

MENU B (2021) BATIZADO / PRIMEIRA COMUNHÃO

REFEIÇÃO SERVIDA:

Salgadinhos miniatura (rissóis camarão, pasteis de bacalhau e croquetes de carne)

Entrada (escolha 1):

Folhado de queijo brie com compota de tomate sobre salada da época
Vol au vent de marisco
Cocktail de camarão
Salada de Mozzarella fresca, tomate e manjeriço

Sopa (escolha 1):

Canja de galinha do campo
Aveludado de legumes
Creme de cenoura
Creme de alho francês com crotons e crocante de presunto
creme de marisco
Sopa rica do mar (peixe)

PEIXE (escolha 1) :

Centro de bacalhau com crosta de azeitona
Bacalhau lascado com broa de milho e grelos (Tiborna)
Bacalhau com espinafres gratinado, puré de batata
Trouxa de bacalhau em couve lombarda
Rolinhos de pangas recheados com camarão
Arroz de Tamboril
Lombos de perca com molho de espumante
Lombos de pescada com molho de marisco

OU

CARNE (escolha 1):

Supremos de frango recheados com farinheira
Lombo de porco assado no forno recheado de Ameixas Pretas ou linguiça ou farinheira
Lombinho de porco salteado com molho de vinho do Porto ou molho de mostarda, mel e sumo de laranja
Vitela assada no forno com molho da carne ou de cogumelos
Arroz á Valenciana
Carne de Porco à Alentejana

Buffet de seguida ao prato principal

MESA DE DOCES:

Mousse de chocolate, farófias com leite creme, cheesecake de frutos silvestres, , bolo de chocolate crocante , pudim de ovos caseiro e torta de laranja

Abacaxi laminado

CAFÉ

ESPUMANTE RESERVA:

BEBIDAS REFEIÇÃO:

Águas Minerais, sumo de Laranja, cerveja, vinho branco e tinto da nossa Garrafeira e sangria de frutos silvestres.

Neste menu o evento tem duração do início do almoço até às 17h30.

. PREÇO:

25,00 € por pessoa

Crianças até 4 anos: Grátis

Crianças de 5 a 12 anos: 50 % do valor

A partir de 13 anos: valor total

EXTRAS:

- *Caso pretenda 2 pratos principais, acresce 5 €*
- *Vermute ou Moscatel acresce 1,50 € por pessoa*
- *Mesa Buffet camarão e Sapateira, acresce 7,50 € por pessoa*
- *Bolo de batizado a cargo do cliente ou poderemos providenciar com o nosso atelier de Cake Design (15 € kg)*
- *Digestivos (whisky novo, Beirão, Amêndoa amarga, Moscatel, Aguardente velha, Ginja), acresce 2 € por cada dose servida*
- *Alargamento de horário*