



SILVER

Preço: 70,00€

Ementa * silver *

Aperitivos solidos

Entradinhas regionais (Servidas no jardim)

Pastelinhos de bacalhau, rissóis de camarão, bolinhas de carne, coxinhas de frango, chamuças, salada de polvo, vinagrete, lulas à sevilhana, tiras de choco com azeite virgem, linguiça frita, - mini-churrasco febras laminadas de porco, salsicha fresca, entremeada fatiada, chouriço mouro, morcela da beira baixa, linguiça do fumeiro, sortido de frutos secos, canapés sortidos, presunto laminado.

Welcome drink

Martini - moscatel - gin - vinho branco, vinho tinto – cerveja – sangria - águas minerais, whisky novo - sumo de laranja

Entradas

Pão caseiro e broa de milho – manteiga – azeitonas

2 sopas -1 prato De Peixe – Tira sabores - 1 prato De Carne –

2 sobremesas

Sopa - pratos e sobremesas a selecionar na lista de sugestões

Bar aberto

Vinho branco e tinto da região do ribatejo-vinho leve - vinho rosé – águas minerais – cerveja - sumo de laranja, whisky novo - aguardentes novas – gin – licor beirão-licores vários – café

Buffet

Buffet de marisco

Gambas cozidas

Caldo verde

Buffet de carnes frias

Leitão assado - franginho do campo assado – perna de porco fatiada – peru assado – coelho assado – preginhos e bifanas no pão - seleção de enchidos –

Saladas frias

Salada de delicias do mar – saladinha de polvo – saladinha de bacalhau com grão – saladinha de orelha de porco - saladinha de atum com feijão frade –

Mesa de queijos

Seleção de queijos nacionais e internacionais – compotas – tostas –bolachas –

Buffet de frutas e doces

Frutas nacionais e tropicais laminadas, cheesecake de frutos silvestres, delicia de banana, pavlova de frutos vermelhos, bolo de bolacha, bolo de chocolate, tarte de limão merengada, tarte de maçã, tarte de amêndoa, aveludado de coco, torta de laranja, tiramissú, mousse de morango, mousse de chocolate, mousse de maracujá, mousse de caramelo salgado, mousse de limão, mousse de manga, pudim de ovos, leite creme, arroz doce, farófias

Bolo de noiva e espumante

Nota: A quantidade dos elementos que compõem o buffet, depende do nº de convidados

Por pessoa: 70, 00 € + iva