

Casamentos - Sugestão 3

Aperitivos

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

Sopas

Sopa do mar
Canja de galinha

Peixes

Bacalhau c/ broa e migas acompanhado com batata a murro

Corta-sabores

Limão

Carnes

Wellington de porco, arroz selvagem e legumes

Sobremesa servida

Pastel de tentugal c/ bola de gelado

Menu infantil

Canja de galinha
Bife de peru c/ batata frita
Mousse de chocolate

A hora do lanche para a criançada

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





Pôr-do-sol

Mesa de doçaria

Leite-creme
Mousse de chocolate
Baba de camelo
Panacota c/ molho de frutos silvestres
Bolo de bolacha
Bolo de cenoura e coco
Torta de laranja
Bolo brigadeiro
Pudim de ovos
Natas do céu
Tigelada
Profiteroles
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 á primavera
Salada de orelha de porco em coentrada
Salada de atum c/ pimentos
Moelas de cebolada
Jaquizinhos fritos e de escabeche
Salada de agrião c/ cogumelos e queijo fresco
Massas variadas
Bacalhau c/ natas (opção 1)
Arroz de Pato (opção 2)
Pernil assado em vinho tinto (opção 3)
Picanha na pedra (opção 4)
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
Presunto fatiado

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) tinto e branco, Aliança
Bairrada Reserva, 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, amêndoa
amarga

Bolo de noivos acompanhado c/ espumante e chá

Preço de ementa já c/ iva incluído: 81€ 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 92€*

3/3