Ementa Oeste

Cocktail de boas vindas

Finger food (serviço volante)

Presunto fatiado ao momento
Flute de espumante com ginja de óbidos
Rissóis de camarão
Rissóis de carne
Mini croquetes de vitela
Pasteis de bacalhau
Pão de alho
Sapateira e suas tostas
Canapé de salmão

Entradas

Mar

Salada de polvo
Mexilhões em vinagrete
Gambas albardadas
Mini pataniscas de bacalhau
Salada do mar

Terra

Pérolas de melão com presunto
Crocante de alheira
Pão recheado com queijo e ervas
Bruschetta de brie com tomate
Folhados de carne
Folhados de salsicha
Chamussas com compota de tomate picante
Tomate recheado com queijo creme
Mini espetadas de fruta

Hotel Vila d'Óbidos

Empadinhas de carne
Ovos recheados
Mini quiches
Ovos recheados

De tradição

Churrasco de febras
Morcela assada
Chouriço assado
Entremeada
Favinhas com chouriço
Charcutaria portuguesa com trilogia de pão
Tábua de queijos
Cogumelos com presunto
Ovos com farinheira
Carpaccio de bacalhau com azeite de amêndoa
Conservas portuguesas: sardinha e cavala

Bebidas

Águas
Refrigerantes
Vinho escolha de enólogo (branco, tinto, leve/verde)
Sangria
Martini bianco
Martini rosso
Moscatel
Porto tawny
Porto white
Gin tónico
Vodka
Bombay e tanqueray
Águas aromatizadas
Caipirinhas
Caipiroscas
Sumos naturais

Pratos principais

Hotel Vila d'Óbidos

Sopa (escolha uma)

Sopa rica do mar com croutons e coentros ou consomé de aves

Peixe (escolha uma das nossas sugestões)

Lombinho de garoupa sobre cama de batata doce rocha e bulhão pato de lingueirão
Lombo de bacalhau crostado de pães regionais e recheado com presunto
Medalhao de tamboril com caril de gambas

Limpa palato (escolha uma das nossas sugestões)

Sorbet de lima
Sorbet de limão
Sorbet de tangerina
Sorbet de manga

Carne (escolha uma das nossas sugestões)

Lombinho de porco preto com maça reineta e migas regionais
Medalhão de vitela lardeado com arroz selvagem
Magret de pato com molho de porto e frutos vermelhos e arroz de amêndoas

Sobremesa (escolha uma das nossas sugestões)

Opera de chocolate com sorbet de frutos vermelhos
“ O melhor bolo de chocolate do mundo” com bola de gelado e frutos do bosque
Café e ginja de óbidos em copo de chocolate
Bolo dos noivos e espumante

Bar aberto

Águas
Refrigerantes
Cerveja
Licor beirão
Amarguinha
Licor do whisky
Whisky novo e velho
Moscatel
Vodka

Gin tónico
Aguardentes novas e velhas
Vinhos seleção de enólogo

Serviço buffet

Mesa de frutas

Melão
Laranja
Melância
Uvas
Manga
Papaia
Abacaxi
Morango (condicionados à época do ano) com fondeu de chocolate

Mesa de doces

Doces conventuais (pudim de abade de priscos, pão de ló de alfeizerão, pao de rala, fidalga)
Arroz doce
Baba de camelo
Pudim de ovos
Mousse de chocolate
Doces de tradição (tartes, tortas, bolos de fatia, semifrios)

Mesa de queijos

Requeijão de ovelha
Serra da estrela
Rabaçal
Ilha
Camembert
Brie
Chevre
Nisa
Castelo branco
Variedade de queijos do oeste
Requeijão com abóbora e noze
Tostas

Hotel Vila d'Óbidos

Presunto fatiado

Mesa de mariscos

Gambas ao natural
Sapateira recheada com seleção de tostas
Mexilhão em vinagrete
Lagosta ao natural
Ostras

Mesa de frios

Saladas simples (tomate, alface, cenoura)
Salada de bacalhau
Salada de frutos do mar
Salada de tomate e mozarela
Salada de atum
Salada de orelha
Salada de couscous
Salada de massa penne com delicias do mar
Leitão à moda da Bairrada
Frango à piri-piri
Espelho de carnes frias
Panados
Perú montado
Sushi

Ceia

Caldo verde
Arroz de pato à antiga
Bacalhau com natas
Pasteis de nata