



Sugestões de ementas

Aperitivos

Rissóis de camarão, pastéis de bacalhau, croquetes de vitela, folhados de bacon e queijo gratinado, coxinhas de galinha, empadinhas variadas, cooktails variados, asinhas de frango fritas, gambas panadas, pãozinho recheado, bruchetas variadas, espetadas de frutas, tostas de broa c/ variedade de enchidos, (chouriço de carne, farinheira, morcela, negritos, salsichas frescas, entremeada, febras), refrigerantes, vermouths, sangria de espumante, águas, cerveja de pressão, vinho branco e tinto, gin

Entradas servidas

Cornucópia folhada c/ recheio de camarão
Brick de legumes c/ morcela salteada
Queijo do rabaçal em broa frita e morcela de arroz
Vol-au-vent de aves
Vol-au-vent de marisco
Melão c/ presunto
Ananás c/ presunto
Salada de presunto c/ camarão e frutos tropicais

Corta-sabores

Limão
Tangerina

Sopas

Sopa do mar
Creme de marisco
Sopa de peixe
Creme de cenoura c/ espinafres
Creme de couve-flor c/ pinhões torrados
Creme de castanhas
Creme de ervilhas c/ presunto
Creme de legumes
Creme de espargos c/ salteado de cogumelos
Canja de galinha
Aveludado de aves

Peixes

Bacalhau espiritual
(Lascas de bacalhau c/ camarão e seu aveludado)
Bacalhau c/ broa e migas
Bacalhau em cama de legumes c/ crosta de broa
Bacalhau dourado c/ cebolada acompanhado c/ batata duquesa
Tranches de salmão á Grenoblesa
Supremos de robalo c/ aveludado de camarão
Medalhões de pescada c/ amêndoa lascada
Arroz de tamboril e cherne c/ camarão
Arroz de marisco
Tamboril gratinado c/ bacon acompanhado c/ batata duquesa e legumes
Cherne c/ molho de camarão acompanhado c/ brócolos e natas

Carnes

Cabrito assado
Escalopes de vitela c/ molho de cogumelos
Coração de Alcatra com molho de agri-doce
Arroz de pato
Pato assado c/ laranja
Leitão a Bairrada
Lombo de porco recheado c/ bacon e linguiça
Lombo de porco recheado c/ farinheira e ameixa
Lombinhos de porco c/ vinho do porto e castanhas
Lombinhos de porco ladeado c/ bacon
Wellington de porco c/ queijo e fiambre

Guarnições

Grelos salteados c/ batatinha no forno
Salteado de bacon e cogumelos
Migas de caldo verde ou espinafres e batata a murro
Batata a padeiro
Arroz de misto de legumes
Arroz de frutos secos
Arroz selvagem
Misto de legumes salteados

Sobremesa servida

Crepe c/ gelado e molho quente de chocolate
Crepe c/ gelado e molho de frutos silvestres
Crepe c/ doce de ovos e molho de laranja
Salada de frutas
Espetada de fruta
Perfeito de pinhão torrado c/ molho de manga limão
Folhado de natas e morangos
Bolo de bolacha c/ creme de café e gelado de caramelo
Barrigas de freira c/ gelado de menta
Cheese cake c/ molho de frutos silvestres
Tarte de natas e leite condensado c/ molho de morangos
Bolo de chocolate quente c/ bola de gelado
Pastel de Tentúgal c/ bola de gelado
Maça assada c/ canela

Menu infantil

Creme de legumes
Bife de peru c/ batata frita
Mousse de chocolate

A hora do lanche para a criançada

Cereais variados
Iogurtes líquidos e sólidos variados
Pães-de-leite e croissants c/ fiambre
Gomas
Chocolates variados etc.

Pôr-do-sol**Mesa de doçaria**

Leite-creme
Mousse de chocolate
Folhado de morangos
Tarte de amêndoa
Tarte de frutas frescas
Tarte variadas
Floresta negra
Pudim de ovos
Natas do céu
Pastelaria tradicional
(natas, pasteis de Tentúgal, queijadas, barrigas de freira)
Tigelada
Folhado c/ doce de ovos
Profiteroles c/ molho de chocolate
Semifrio de morango
Bavaroise de café
Arroz doce

Mesa de frutas laminadas

Frutas da época naturais e tropicais

Mesa de petiscos

Salada de frango c/ nozes e passas de uva
Salada de bacalhau em pimentos
Salada de polvo em sua vinagrada
Salada de orelha de porco em sua vinagrada
Salada de atum c/ pimentos
Moelas de cebolada
Jaquizeiros fritos e de escabeche
Salada de Agrião c/ queijo fresco e cogumelos
Massas variadas
Bacalhau c/ natas (opção1)
Arroz de pato (opção 2)
Pernil de porco assado em vinho tinto (opção3)
Picanha na pedra (opção 4 show cooking)
Carne de porco á alentejana
Pataniscas de bacalhau
Leitão assado

Camarão cozido

Cataplana de camarão flamejado
Mexilhão m/ casca em sua vinagrada
Sapateira recheada
Cataplana de amêijoas a bolhão pato
Lagostins
Lagosta
Navalheiras
Cesto de pão variado
(normal, integral e broa)
Caldo verde



Mesa de sushi (opção)

Mesa de queijos Nacionais

Serra
Rabaçal
Fresco
Requeijão
Ilha

Internacionais

Camembert
Brie
Roquefort
Rambol c/ nozes

Bebidas

Vinho Herdade de Coteis (Alentejano), Casa de Cambres (Douro), Aliança Bairrada Reserva tinto e branco,
Frisante Malo, agua, refrigerantes, café
(vinhos em opção para poder escolher as marcas que vos mais agradar)

Digestivos

Whisky novo, aguardente velha, porto tawny, licor beirão, licor de creme, gin, amendoa amarga

**Os vinhos podem ser alterados conforme a vossa preferência depois é uma questão de orçamentar
consoante o vosso gosto**

Pequeno-almoço

Rissóis de camarão, rissois de carne, pastéis de bacalhau, croquetes de vitela, panados de carne, bolas de carne,
tartes salgadas, folhados de salsichas, folhados de fiambre e queijo, bifanas, croissants e pães-de-leite c/ fiambre e
queijo, tartes doces, miniaturas de pastelaria variadas, pão, queijadas, pastéis de Tentúgal, vinho tinto e branco,
aguas, refrigerantes, cerveja.

Preço: 12€ s/ leitão

Com leitão:15,50€