Jantar de Casamento Salões

Menu A

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.

JANTAR: Entrada, Prato de Peixe, Shot de Sorbet Limão com Espumante, Prato de Carne, (ver Sugestões do Chefe) Café.

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, 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 e outras Frutas da época.

CEIA - CALDO VERDE E PREGUINHOS NO BOLO DO CACO

BOLO DE NOIVA E ESPUMANTE

Inclui: Decoração Floral | Atoalhados Personalizados | Degustação do Menu | 6H de Serviço com, Bar Aberto e utilização de espaço até 24.00H
Extras (Opcionais): Mesa de Camarão e Sapateira, Sushi, Mesa de Marisco com Lagosta.
Crianças: Mais de 10 anos = 100%, 4 a 10 anos 50 % e menos de 4 anos 0 %