

GRANDE REAL
**SANTA
EULÁLIA**

RESORT & HOTEL SPA
ALBUFEIRA

BUFFETS

Temáticos

THEMED BUFFETS

BEIRAS // 2ª FEIRA | MONDAY

// ENTRADAS

Morcela assada com maça
Cogumelos salteados com ovos
Meia desfeita de bacalhau
Ovos verdes
Perdiz de escabeche
Salada de cabrito, agrião e chouriça
Rissol de leitão com pimenta

// SALADAS SIMPLES

Mix alfaces, Tomate, Cenoura, Pepino, Milho cozido, Beterraba, Cebola roxa, Ervilhas cozidas, Feijão frade, Cogumelos paris, Fiambre, Bacon, Ovos cozidos, Azeitonas

// MOLHOS

Vinagrete, Molho cocktail, molho aioli, Molho Cesar, Pickles, Gomes limão
Tábua de queijos, enchidos e charcutaria
Variedade de Pão

// QUENTES

SOPA:

Sopa da Beira

PEIXE:

Bacalhau á Beira Alta
Pitéu de Raia

CARNE:

Galo estufado com vinho tinto
Novilho assado à moda de Lafões

SHOW COOKING:

Barriga de Leitão assada

GRElhADO:

Escalopes de peru

// ACOMPANHAMENTOS

Grelas de Nabo Salteados
Batata à Padeiro
Arroz de cogumelos

// SOBREMESAS

Pão de ló de Ovar
Pudim de pão
Cavacas da zona do Alvo
Tigelada
Bolos de azeite e mel
Pudim de abóbora
Papas de carolo da Beira baixa
Cesto de fruta Variada

// STARTERS

Roasted Blood Sausage with apple
Sautéed mushrooms with eggs
Shredded Codfish
Fried Stuffed Eggs
Pickled partridge
Lamb, watercress and chorizo salad
Suckling pig Rissol of with pepper

// SIMPLE SALAD

Lettuce mix, Tomato, Carrot, Cucumber, Corn, Beetroot, Red Onion, Cooked Peas, Black Eyed Beans, Paris Mushrooms, Ham, Bacon, Boiled Eggs, Olives

// SAUCES

Vinaigrette, Cocktail sauce, Aioli Sauce, Caesar Sauce, Pickles, Lemon Wedges
Cold Cuts, Cheese and Toast Board
Assortment of Bread

// HOT DISHES

SOUP:

"Beira" traditional" soup

FISH:

Beira alta codfish
Ray with Pitau Sauce

MEAT:

Rooster stew with red wine
"Lafões" Roasted bullock

SHOW COOKING:

Roasted suckling pig belly

GRILLED:

Turkey Cutlets

// SIDES

Sautéed turnip greens
Roasted Potatoes "à padeiro"
Mushrooms rice

// DESSERTS

Ovar sponge cake
Bread pudding
Traditional sweet "cavaca"
Tigelada
Olive oil and honey cakes
Pumpkin pudding
Corn cake from "beira baixa"
Fruit basket

GRANDE REAL
**SANTA
EULÁLIA**

RESORT & HOTEL SPA
ALBUFEIRA

BUFFETS

Temáticos

THEMED BUFFETS

ALENTEJO // 3ª FEIRA | TUESDAY

// ENTRADAS

Salada de orelha de porco grelhada
Salada de entremeada com grão-de-bico
Espargos verdes com ovos
Torresmos
Salada de favas com chouriço
Gaspacho alentejano
Migas de tomate com lombinho de porco

// SALADAS SIMPLES

Mix alfaces, Tomate, Cenoura, Pepino, Milho cozido, Beterraba, Cebola roxa, Ervilhas cozidas, Feijão frade, Cogumelos paris, Fiambre, Bacon, Ovos cozidos, Azeitonas

// MOLHOS

Vinagrete, Molho cocktail, molho aioli, Molho Cesar, Pickles, Gomes limão
Tábua de queijos, enchidos e charcutaria
Variedade de Pão

// QUENTES

SOPA:

Sopa de Beldroegas

PEIXE:

Sopas de Cação
Bacalhau dourado de Elvas

CARNE:

Carne de porco à alentejana
Tomatada de frango à alentejana

SHOWCOOKING:

Costeletas de borrego
Secretos de porco preto

GRElhADO:

Filetes de dourada

// ACOMPANHAMENTOS

Feijão verde à alentejana
Migas de alho e coentros
Batata frita / arroz branco

// SOBREMESAS

Pão de rala
Arroz-doce
Fidalgo
Bolo Rançoso
Encharcada
Ticolameco
Sericaia com ameixa de Elvas
Cesto de fruta Variada

// STARTERS

Grilled pork ear salad
Pork belly with chickpeas salad
Green asparagus with eggs
Pork Rinds
Broad bean salad with chorizo
"Alentejano" Gaspacho
Mashed tomato breadcrumbs with pork tenderloin

// SIMPLE SALADS

Lettuce mix, Tomato, Carrot, Cucumber, Corn, Beetroot, Red Onion, Cooked Peas, Black Eyed Beans, Paris Mushrooms, Ham, Bacon, Boiled Eggs, Olives

// SAUCES

Vinaigrette, Cocktail sauce, Aioli Sauce, Caesar Sauce, Pickles, Lemon Wedges
Cold Cuts, Cheese and Toast Board
Assortment of Bread

// HOT DISHES

SOUP:

Purslane soup

FISH:

Sandbar shark soup
"Elvas" Codfish

MEAT:

"Alentejo" pork meat with clams
"Alentejo" Chicken on tomato sauce

SHOWCOOKING:

Lamb chops
Black pork loin

GRILLED:

Golden bream fillets

// SIDES

"Alentejo" Green beans
Mashed bread with garlic and coriander
French fries / Rice

// DESSERTS

Almond cake with egg filling
Rice pudding
Typical egg cake
Pumpkin jelly and almond cake
Typical "encharcada" eggs and cinnamon
Typical almond cake
Typical Alentejo cake with "Elvas" plums
Fruit basket

GRANDE REAL
**SANTA
EULÁLIA**

RESORT & HOTEL SPA
ALBUFEIRA

BUFFETS

Temáticos

THEMED BUFFETS

MEDITERRÂNEO

// 4ª FEIRA | WEDNESDAY

// ENTRADAS

Salada César com peito de frango grelhado
Salada Grega com queijo feta
Salada Caprese com rúcula e manjeriço
Salada Mediterrânea de lentilhas
Tortilha á espanhola
Calamares com maionese de alho
Brusquetas variadas

// SALADAS SIMPLES

Mix alfaces, Tomate, Cenoura, Pepino, Milho cozido, Beterraba, Cebola roxa, Ervilhas cozidas, Feijão frade, Cogumelos paris, Fiambre, Bacon, Ovos cozidos, Azeitonas

// MOLHOS

Vinagrete, Molho cocktail, molho aioli, Molho Cesar, Pickles, Gomes limão
Tábua de queijos, enchidos e charcutaria
Variedade de Pão

// QUENTES

SOPA:

Sopa Minestrone

PEIXE:

Sinfonia de peixe com molho pinot grigio
Filete de salmão com molho de alcaparras

CARNE:

Saltimboca de frango com molho de vinho Marsalla
Ossobuco à Milanese

SHOWCOOKING:

Paelha mista, Frango, camarão, lulas e mexilhão

GRELHADO:

Bife de peru

// ACOMPANHAMENTOS

Arroz pilaf
Ratatouille de legumes assados
Batata parisiense com alecrim

// SOBREMESAS

Mousse de chocolate com caramelo salgado
Tarte de limão merengada
Pannacotta com mirtilhos
Tiramisu
Cheesecake de framboesa
Pudim de café
Tarteletes de morango e hortelã
Cesto de fruta variada
Seleção de Fruta Laminada

// STARTERS

Caesar Salad with Grilled Chicken Breast
Greek Salad with Feta Cheese
Caprese Salad with Rocket and Basil
Lentils Mediterranean Salad
Spanish Tortilla
Fried Calamari with Garlic Mayo
Assortment of Bruschettas

// SIMPLE SALADS

Lettuce mix, Tomato, Carrot, Cucumber, Corn, Beetroot, Red Onion, Cooked Peas, Black Eyed Beans, Paris Mushrooms, Ham, Bacon, Boiled Eggs, Olives

// SAUCES

Vinaigrette, Cocktail sauce, Aioli Sauce, Caesar Sauce
Pickles, Lemon Wedges
Cold Cuts, Cheese and Toast Board
Assortment of Bread

// HOT DISHES

SOUP:

"Minestrone" Soup

FISH:

Fish Assortment with Pinot Grigio Sauce
Salmon Fillet with Caper Sauce

MEAT:

Chicken Saltimboca with Marsalla Wine Sauce
Milanese "Ossobuco" (Veal Shanks)

SHOWCOOKING:

Mixed Paella with Chicken, Shrimp, Squid and Mussels

GRILLED:

Turkey Steak

// SIDES

Pilaf Rice
Roasted Vegetables Ratatouille
Paris Potato with Rosemary

// DESSERTS

Chocolate and Salted Caramel Mousse
Lemon Meringue Pie
Blueberry Pannacotta
Tiramisu
Raspberry Cheesecake
Coffee Pudding
Strawberry and Peppermint Pies
Seasonal Sliced Fruit
Fruit Basket

GRANDE REAL
**SANTA
EULÁLIA**

RESORT & HOTEL SPA
ALBUFEIRA

BUFFETS

Temáticos

THEMED BUFFETS

ILHAS // 5ª FEIRA | THURSDAY

// ENTRADAS

Morcela assada com ananás
Salada de polvo regional
Atum lascado em bolo do caco
Peixe espada com banana
Torresmos de vinha d'alhos
Mexilhões em escabeche
Salada de batata doce com pimenta da terra

// SALADAS SIMPLES

Mix alfaces, Tomate, Cenoura, Pepino, Milho cozido, Beterraba, Cebola roxa, Ervilhas cozidas, Feijão frade, Cogumelos paris, Fiambre, Bacon, Ovos cozidos, Azeitonas

// MOLHOS

Vinagrete, Molho cocktail, molho aioli, Molho Cesar, Pickles, Gomes limão
Tábua de queijos, enchidos e charcutaria
Variedade de Pão

// QUENTES

SOPA:

Sopa azeda

PEIXE:

Peixe espada frito
Bife de atum de cebolada

CARNE:

Alcatra de novilho á Terceira
Carne de porco em vinhas d'alhos

SHOWCOOKING:

Espetada de vitela em pau de louro

GRELHADO:

Escalopes de frango

// ACOMPANHAMENTOS

Milhos fritos
Batata-doce assada
Legumes salteados com milho

// SOBREMESAS

Bolo de Mel da Madeira
Queijadas de canela dos Açores
Mousse de banana e caramelo
Tarte maracujá
Bolo de ananás
Pudim de papaia
Torta batata doce
Cesto de fruta Variada
Fruta Laminada

// STARTERS

Roasted Blood Sausage with Pineapple
Regional Octopus Salad
Chipped Tuna in Madeira Flat Bread
Sword Fish with Banana
Vinha D'alhos Pork Greaves
Pickled Mussels
Sweet Potato and Salad with Pepper

// SIMPLE SALADS

Lettuce mix, Tomato, Carrot, Cucumber, Corn, Beetroot, Red Onion, Cooked Peas, Black Eyed Beans, Paris Mushrooms, Ham, Bacon, Boiled Eggs, Olives

// SAUCES

Vinaigrette, Cocktail sauce, Aioli Sauce, Caesar Sauce
Pickles, Lemon Wedges
Cold Cuts, Cheese and Toast Board
Assortment of Bread

// HOT DISHES

SOUP:

Typical "Sour" Soup

FISH:

Fried Sword Fish
Tuna Steak with Onion Stew

MEAT:

Island's Top Sirloin
Vinha D'Alhos Pork

SHOWCOOKING:

Bay Leaf Veal Kebab

GRILLED:

Chicken Cutlets

// SIDES

Fried Corn
Roasted Sweet Potato
Sauteed Vegetables with Corn

// DESSERTS

Madeira Honey Cake
Azores Cheese and Cinnamon Cakes
Banana and Caramel Mousse
Passion Fruit Pie
Pineapple Cake
Papaya Pudding
Seasonal Sliced Fruit
Fruit Basket

GRANDE REAL
**SANTA
EULÁLIA**

RESORT & HOTEL SPA
ALBUFEIRA

BUFFETS

Temáticos

THEMED BUFFETS

RIBATEJO // 6ª FEIRA | FRIDAY

// ENTRADAS

Torrinado de bacalhau grelhado
Salada de ovas
Salada de feijão, enchidos e coentros
Magusto do Ribatejo
Petingas em escabeche
Melão do Ribatejo com presunto
Croquetes de carne

// SALADAS SIMPLES

Mix alfaces, Tomate, Cenoura, Pepino, Milho cozido, Beterraba, Cebola roxa, Ervilhas cozidas, Feijão frade, Cogumelos paris, Fiambre, Bacon, Ovos cozidos, Azeitonas

// MOLHOS

Vinagrete, Molho cocktail, molho aioli, Molho Cesar, Pickles, Gomes limão
Tábua de queijos, enchidos e charcutaria
Variedade de Pão

// QUENTES

SOPA:
Sopa da Pedra
PEIXE:
Caldeirada de Bacalhau
Filetes de peixe frito com açorda de ovas
CARNE:
Iscas com elas
Pica pau de carne com pickles
SHOWCOOKING:
Pernil de Porco assado
GRELHADO:
Escalopes de peru

// ACOMPANHAMENTOS

Migas de pão de milho, feijão frade e couve
Ovos de tomatada
Batata frita / Arroz Agulha

// SOBREMESAS

Tigeladas de Ferreira do Zêzere
Bolo Real
Torta de mel
Bolo Podre do Ribatejo
Palha de Abrantes
Pudim de queijo fresco
Cesto de fruta Variada
Fruta Laminada

// STARTERS

Grilled Codfish on Toast
Fish Roe Salad
Beans, Sausage and Coriander Salad
Ribatejo Mashed Kale with beans
Pickled Pilchard
Ribatejo Melon with Smoked Ham
Meat Croquettes

// SIMPLE SALADS

Lettuce mix, Tomato, Carrot, Cucumber, Corn, Beetroot, Red Onion, Cooked Peas, Black Eyed Beans, Paris Mushrooms, Ham, Bacon, Boiled Eggs, Olives

// SAUCES

Vinaigrette, Cocktail sauce, Aioli Sauce, Caesar Sauce
Pickles, Lemon Wedges
Cold Cuts, Cheese and Toast Board
Assortment of Bread

// HOT DISHES

SOUP:
Typical "Stone" Soup, with beans and meat
FISH:
Traditional Codfish Stew
Mashed Bread and Roe with Fried Fish Fillets
MEAT:
Fried Liver with potatoes
Sliced Pickled Meat
SHOWCOOKING:
Roasted Pork Shoulder
GRILLED:
Turkey Cutlets

// SIDES

Sautéed sprouts
Roasted potatoes
Oven rice

// DESSERTS

Crème brûlée
"Abade de priscos" pudding
Sponge cake
Traditional almond cake "toucino do céu"
Tradicional Jesuits
Sweet vermicelli with cinnamon
Seasonal Sliced Fruit
Fruit Basket

GRANDE REAL
**SANTA
EULÁLIA**

RESORT & HOTEL SPA
ALBUFEIRA

BUFFETS

Temáticos

THEMED BUFFETS

DOURO, MINHO & TRÁS OS MONTES // SÁBADO | SATURDAY

// ENTRADAS

Salada de feijão frade com atum
Bola de carne de Lamego
Salada de Polvo com molho verde
Empada de caça
Codorniz de escabeche
Pataniscas de bacalhau
Bolinha de alheira

// SALADAS SIMPLES

Mix alfaces, Tomate, Cenoura, Pepino, Milho cozido, Beterraba, Cebola roxa, Ervilhas cozidas, Feijão frade, Cogumelos paris, Fiambre, Bacon, Ovos cozidos, Azeitonas

// MOLHOS

Vinagrete, Molho cocktail, molho aioli, Molho Cesar, Pickles, Gomes limão
Tábua de queijos, enchidos e charcutaria
Variedade de Pão

// QUENTES

SOPA:
Caldo Verde à Minhota

PEIXE:
Polvo à Lagareiro
Bacalhau à moda de Braga

CARNE:
Arroz de Pato á antiga
Cabrito assado no forno com batatinhas

SHOWCOOKING:
Feijoada à Transmontana

GRELHADO:
Bifes de frango

// ACOMPANHAMENTOS

Grellos salteados
Batata assada
Arroz de forno

// SOBREMESAS

Leite-creme queimado
Pudim Abade de Priscos
Pão-de-ló
Toucinho do Céu
Jesuitas
Aletria com canela
Cesto de fruta Variada

// STARTERS

Black eyed beans and tuna salad
"Lamego" Meat cake
Octopus Salad with green sauce
Game meat pie
Pickled quail
Codfish Savoury Patty
Game Sausage Ball

// SIMPLE SALADS

Lettuce mix, Tomato, Carrot, Cucumber, Corn, Beetroot, Red Onion, Cooked Peas, Black Eyed Beans, Paris Mushrooms, Ham, Bacon, Boiled Eggs, Olives

// SAUCES

Vinaigrette, Cocktail sauce, Aioli Sauce, Caesar Sauce
Pickles, Lemon Wedges
Cold Cuts, Cheese and Toast Board
Assortment of Bread

// HOT DISHES

SOUP:
"Caldo Verde" Portuguese cabbage soup

FISH:
Traditional octopus "À lagareiro"
Traditional "Braga" codfish

MEAT:
Typical Duck Rice
Roasted lamb with potatoes

SHOWCOOKING:
Traditional bean stew "À Transmontana"

GRILLED:
Chicken Steaks

// SIDES

Sautéed sprouts
Roasted potatoes
Oven rice

// DESSERTS

Crème brûlée
"Abade de priscos" pudding
Sponge cake
Traditional almond cake "toucinho do céu"
Traditional Jesuits
Sweet vermicelli with cinnamon
Fresh Fruit

GRANDE REAL
**SANTA
EULÁLIA**

RESORT & HOTEL SPA
ALBUFEIRA

BUFFETS

Temáticos

THEMED BUFFETS

ALGARVE

// DOMINGO | SUNDAY

// ENTRADAS

Cenoura algarvia
Carapaus alimados
Salada Montanheira
Cavala em Escabeche
Salada de grão com presunto de Monchique
Xaréu frito com berbigão
Rissol de camarão

// SALADAS SIMPLES

Mix alfaces, Tomate, Cenoura, Pepino, Milho cozido, Beterraba, Cebola roxa, Ervilhas cozidas, Feijão frade, Cogumelos paris, Fiambre, Bacon, Ovos cozidos, Azeitonas

// MOLHOS

Vinagrete, Molho cocktail, molho aioli, Molho Cesar, Pickles, Gomes limão
Tábua de queijos, enchidos e charcutaria
Variedade de Pão

// QUENTES

SOPA:

Sopa de peixe

PEIXE:

Bife de Atum à Portimonense
Feijoada de Chocos

CARNE:

Lombinho de porco com conquilhas
Franguinho assado à Guia

SHOW COOKING:

Cataplana de peixe e marisco

GRELHADO:

Escalopes de novilho

// ACOMPANHAMENTOS

Ervilhas estufadas com ovos
Batata frita
Arroz branco

// SOBREMESAS

Torta de laranja
Bolo mimoso de Tavira
Morgado da serra
Tarte de alfarroba
Filhós
Queijo de figo
Figuras regionais
Dom Rodrigo
Cesto de fruta Variada
Fruta da Época Fatiada

// STARTERS

Algarve Pickled Carrot
Scaled horse mackerel
Typical chopped vegetables salad
Pickled mackerel
Chickpea salad with Monchique smoked ham
Fried "Xerém" with cockles
Shrimp savoury patty

// SIMPLE SALADS

Lettuce mix, Tomato, Carrot, Cucumber, Corn, Beetroot, Red Onion, Cooked Peas, Black Eyed Beans, Paris Mushrooms, Ham, Bacon, Boiled Eggs, Olives

// SAUCES

Vinaigrette, Cocktail sauce, Aioli Sauce, Caesar Sauce
Pickles, Lemon Wedges
Cold Cuts, Cheese and Toast Board
Assortment of Bread

// HOT DISHES

SOUP:

Fish soup

FISH:

Portimão Tuna steak

Cuttlefish stew

MEAT:

Pork tenderloin with clams

Chicken Piri Piri

SHOW COOKING:

Fish and seafood cataplana

GRILLED:

Veal Cutlets

// SIDES

Stewed peas with eggs
French fries
Rice

// DESSERTS

Orange roll
Tavira Almond Cake
Almonds and eggs tradicional sweet
Carob Pie
Typical Fried Pastry with cinnamon
Fig Cheese
Regional sweets
Eggs and almonds
Fruit Basket
Seasonal Sliced Fruit