

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:

Rojõesinhos
Toscaninhas
Orelheira em coentrada
Moelínhas laminadas
Feijoada à portuguesa
Pataniscas de bacalhau

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

Caipirinha e sangria

Almoço/Jantar

Sopa:

Creme de Cenoura

Peixe:

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

Carne:

Medalhões de lombo de porco grelhados,
Acompanha c/ Abacaxi grelhado.

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 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
Brandy's
Porto's
Aguardentes

Preço por pessoa: 52,50€ (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
Consumo de legumes c/ cominhos
Moelinhos 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

Caipirinha e sangria

Mesa de Show Cozi

Almoço ou Jantar

Sopa:

Creme de Cenoura

Peixe:

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

Carne:

Medalhões de lombo de porco grelhados,
Acompanha c/ Abacaxi grelhado.

Cabrito a trincar na tábua

Acompanhado com Legumes salteados
Champanhe tinto Bruto

Vinhos

Muralhas, Casal Garcia, Quinta da Formiga,
Gazela, Monte Velho, EA, Esteva, Mazouco
Porca de Murça, Curva, Cabeça de Burro.

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 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 Murganheira

Digestivos

Café
Whisky's novos e velhos
Brandy's
Porto's
Aguardente s

Preço por pessoa: 60,00€ (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
Consumo de legumes c/ cominhos
Moelinhas laminadas
Röjösziñhos
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

Caipirinha e sangria

Mesa de Show Cozi

Almoço

Sopa:

Creme de Cenoura

Peixe:

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

Carne:

Medalhões de lombo de porco grelhados,
Acompanha c/ Abacaxi grelhado.

Cabrito a trinchar na tábua

Acompanhado com Legumes salteados

Champanhe tinto Bruto

Vinhos

Muralhas, Casal Garcia, Quinta da Formiga,
Gazela, Monte Velho, EA, Esteva, Mazouco,
Porca de Murça, Curva, Cabeça de Burro.

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 Bavaoises Variados, Bolo de
Bolacha, Bolo de Noz, Bolo de Amêndoa,
Rolo "Delícia" de Amêndoa, Rolo de
Cenoura, Patachú, Pudins.

Bolo de Noivos

Champanhe Murganheira

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
Moelinhos laminadas
Rojõeszinhos
Toscaninhas
Feijoada à portuguesa
Peitos de frango c/ cogumelos
Croquetes, rissóis, bolinhos
e panadinhos servidos à bandeja

Leitão Assado a Trinchar

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

Caipirinha e sangria

Churrasquinho misto ou Porco no espeto

Jantar

Sopa:

Creme de Cenoura

Peixe:

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

Carne:

Medalhões de lombo de porco grelhados,
Acompanha c/ Abacaxi grelhado

Cabrito a trinchar na tábua

Acompanhado com Legumes salteados
Champanhe tinto Bruto

Vinhos

Muralhas, Casal Garcia, Quinta da Formiga,
Gazela, Monte Velho, EA, Esteva, Mazouco,
Porca de Murça, Curva, Cabeça de Burro.

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 Murganheira

Digestivos

Café
Whisky's novos e velhos
Brandy's
Porto's
Aguardente s

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

Nota informativa

Estimados clientes, informamos que na escolha das n/ ementas a partir de 60,00€ por pessoa, dispõem também das seguintes condições especiais:

- Oferta da noite do Casamento na n/ suite.
- Oferta de um fim-de-semana para 2 pessoas, no n/ site www.casasminho.com
Limitado a um nº mínimo de convidados de 60 pessoas.
- Oferta do transporte da Noiva desde a sua residência até ao n/ espaço em **carro antigo**.
Limitado a um nº mínimo de convidados de 100 pessoas.
- Oferta do fogo de artifício.
Limitado a um nº mínimo de convidados de 150 pessoas.
- Funcionário devidamente trajado para recepção dos convidados.
- Chefe de serviço devidamente trajado para protocolo do serviço.

Para mais informações ou reservas, contacte-nos:

Tlf: 253 584 713 | Tlm: 938 440 501