

HO

menus *natal*



H

E

O

almoços e
jantares de grupo

info@localkitchen.pt
+351 916 152 439

H

menu natal 01



para partilhar

Tzatziki

(sem trigo, vegetariano)

Hummus

(sem trigo, sem lactose, plant based)

Pão de Massa Mãe & Pita

(sem lactose, plant based)

prato principal (a escolher 1 à mesa)

Lasanha de Abóbora Manteiga

(vegetariano)

Lentilhas Verdes com Legumes Assados e Harissa

(sem trigo, sem lactose, plant based)

Caril Thai de Camarão e Legumes

(sem lactose)

Salada César de Frango

(sem trigo)

Poke Luau

(sem lactose)

Poke Tofu

(sem lactose, plant based)

Poke Umami

(sem lactose, vegetariano)

sobremesa (a escolher 1 à mesa)

1 Bola de Gelado

(sem trigo, sem lactose, plant based)

"Snickers"

(sem trigo, sem lactose, plant based)

bebidas incluídas (ver detalhe na última página)

H

35€



IVA incluído

para partilhar

Hummus com Cenoura Baby e Aipo

(sem trigo, sem lactose, plant based)

Dip Feta & Pimento Assado

(sem trigo, vegetariano)

Pão de Massa Mãe & Pita

(sem lactose, plant based)

Guacamole com Chips de Tortilha de Milho

(sem lactose, plant based)

prato principal (a escolher 1 à mesa)

Salada Grega com Hummus

(plant based)

Caril Indiano

(sem lactose)

Camarão com Arroz Preto

(sem lactose)

Salmão Panko

(sem lactose)

Frango Paprika

(sem trigo, sem lactose)

Caril Thai de Frango com Legumes

(sem lactose)

Poke Fresh

(sem lactose)

Poke Tofu

(sem lactose, plant based)

Poke Umami

(sem lactose, vegetariano)

sobremesa (a escolher 1 à mesa)

Bolo de Laranja e Amêndoa

(sem trigo, sem lactose, vegetariano)

Mousse de Chocolate com Nozes Macadâmia

(sem trigo, sem lactose, vegetariano)

Abacaxi e Romã

(sem trigo, sem lactose, plant based)

bebidas incluídas (ver detalhe na última página)

menu
natal
02

41€
IVA incluído

para partilhar

Tzatziki

(sem trigo, vegetariano)

Dip Feta & Pimento Assado

(sem trigo, vegetariano)

Pão de Massa Mãe & Pita

(sem lactose, plant based)

Guacamole com Chips de Tortilha de Milho

(sem lactose, plant based)

Tacos Moles de Jaca

(sem lactose, plant based)

prato principal (a escolher 1 à mesa)

Lentilhas verdes com Legumes Assados e Harissa

(sem trigo, sem lactose, plant based)

Ovos Quentes em Spaghetti Integral

(vegetariano)

Lascas de Bacalhau com Grão

(sem trigo, sem lactose)

Atum Braseado com legumes

(sem trigo, sem lactose)

Pato Asiático

(sem lactose)

Frango Teriaky

(sem lactose)

Poke Hawaiian Heat

(sem lactose)

Poke Tofu

(sem lactose, plant based)

Poke Salmão

(sem lactose)

sobremesa (a escolher 1 à mesa)

2 bolas de Gelado

(sem trigo, sem lactose, plant based)

Tarte de Maçã com Creme de Cajú

(sem trigo, sem lactose, plant based)

Bolo de Cacau e Avelãs

(sem trigo, sem lactose, vegetariano)

Abacaxi e Romã

(sem trigo, sem lactose, plant based)

bebidas incluídas (ver detalhe na última página)

menu
natal
03

45€
IVA incluído

H



menu *bebidas*

welcome drink

Sumo de Laranja Natural
Limonada de Morango
Imperial
Vinho Branco



bebidas

Vinho Branco ou Tinto
Sumo de Laranja Natural
Imperial
Água com/ sem Gás



cafetaria

Café
Descafeinado
Infusão

