

MENU A (2021) *BATIZADO / CRISMA*

REFEIÇÃO SERVIDA:

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

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

SOBREMESA (escolha 2): **uma fruta e um doce**

Profiteroles recheados com chocolate quente, gelado de baunilha
Cheesecake de morango
Panacotta com frutos silvestres
Pudim caseiro
Vianetta de chocolate

Torta de laranja
Bolo de chocolate crocante

Abacaxi ou Salada de fruta

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 16h30.

. PREÇO:

20,00 € por pessoa

(Caso pretenda 2 pratos principais acresce 5€)

Crianças até 4 anos: Grátis

Crianças de 5 a 12 anos: 50 % do valor

A partir de 13 anos: valor total

EXTRAS:

- **Vermute ou Moscatel** *acresce 1,50 € por pessoa*

- **entrada gama A** (*paté*), *acresce 1 € por pessoa*

- **entrada gama B** (*Bruscheta, Ovos mexidos com farinheira, Gratinado 3 queijos, queijo seco, linguiça, chouriço grelhado, presunto ou alheira de Mirandela*),
acresce 1,50 € por pessoa por cada item pedido

- **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*