

ALMOÇO

Aperitivos

Martini / Vinho do Porto / Moscatel / Whisky /
Espumante
Sumos Diversos / Águas
Canapés Diversos
Salgados
Alperces c/ Bacon / Salsichas c/ Queijo

Entrada

Morcela de Arroz Grelhada
c/ Confitado de Maçã

Serviço de Pão

Quentes

Creme de Peixe
Aveludado de Abóbora
Bacalhau Delicioso c/ Camarão
Sherbet
Bife de Vitelão à Cardeal ou Cabrito à Serrana

Sobremesa

Profiteroles c/ Manto de Chocolate

Bebidas

Vinho Tinto
"Monte Velho / Monsaraz / Loios / Quinta de
Cabriz / Porca da Murça / Montes Ermos
Castelo D'Alba / Reserva do Paúl"
Vinho Branco
"Ala dos Namorados / Monte Velho / Castelo
D'Alba / Lambrusco"
Vinho Verde
"Muralhas de Monção / Casal Garcia
Quinta da Avelada"
Vinho Rosé
"Mateus Rosé / Lambrusco"
Espumante Moscato / S. Domingos
Sumo de Laranja Natural
Águas / Cervejas c/s Álcool
Refrigerantes Diversos
Café e Chá

Digestivos

Whisky Novo, Whisky Velho
Aguardentes Novas /Aguardentes Velhas
Licores (amêndoa, whisky, beirão, café)

COPO D'ÁGUA

Rodízio

Peixe (açorda de camarão) ou Carne (arroz
branco, couve mineira, feijão preto)

Mesa de Marisco

Camarão ao Natural / Sapateira Recheada
Gambas à Guilho / Ostras ao Natural
Ameijoas à Bolhão Pato

Mesa de Quentes

Caldo Verde
Bacalhau Lascado à Lagareiro
Lombinho de Alcaide au Molho de Cogumelos
Arroz de Pato
Migas Regionais / Batata Frita

Mesa de Leitão Quente

Leitão Assado / Laranja Cortada
Pickles Cortados / Batata Pala-Pala
Saladas Frias
Petiscos do Abade

Mesa de Queijos

Queijos Nacionais e Estrangeiros
Requeijão de Seia e Queijinho de Cabra
Tostas e Bolachas de Água e Sal
Doces Caseiros

Mesa de Frutas

Ananás ao Natural / Manga
Papaia / Uvas / Laranja / Melão
Meloas / Morangos / Kiwi

Mesa de Doces

Bolo de Noiva
Pudim Abade / Pudim de Cister
Toucinho do Céu / Queijinho do Céu
Castanhas de Ovos / Trouxas de Ovos
Pasteis de Nata
Arroz Doce / Leite Creme / Mousses
Cheesecake de Cereja / Cheesecake de
Maracujá
Semifrios Diversos
Gelado de Nata c/ Frutos Silvestres
Profiteroles c/ Chocolate

PREÇO POR PESSOA ADULTA
77.00€

NOTAS:

De todos os vinhos apresentados os Noivos não necessitam de fazer seleção, pois é o convidado no dia do evento que selecionará o vinho pretendido de acordo com a ementa escolhida.