

Casamentos
DE 52.5€ A 70€

Sugestões de Carne e Peixe:

Carne:

- Cabrito á Pastor
- Cabrito na Brasa
- Caldeirada de Cabrito
- Espetadas de Cabrito
- Cabrito no Forno p/ Trinchar
- Anho no Forno p/ Trinchar
- Leitão no Forno p/ Trinchar
- Naco de Cerdo em "pau de loureiro" p/ laminar
- Perna de Porco c/ laranja p/ laminar
- Naco de Novilho á Mirandesa p/ laminar
- Vitela assada no Forno
- Medalhões de Vitela c/ molho de champignon
- Espetadas de Novilho c/ abacaxi p/ laminar

Peixe:

- Bacalhau à Ruínas
- Bacalhau c/ molho de Marisco
- Bacalhau c/ Broa
- Bacalhau à Lagareiro
- Bacalhau no Forno
- Filetes de Pescada c/ saladas coloridas e Limão
- Filetes de Pescada c/ molho de Marisco
- Tranches de Tamboril c/ molho de Marisco
- Medalhões de Pescada gratinados
- Tamboril á Havaiana
- Arroz de Tamboril
- Arroz de Marisco
- Paelha de Marisco
- Medalhões de Salmão grelhados c/ molho verde

Ementa "Tentação Proibida"

Preço p/ pax 52,50€

Recepção aos Convidados – Cocktail de Sumos e Aperitivos

Entradas:

Mesa de frios:

Cocktail de marisco
Salada composta
Empadas de carne
Feijão fradinho
Folhadinhos de salsicha
Espetadas de Mozzarella, kiwi, morango
Quiche de tomate
Folhados de pesto c/ chouriço
Caprichos do Mar

Buffet de quentes

Alheira de caça c/ grelos
Rolinhos de vitela c/ molho bearnês
Espetadas de peru c/ ananás
Toquinhos de Frango Assados c/ caril
Consume de legumes c/ cominhos
Moelínhas laminadas
Rojõeszinhos
Toscaninhas
Feijoada à portuguesa
Peitos de frango c/ cogumelos

Croquetes, rissóis, bolinhos e panadinhos servidos à bandeja

Leitão a trincar

Chouriça a Assar

Pão de alho

Mesa de Fumados e Queijos

Presunto a laminar
Salpicão fatiado
Bacon laminado
Broa de milho
Queijo fatiado

Centro de Mariscos

Lagosta montada
Mexilhão meia concha recheada
Camarão no espelho
Sapateira recheada
Amêijoas c/ recheio

Mesa Regional

Bolas de Carne e de Pão Simples
Sardinha em escabeche
Pizzas Caseiras
Caldo no pote

Mesa de Sopas Frias

Gaspacho à Andaluza
Sopa fria de melão c/ hortelã
Sopa fria de melancia

Jantar

Sopa:

Creme de Cenoura

Peixe:

Bacalhau à Ruínas
Medalhões de pescada c/ molho de marisco
e batatinha rooster.

Carne:

Cachaço de porco bísaro c/ pimenta rosa
Acomp. com Abacaxi e laranja gelada.

Cabrito a trincar na tábua

Acompanhado com legumes salteados
Champanhe tinto Bruto

Mesa de vinhos para opção

Maduros, Verdes

Buffet de frutas

Frutas da época
Frutas laminadas em espelho

Buffet de doces (postíveis)

Tarte de Feijão, Tarte de Feijão c/ Chila,
Tarte de Morango, Tarte de Ananás,
Tarte folhada de Ananás, Tarte de
Amêndoa, Tarte Sortida, Tarte de Natas
c/ Ovos Moles, Tarte Folhada, Tarte de
Nata, Tarte Tropical, Tarte de Kındim,
Tarte de Cenoura c/ noz, Tarte de frutas,
Cheese-cake Bavaois Variados, Bolo de
Bolacha, Bolo de Noz, Bolo de Amêndoa,
Rolo "Delícia" de Amêndoa, Rolo de
Cenoura, Patachú, Pudins.

Bolo de Noivos

Champanhe

Digestivos

Café
Whisky's
Brandy's
Porto's
Aguardentes Novos

Ementa “Beijo Quente”

Preço p/pax 60€

Recepção aos convidados – cocktail de sumos e digestivos

1º Entradas:

Mesa de frios:

Cocktail de marisco
Salada composta
Empadas de carne
Feijão fradinho
Folhadinhos de salsicha
Espetadas de Mozzarella, kiwi, morango
Quiche de tomate
Folhados de pesto c/ chouriço
Caprichos do Mar

Buffet de quentes

Alheira de caça c/ grelos
Rolinhos de vitela c/ molho bearnês
Espetadas de peru c/ ananás
Toquinhos de Frango Assados c/ caril
Consume de legumes c/ cominhos
Moelinhas laminadas
Rajõeszinhos
Toscaninhas
Feijoada à portuguesa
Peitos de frango c/ cogumelos

Croquetes, rissóis, bolinhos e panadinhos servidos à bandeja

Leitão Assado a Trincar

Pão de alho

Chouriça a Assar

Centro de Mariscos

Lagosta montada
Mexilhão meia concha recheada
Camarão no espelho
Sapateira recheada
Amêijoas c/ recheio

2ª Entradas

Mesa de Fumados e Queijos

Presunto a laminar
Salpicão fatiado
Bacon laminado
Broa de milho
Queijo fatiado

Mesa Regional

Bola de carne e bola simples
Sardinha em escabeche
Pizzas Caseiras
Caldo no pote

Churrasquinho misto ou Porco no espeto

Jantar

Sopa:

Creme de Cenoura

Peixe:

Bacalhau à ruínas
Medalhões de Pescada c/ molho de marisco
e batatinha rooster.

Carne:

Cachaço de porco bísaro c/ pimenta rosa
Acomp. com Abacaxi e laranja gelada.

Cabrito a trincar na tábua

Acompanhado com Legumes salteados
Champanhe tinto Bruto

Mesa de vinhos para opção

Maduros, Verdes, Alvarinhos

Buffet de frutas

Frutas laminadas em espelho
Frutas da época

Buffet de doces (possíveis)

Tarte de Feijão, Tarte de Feijão c/ Chila,
Tarte de Morango, Tarte de Ananás,
Tarte folhada de Ananás, Tarte de
Amêndoa, Tarte Sortida, Tarte de Natas
c/ Ovos Moles, Tarte Folhada, Tarte de
Nata, Tarte Tropical, Tarte de Kindim,
Tarte de Cenoura c/ noz, Tarte de frutas,
Cheese-cake Bavaois Variados, Bolo de
Bolacha, Bolo de Noz, Bolo de Amêndoa,
Rolo “Delícia” de Amêndoa, Rolo de
Cenoura, Patachú, Pudins.

Bolo de Noivos

Champanhe

Digestivos

Café
Whisky's e Aguardente Novos
Brandy's e Porto's

Ementa "Beijo Quente"

Preço p/pax 60€

Almoço e Jantar

Recepção aos convidados – cocktail de sumos e digestivos

Entradas:

Mesa de frios:

Cocktail de marisco
Salada composta
Empadas de carne
Feijão fradinho
Folhadinhos de salsicha
Espetadas de Mozzarella, kiwi, morango
Quiche de tomate
Folhados de pesto c/ chouriço
Caprichos do Mar

Buffet de quentes

Alheira de caça c/ grelos
Rolinhos de vitela c/ molho bearnês
Espetadas de peru c/ ananás
Toquinhos de Frango Assados c/ caril
Consume de legumes c/ cominhos
Moelínhas laminadas
Rojõeszinhos
Toscaninhas
Feijoada à portuguesa
Peitos de frango c/ cogumelos

Croquetes, rissóis, bolinhos e panadinhos servidos à bandeja

Leitão a Trinchar

Chouriça a assar
Pão de alho

Mesa de Fumados e Queijos

Presunto a laminar
Salpicão fatiado
Bacon laminado
Broa de milho
Queijo fatiado

Centro de Mariscos

Lagosta montada
Mexilhão meia concha recheada
Camarão no espelho
Sapateira recheada
Amêijoas c/ recheio

Almoço

Sopa:

Creme de Cenoura

Peixe:

Bacalhau à Ruínas
Medalhões de pescada c/ molho de marisco
e batatinha rooster.

Carne:

Cachaço de porco bísaro c/ pimenta rosa
Acomp. com Abacaxi e laranja gelada.

Cabrito a trinchar na tábua
Acompanhado com Legumes salteados
Champanhe tinto Bruto

Mesa de vinhos para opção

Maduros, Verdes, Alvarinhos

Buffet de frutas

Frutas laminadas em espelho
Frutas da época

Buffet de doces (possíveis)

Tarte de Feijão, Tarte de Feijão c/ Chila,
Tarte de Morango, Tarte de Ananás,
Tarte folhada de Ananás, Tarte de
Amêndoa, Tarte Sortida, Tarte de Natas
c/ Ovos Moles, Tarte Folhada, Tarte de
Nata, Tarte Tropical, Tarte de Kindim,
Tarte de Cenoura c/ noz, Tarte de frutas,
Cheese-cake Bavarois Variados, Bolo de
Bolacha, Bolo de Noz, Bolo de Amêndoa,
Rolo "Delícia" de Amêndoa, Rolo de
Cenoura, Patachú, Pudins.

Bolo de Noivos

Champanhe

Digestivos

Café
Whisky's e Aguardente Novos
Brandy's e Porto's

Jantar Buffet

Quentes: Arroz de feijão Vermelho Malandrino, Pataniscas de bacalhau, Bifaninhas em pão caseiro,
Petingas, Pizzas Caseiras, Bolas de Carne e bola de pão simples, Caldo Verde
Frios: Peru laminado e lombo de porco preto laminado.

Ementa “Bênção das Alianças”

Preço p/ pax 70€

Recepção aos Convidados – Cocktail de Sumos e Acepipes

Entradas:

Mesa de frios

Cocktail de marisco
Salada composta
Empadas de carne
Feijão fradinho
Folhadinhos de salsicha
Folhados de pesto c/ chouriço
Caprichos do Mar
Salada de milho
Quiche de tomate

Mesa de Degustação

Cogumelos Recheados c/ Presunto
Salada Mista de Gambas
Espetadas mistas de Kivi e Queijo Fresco
Quiches Lorraines de legumes e mistas
Bóla de Lamego
Requeijão c/ Presunto e Meloa
Sopa fria de Melão
Cocktail de Kivi aromatizado c/ hortelã
Taliarim de Legumes
Salada de Frango c/ ananás

Buffet de quentes

Alheira de caça c/ grelos
Rolinhos de vitela c/ molho bearnês
Espetadas de peru c/ ananás
Toquinhos de Frango Assados c/ caril
Consumo de legumes c/ cominhos
Moelinhas laminadas
Rojõeszinhos
Toscaninhas
Feijoada à portuguesa
Peitos de frango c/ cogumelos

Croquetes, rissóis, bolinhos e panadinhos servidos à bandeja

Leitão a trincar

Chouriça a Assar
Pão de alho

Mesa de Fumados e Queijos

Presunto a laminar
Salpicão fatiado
Bacon laminado
Broa de milho
Queijo fatiado
Mesa Regional
Bolas de Carne e de Pão Simples
Sardinha em escabeche
Pizzas Caseiras
Caldo no pote

Centro de Mariscos:

Lagosta Montada
Mexilhão meia concha Recheado
Camarão no Espelho, Vieiras
Sapateira Recheada, Gambas grelhadas
Champanhe Bruto a Servir

Bar de Aperitivos:

Martini's, Ricard's, Whisky's e Licores

Jantar:

Sopa:

Crema de Cenoura

Peixe:

Bacalhau à Ruínas
Medalhões de pescada c/ molho de marisco
e batatinha rooster.

Corta-sabores: Semi-frio

Carne:

Lombo Assado à Inglesa
Vitela assada

Cabrito a Trincar na tábu
Acompanhado c/ legumes salteados
Champanhe tinto bruto

Mesa de Vinhos para opção:

Maduros, Verdes e Verdes Alvarinhos

Buffet de frutas:

Frutas laminadas em espelho
Frutas da época

Buffet de doces (possíveis)

Tarte de Feijão, Tarte de Feijão c/ chila
Tarte de Morango, Tarte de Maçã, Tarte
de Ananás, Tarte Folhada de Ananás,
Tarte de Amêndoa, Tarte Sortida, Tarte
de natas c/Ovos-moles, Tarte Folhada,
Tarte de Nata, Tarte Tropical, Tarte de
Kindim, Tarte de Cenoura c/ Noz, Tartes
de Frutas, Cheese-Cake, Bavaois vários,
Bolo de Bolacha, Bolo de Noz, Bolo de
Amêndoa, Rolo “Delícia” de Amêndoa,
Rolo de Cenoura, Patachú, Pudins.

Bolo de Noivos

Champanhe

Digestivos

Café, chá, Whisky's, Aguardentes, Brandy's