

## Todos os Menus são compostos de

Patê Sapateira

Salada Bacalhau com Grão, Presunto, Ovos Mexidos com Bolinha de Alheira e Pão com Queijo

Verde Branco e Tinto ( Reserva da Casa), Águas, Refrigerantes, Cerveja e Sangria

Café e Digestivos



### Menu 1

Aperitivos

Martini, Gin, Favaio, Sumos, Salgadinhos e Folhados

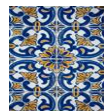
Escolher: Sopa - Peixe - Carne

Sobremesa

Tarte Queijada de Sintra ou Carpaccio de Ananás com Fios de ovos e Gelado Limão OU Salada Fruta

Bolo de Batizado

Espumante



### Menu 3

Aperitivos

Martini, Gin, Favaio, Sumos, Salgadinhos e Folhados

Escolher: Sopa – Peixe - Carne

Sobremesa servida em Buffet com:

Frutas Laminadas

Doces

Queijos

Bolo de Batizado

Espumante



### Menu 2

Aperitivos

Martini, Gin, Favaio, Sumos, Salgadinhos e Folhados

Escolher: Sopa - Peixe - Carne

**Sobremesa**

Tarte Queijada de Sintra ou Carpaccio de Ananás com Fios de ovos e Gelado Limão OU Salada Fruta

Lanche

Buffet Carnes Frias e Doces

Bolo de Batizado

Espumante



### Menu 4

Aperitivos

Martini, Gin, Favaio, Sumos, Salgadinhos e Folhados

Escolher: Sopa – Peixe - Carne

**Sobremesa servida em Buffet com:**

Frutas Laminadas

Doces

Queijos

Lanche

Buffet Carnes Frias

Caldo Verde e Bifaninha de Secretos

Bolo de Batizado

Espumante

Sopa: Creme de Espinafres com Natas , Sopa de Alho Francês com Cebolinho

Pratos de Peixe: Mista de Bacalhau e Polvo à Lagareiro, Arroz de Tamboril, Arroz de Marisco\*, Bacalhau com Broa

Pratos de Carne: Lombo Porco Preto com Puré Maçã, Medalhões de Vitela Com Molho Portuguesa Batata Brava e Esparregado, Lombinhos de Porco ao Alho, Perna de Pato Assada no Forno com Laranja

**Menus incluem Decoração Infantil e Bolo Batizado Personalizável**

\*Arroz de Marisco Descascado acréscimo 2.00€ por pessoa – Crianças até 4 anos grátis, dos 5 aos 10 anos 50%

Numero Mínimo de pessoas 30 pagantes / Permanência nos salões, 17,30H no Menu 1, nos restantes menus até 21,00H