozes, etc.

### Sobremesa

Mousse de maracujá ou mousse de chocolate

### Bebidas:

Todos os menus são contemplados com o pacote de bebidas.

-1 garrafa de vinho ou 1l. De sangria a cada duas pessoas.

-Softdrinks (refrigerantes, chá gelado, sumos e cafés) à discrição.

# Oboé by Lu Marinho

---

Minímo de 15 pessoas