

MENU C (2021) *BATIZADO / CRISMA*

REFEIÇÃO SERVIDA:

Salgadinhos miniatura (Camarões crocantes com molho agridoce, gratinado de 3 queijos e tábua de queijo e presunto)

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 PREMIUM (escolha 1) :

Centro de bacalhau com camarão

Rolinhos de linguado recheados com camarão

Lombos de tamboril com molho de Porto Seco

Lombos de Robalo braseado com azeite e ervas

e

CARNE PREMIUM (escolha 1):

Perna de pato confitada

Entrecôte de Vitela Black Angus

Lombinho de porco com camarão

Javali com aromas do Alentejo

Buffet de seguida à carne:

MESA DE CHARCUTARIA:

Presunto, Paio porco preto. Paiola de porco, queijo da ilha, queijo da Serra e queijo alavão

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:

36,00 € por pessoa

Crianças até 4 anos: Grátis

Crianças de 5 a 12 anos: 50 % do valor

A partir de 13 anos: valor total

EXTRAS:

- **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**