



Menu Gold

Preço:73,00€

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

Palhinhas Gold

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

Palhinhas Gold

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

Palhinhas Gold

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
Paioia
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 maça

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