

Ementas de Casamento

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
- 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
- Cachaço de porco bísaro grelhado em pau de loureiro, A/c. Abacaxi grelhado
- Lombinhos com crosta de broa
- Combinado tropical grelhado, A/c. Molho demi glace aromatizado.

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
- Espetadas de linguado c/ beijo de gamba, a/c. Molho de marisco
- Posta nórdica com molho de marisco
- Gambas grelhadas *

** Apenas disponível na ementa de 70,00€*

Opção A

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

Recepção aos Convidados – Cocktail de Sumos 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
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*

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*

Almoço ou Jantar

Sopa:

Creme de Cenoura

Peixe:

*Bacalhau à Ruínas.
Medalhões de pescada c/ molho de marisco.*

Carne:

*Cachaço de porco bísaro c/ pimenta rosa
Acompanha com Abacaxi.*

*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

Digestivos

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

Preço por pessoa: 50€ (IVA incluído).

Opção B

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

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
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
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

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

Mesa de Show Cozi

Almoço ou Jantar

Sopa:

Creme de Cenoura

Peixe:

Bacalhau à Ruínas.
Medalhões de Pescada c/ molho de marisco.

Carne:

Cachaço de porco bísaro c/ pimenta rosa
Acompanha com Abacaxi.

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 novos e velhos
Brandy's
Porto's
Aguardente s

Preço por pessoa: 57,50€ (IVA incluído).

Opção C

** 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
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
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.

Carne:

Cachaço de porco bísaro c/ pimenta rosa
Acompanha com Abacaxi.

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 novos e velhos
Brandy's, Porto's e Aguardentes

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: 65,00€ (IVA incluído).

Opção D

* 1ª e 2ª Entrada

Recepção aos Convidados – Cocktail de Sumos e Acepipes

1ª Entrada

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
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 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 Entrada

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.

Carne:

Cachaço de porco bísaro c/ pimenta rosa
Acompanha com Abacaxi.

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 novos e velhos
Brandy's
Porto's
Aguardente s

Preço por pessoa: 70,00€ (IVA incluído).