Jantar de Casamento Salões

Menu B

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, Sopa, 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, 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,

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 %