Almoço de Casamento Salões

COCKTAIL DE RECEPÇÃO: Rissóis de Carne, Rissóis de Camarão, Pastéis de Bacalhau, Croquetes, Queijo Emental com Uvas, Folhadinhos mistos, Canapés de Salmão Fumado , Petit vol au vent com mousse de atum , Queijo cabra e Camarão, Salada de Polvo, Espetadas de tomate Cherry c/ queijo Feta, Cogumelos salteados com Linguiça, Mousse de Atum com Oregão em tostas, Ovos mexidos com Farinheira.

BEBIDAS: Vinho Branco e Tinto, Martini Rosso, Bianco e Dry, Moscatel, Gin, Sangrias, Refrigerantes, Aguas Minerais, Cerveja de Pressão, Whisky Novo, Licor Beirão, Amarguinha, Brandy , Licor de Whisky, etc.

ALMOÇO: Entrada, Sopa, Prato de Peixe, Shot de Sorbet Limão com Espumante, Prato de Carne, Sobremesa , Café com Queijadinhas de Sintra e Bar Aberto (Ver Sugestões do Chefe)
BUFFET DE SOBREMESAS: Mesa de Doces Tradicionais, Mesa de Frutas, Mesa de Queijos

JANTAR: Mesa de Frios: Mesa de Camarão, Leitão de Negrais, Lombo de Porco, Presunto Laminado, Enchidos Regionais, Saladas Frias (Russa, Mediterrânea, Marisco, Bacalhau, Polvo)
Prato Quente: Strogonoff de Vitela com Arroz Branco ou Bacalhau Gratinado com Gambas ou Arroz de Pato
Sopa à Escolha: Caldo Verde, Creme de Legumes, Sopa de Peixe, Canja de Aves, etc.

BUFFET: Mesa de Doces Tradicionais: Trouxas de ovos, Cheese Cake de Frutos Silvestres, Bolo Brigadeiro, Bolo Bolacha, Tarte Limão Merengada, Torta de Azeitão, Torta de Laranja, Pudim de Alcobaça, Fidalgo, Toucinho do Céu, Charllote de Ananás, Semi - frio de Maracujá, Pêssego e Limão, Mousse de Chocolate, Mousse de Manga, Arroz doce, Leite Creme Queimado.
Mesa de Frutas: Papaia, Manga, Kiwi, Laranja, Abacaxi, Melão, Melancia, Meloa, Uva branca e preta, Morangos, Cerejas e outras Frutas da época.
Mesa de Queijos: Queijo de Ovelha da Serra da Estrela, Queijo de Serpa, Queijinhos curados Alentejanos, Queijinhos de Azeitão, Queijo de Nisa, Queijinhos Saloios, Queijo da Ilha de S. Jorge, Queijo curado de Castelo Branco, Camembert, Brie, Chévre,

BOLO DE NOIVA E ESPUMANTE

Inclui: Decoração Floral | Atoalhados Personalizados | Degustação do Menu | Bar Aberto e utilização de espaço até 24.00H
Extras (Opcionais) : Mesa de Marisco com Lagosta, Mesa de Sapateira, Sushi
Crianças: Mais de 10 anos = 100% , 4 a 10 anos 50% e menos de 4 anos 0%