

ALMOÇO

Aperitivos

Martini / Vinho do Porto / Moscatel / Whisky /
Espumante
Sumos Diversos / Águas
Canapés Diversos
Salgados
Alperces c/ Bacon
Salsichas c/ Queijo
Espetadinhas de Camarão
Petiscos no Tabuleiro
Enchidos Regionais

Entradas Individual

Veul au Vent de Camarão
Serviço de Pão

Quentes

Creme de Marisco
Filetes de Robalo c/ Gambas e Delícias do Mar
Sherbet
Lombinho de Novilho au Molho Frutos Silvestres
ou Cabrito à Serrana

Sobremesa

Trilogia de Sabores

Bebidas

Vinho Tinto
"Monte Velho / Monsaraz / Loios / Borba / E.A
Esteva / Quinta do Cabriz / Montes Ermos
Castelo D' Alba / Reserva do Paúl "
Vinho Branco
"Monte Velho / Borba / E.A / Castelo D' Alba "
Vinho Verde
"Muralhas de Monção / Casal Garcia"
Vinho Rosé "Mateus"
Espumante Asti Gancia e 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)
Ginja / Vinho do Porto / Vodka

COPO D' ÁGUA

Rodízio de peixe

(açorda de camarão)

Centro de Marisco na mesa

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

Mesa de frios

Presunto Montado
Salgados Diversos
Saladas Frias

Mesa de quentes

Caldo Verde
Bacalhau Delicioso / Bacalhau à Chefe
Bifes de Vitelão à Cardeal / Pato c/ Uvas
Arroz de Frutos Secos
Lombarda Salteada c/ Bacon
Batata Duchese

Mesa de leitão quente

Leitão Assado / Laranja Cortada
Pickles Cortados / Batata Pala-Pala

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 / Kiwis
Frutos Tropicais Diversas

Mesa de doces

Bolo de Noiva
Lampreia / Pudim Abade
Pudim Caseiro / Toucinho do Céu
Castanhas de Ovos / Trouxas de Ovos
Pastéis de Nata / Cornucópias
Arroz Doce / Leite Creme / Mousses
Cheesecake / Chiffon Chocolate
Gelatinas / Gelado / Semifrios
Profiteroles em Manto de Chocolate
Diplomata / Torta de Claras c/ Canela

PREÇO POR PESSOA ADULTA

89.00€

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.