



Sugestão de casamento à tarde...

Aguas & sumos

Buffet volante servido após cerimonia na quinta

Rissóis de camarão, rissois de carne, pastéis de bacalhau, croquetes de carne, folhados de bacon e queijo gratinado, coxinhas de galinha, asinhas de frango fritas, gambas panadas, tostas de broa c/ variedade de enchidos grelhados (chouriço de carne, farinheira, morcela, negritos, salsichas frescas, entremeada, febras), mini hamburgueres, mini pizza, bruchettes variadas, pão recheado.

Salada de rucula c/ cogumelos salteados e queijo fresco

Pataniscas de bacalhau

Carapauzinhos fritos

Moelas estufadas

Ovos rotos

Leitão à bairrada

Salada de atum c/ feijão frade

Salada de frango c/ nozes e passas de uvas

Salada de bacalhau em vinagrada

Salada de polvo em sua vinagrada

Mexilhão m/ casca em sua vinagrada

Sapateira recheada

Camarão cozido

Camarão flamejado

Ameijoas á bolhão pato

Lagostins

Sumo de laranja s/ gás, limonada, água aromatizada, sangria de espumante, água, vinho tinto e branco, Vinho frisanter, cerveja mini Superbock, gin Bombay, martin bianco e rosso, moscatel, porto branco, porto tinto,

A hora do lanche da criançada

Cereais variados, iogurtes líquidos e sólidos, pães-de-leite e croissants c/ fiambre, gomas, chocolates variados, etc.

Jantar

Sopas

Sopa do mar

Crema de legumes

Peixe

Bacalhau c/ broa e migas acompanhado com batata a murro

Corta-sabores

Limão

(s/alcool)

Carne

Wellington de porco, batata duquesa e cenoura baby, feijão-verde

Para os mais pequenos

Crema de legumes

Bife de peru c/ batata frita

Pôr-do-sol

Mesa de doçaria

Leite-creme
Mousse de chocolate
Mousse de manga
Bolo de bolacha
Bolo de cenoura e coco
Tarte de amêndoa
Tarte variadas
Bolo brigadeiro
Pudim de ovos
Natas do céu
Tigelada
Profiteroles c/ molho de chocolate
Semifrio de morango
Arroz doce
Natas miniatura

Mesa de frutas laminadas

Frutas da época, e tropicais

Mesa de queijos

Nacionais

Serra
Rabaçal
Requeijão
Fresco

Internacionais

Camembert
Brie
Roquefort
Rambol c/ nozes
Presunto em tábua
Pão variado
(normal e broa)

Doces caseiros

Bebidas

Vinho Herdade de coteis, (Alentejano), Casa de Cambres (douro), Aliança Bairrada Reserva, tinto e branco, água, refrigerantes e cerveja.

(vinhos em opção para poder escolher as marcas que vos mais agradar)

Digestivos

Café, whisky novo, aguardente velha, porto tawny, licor beirão, licor de creme, gin

Bolo de noivos acompanhado c/ espumante e chá

Mais tarde...

Caldo verde, mini bifanas e bacalhau c/ natas

Preço de ementa já c/ iva incluído: 77€ por pessoa

Até 3 anos não pagam, dos 4 aos 9 anos 50%

*Ao valor do menu acresce o aluguer do espaço no montante de
+11€ por pessoa. Valor Total 88€*