

## *Ementas de Casamento*

*De 50 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 pescada à flamenga*
- *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*

**Opção A** \* *Um prato de peixe e dois pratos de carne*  
*Ou dois pratos de peixe e um prato de carne*

*Recepção aos convidados – Cocktail de Refrigerantes e aperitivos*

**Entradas**

**Mesa de frios:**

Bolinhos de bacalhau  
Panadinhos  
Croquetes de carne  
Caprichos do mar  
Salada de feijão fradinho  
Saladas compostas

**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  
Gambas ao alhinho c/ coentros

**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  
Caldão no pote

**Jantar**

**Sopa:**

Crema de Cenoura

**Peixe:**

Bacalhau à Ruínas

**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

**Buffet de frutas**

Frutas da época  
Frutas laminadas em espelho

**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 Kíndim,  
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**

**Bebidas**

Vinhos verdes e maduros da Casa  
Refrigerantes  
Água  
Cerveja

**Digestivos**

Café  
Whisky's  
Brandy's  
Porto's

**Preço por pessoa: 50€ (Iva incluído)**

## **Opção B**

**\* Dois pratos de peixe e dois pratos de carne**

**Recepção aos Convidados – Cocktail de Sumos e Aperitivos**

### **Entradas**

#### **Mesa de frios - Gourmet:**

Cocktail de marisco  
Salada composta  
Empadas de carne  
Feijão fradinho  
Folhadinhos de salsicha  
Espetadas de Mozzarella, kiwi, morango  
Quiche de tomate  
Rolinhos de primavera  
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  
Röjõeszinhos  
Toscaninhas  
Feijoada à portuguesa  
Gambas ao alhinho c/ coentros

#### **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 Show Cozi**

### **Jantar**

#### **Sopa:**

Creme de Cenoura

#### **Peixe:**

Bacalhau à Ruínas  
Espetadas de linguado c/ beijo de gamba  
A/c. Açorda de marisco.

#### **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 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  
Brandy's  
Porto's  
Aguardentes Novos

**Preço por pessoa: 57.5€ (Iva incluído)**

## Opção C

## \* Almoço e Jantar

Recepção aos convidados – cocktail de sumos e digestivos

### Entradas:

#### Mesa de frios - Gourmet:

Cocktail de marisco  
Salada composta  
Empadas de carne  
Feijão fradinho  
Folhadinhos de salsicha  
Espetadas de Mozzarella, kiwi, morango  
Quiche de tomate  
Rolinhos de primavera  
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

#### Mesa de Show Cozi

### 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 Kíndim,  
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

### Jantar

Arroz de feijão Vermelho Malandrinho, Pataniscas de bacalhau, Bifaninhas em pão caseiro,  
Petingas, Pizzas Caseiras, Bolas de Carne e bola de pão simples, Caldo Verde

**Preço por pessoa: 65€ (Iva incluído)**

## **Opção D**

**\* 1ª e 2ª Entrada**

**Recepção aos convidados – cocktail de sumos e digestivos**

### **1ª Entradas**

#### **Mesa de frios – Gourmet:**

Cocktail de marisco  
Salada composta  
Empadas de carne  
Feijão fradinho  
Folhadinhos de salsicha  
Espetadas de Mozzarella, kiwi, morango  
Quiche de tomate  
Rolinhos de primavera  
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

#### **Mesa de Show Cozi**

### **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  
Aguardentes  
Brandy'  
Porto's

**Preço por pessoa: 67.5€ (Iva incluído)**

## Opção E

### *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  
Rolinhos de primavera  
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 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 Kíndim,  
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  
Aguardentes  
Porto's

**Preço por pessoa: 70€ (Iva incluído)**