

Casamentos - Sugestão 1

Aperitivos

Rissóis de camarão, pastéis de bacalhau, croquetes de vitela, folhados de bacon e queijo gratinado, coxinhas de galinha, empadinhas variadas, Chamuças, cooktails variados, asinhas de frango fritas, gambas panadas, paozinho 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 de pressão, vinho branco e tinto, Gin

Sopas

Sopa do mar
Creme de Legumes

Peixes

Bacalhau lascado em cama de legumes c/ crosta de broa

Corta-sabores

Limão

Carnes

Lombinhos de porco ladeados enrolados em bacon, arroz e legumes

Sobremesa servida

Crepe c/ gelado e molho de frutos vermelhos

Menu infantil

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

A hora do lanche para a criançada

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

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

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/ cogumelos e queijo fresco

Massas variadas

Bacalhau c/ natas (opção 1)

Arroz de pato (opção 2)

Pernil de porco assado em vinho tinto (opção 3)

Picanha na pedra (opção 4 em show coking)

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), Aliança Bairrada (Bairrada) Reserva, tinto e branco, agua, refrigerantes (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

Bolo de noivos acompanhado c/ espumante e chá

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€

3/3