



## Menu Gold

Preço: 88,00€

### Cocktail de boas-vindas

Água

Refrigerantes

Limonada

Vinho branco

Vinho verde e tinto

Cerveja

Sangria de frutos silvestres e tropical

Vermute

Porto seco

Moscatel

Whisky

Vodka

Gin em copo ballon com especiarias e fruta

Caipirinha

Mojito

Daiquiri de morango

Daiquiri de maracujá

Margarita de limão e de fruta

Perna de presunto partida na hora

Salgados miniatura

Bruschettas

Mini cone salgado com atum

Chouriço assado

Linguiça assada

Tâmaras com bacon

Pão recheado com queijo gratinado e orégãos

Mousse de queijo e ervas em tostas

Queques de bacon e queijo

Camarão com manga e abacaxi

Tosta melba com salmão e creme fresh  
Queijo brie com uva em colher de amuse bouche e frutos secos  
Mini cone salgado de creme de enchidos com abacaxi  
Mini vol au vent (folhadinho) de alheira  
Shot de abacaxi e hortelã

## **Entrada** (escolha 1)

Presunto com fruta (ananás, melão)  
Presunto com figos recheados com queijo brie  
Mexilhões gratinados  
Cocktail de camarão  
Vol-au-vant de marisco  
Crepe de camarão  
Taça folhada com camarão e bouquet de salada tropical  
Salada de queijo de cabra gratinado c/ mel e nozes caramelizadas  
Trouxa de massa brick com interior de queijo da serra da estrela e noz  
Salada de peito frango fumado, abacaxi, nozes caramelizadas e croutons

## **Sopa** (escolha 2)

Creme de marisco  
Sopa de peixe  
Creme de coentros  
Canja de galinha do campo  
Creme de legumes  
Creme de cenoura  
Creme de ervilhas com crocante bacon fumado  
Creme de alho francês com crotons e crocante de presunto  
Creme de couve-flor com pinhões  
Caldo verde  
Gaspacho de tomate  
Creme frio de vichysoisse com cebolinho  
Sopa fria de melão com estaladiço de presunto

## **Peixe** (escolha 1)

Lombo de bacalhau com crosta de azeitona

Bacalhau lascado com alheira e broa

Bacalhau à brás

Lombo de bacalhau à zé do pipo

Bacalhau lascado com broa de milho e grelos (tiborna)

Rolinhos de linguado recheado com camarão e alho francês

Salmão com molho de citrinos

Lombos de pescada com molho de marisco

Lombos de perca com tapenade de azeitonas pretas

Tranche de perca com uvas e redução de vinho moscatel

Tranche de tamboril com molho de vinho do porto seco e coentros

Lombo de atum à madeirense marinado em azeite e ervas

Alabote do alaska com molho de espumante

## **Sherbet** (escolha 1)

Sherbet de framboesa

Sherbet de tangerina e moscatel

Sherbet de manga

Sherbet de limão ou granizado de limão

## **Carne** (escolha 1)

Arroz de pato

Perna de pato confitada

Supremos de frango recheados com espinafres e queijo creme

Lombo de porco à padeiro com molho dos seus sucos

Lombo de porco assado no forno recheado de ameixas pretas

Lombo de porco assado no forno recheado com farinheira ou linguiça

Medalhões do lombinho de porco envolto em bacon salteado com molho de vinho do porto

Medalhões do lombinho de porco envolto em bacon com molho de camarão

Medalhões do lombinho de porco envolto em bacon com molho agridoce (mel, laranja e mostarda antiga)

Vitela assada no forno como molho de cogumelos

## **Sobremesa** (escolha 2)

Petit gateau chocolate com gelado

Moleaux de “chocolate negro e laranja” com gelado

Vulcão de chocolate & café morno com gelado  
Profiteroles recheados com chocolate quente e gelado de baunilha  
Tulipa de bolacha crocante recheada com mousse frais de maracujá e gelado de manga  
Toucinho-do-céu com gelado à escolha  
Cheesecake de morango  
Panacotta com frutos silvestres  
Pudim de vinho do porto  
Taça crocante com mousse de chocolate toblerone e gelado  
Leite creme queimado à hora com framboesa  
Vianetta de limão  
Crepe com gelado e chocolate quente  
Gelado com carpaccio de ananás  
Mousse de morango  
Oreo servida em tulipa de bolacha  
Prato de fruta laminada  
Salada de fruta

## Café & bar aberto

Moscatel  
Porto  
Licor beirão  
Amêndoa amarga  
Licor de whisky (carolans)  
Aguardente velha  
Whisky novo (marca escolhida pelos noivos)  
Whisky novo irish (jameson)  
Whisky velho 12 anos (marca escolhida pelos noivos)  
Gin  
Vodka  
Sangria frutos silvestres  
Águas minerais  
Refrigerantes  
Cerveja  
Vinho branco e tinto  
Casal garcia da garrafeira  
Sangria de frutos silvestres

## Mesa de queijos

Requeijão de ovelha  
Queijo brie  
Queijo ilha  
Queijo emental  
Queijo niza d.o.p  
Queijo serra da estrela d.o.p  
Queijo amarelo da beira baixa d.o.p  
Queijo de cabra chèvre  
Compotas diversas  
Broa de milho  
Tostinhas e tosta melba

## Mesa de charcutaria

Presunto  
Chouriço  
Fuet  
Chourição tradicional  
Paio saloio de porco bisaro  
Paio  
Paio do lombo de porco preto

## Buffet frio

Leitão assado  
Batata frita wedge com molho de alho e ervas  
Salgados  
Lombo de porco assado  
Franguinho piri-piri  
Peru trinchado  
Salada de alface  
Salada tomate  
Salada de milho  
Salada russa  
Salada de delícias do mar com abacaxi e pêssego  
Salada de bacalhau com grão

Salada de orelha

Moelas

Lulas em vinagrete

Salada de frango com abacaxi e nozes

Salada de meloa, melancia e gambas

Caixa de pão com ovo de codorniz

Cogumelos salteados na frigideira com bacon

Ovos mexidos com farinheira

Favinhas com morcela e chouriço

## **Prato quente** (escolha 1)

Bacalhau com natas e camarão

Arroz de pato

Linguinne com tiras frango e molho pesto

Caril de frango

Arroz à valenciana

## **Mesa de doces**

Trifles em copo

Bolo kit kat com frutos vermelhos

Molotof

Tiramisu

Bolo de bolacha moka

Mousse de chocolate

Mousse de morangos frescos com bolacha óreo

Doce maravilha

Cheesecake de frutos silvestres

Tarte de limão merengada

Lampreia de ovos

Bolo de chocolate crocante

Pudim de ovos caseiro

Torre de profiteroles com chocolate

Tarte de maçã

Tarte pastel de nata

Pastelaria conventual

## Mesa de frutas

Centros decorados em copas de frutas descascadas  
Pauzinhos de fruta

## Buffet marisco

Camarão cozido  
Camarão frito  
Sapateira  
Mexilhões de vinagrete

## Bolo da noiva e espumante reserva

### Bebidas refeição

Águas minerais  
Refrigerantes  
Cerveja  
Vinho branco e tinto  
Casal garcia da garrafeira  
Sangria de frutos silvestres