



Glamour

Preço: 95,00€

Receção de boas-vindas:

Espetadinhas de fruta
Queijo brie com compota
Requeijão com doce
Queijinhos regionais, canapés sortidos
Saladinha de polvo
Saladinha de grão com bacalhau
Saladinha de orelha com coentros
Saladinha de feijão-frade com atum
Pastéis de bacalhau
Rissóis de marisco
Croquetes de carne
Rodelas douradas
Mini-chamuças
Tirinhas de choco frito
Camarão panado
Mini rojões
Moelas à portuguesa
Tâmaras com bacon
Misto de enchidos assados
Perna de presunto
Churrasquinho

Bebidas:

Água mineral com/sem gás
Sumo de laranja e ananás
Coca-cola
Cerveja à pressão
Cerveja sem álcool

Quinta do David

Vinho branco e tinto

Sangria

Moscatel de Setúbal

Vinho do Porto

Martini

Gin

Caipirinha

Vinho verde

Entrada (escolher uma opção):

Cocktail de camarão com papaia

Camarão tigre à David

Vol-au-vent com alheira e queijo da serra

Peixe (escolher uma opção):

Cataplana de marisco

Cherne com molho de sapateira

Polvo à lagareiro com castanhas

Lombinhos de garoupa com camarão

Tira-gosto:

Sorbet de limão

Prato de carne (escolher uma opção):

Lombo de novilho com mostarda

Borreguinho à padeiro

Medalhões de porco com molho de queijo da serra com redução de vinho tinto

Javali estufado com laranja

Sobremesa (escolher uma opção):

Petit-gateaux com gelado de nata

Cheesecake de frutos silvestres

Trifle de morango

Buffet de saladas:

Salada de tomate com queijo fresco e orégãos

Salada de feijão frade com atum

Salada de orelha

Salada de grão com bacalhau

Salada fresca

Salada de ovas

Salada de gambas

Salada de verão (vegetariana)

Meia desfeita

Salada de frango à americana

Buffet de frios:

Leitão à moda de Negrais

Frango trinchado

Presunto fatiado

Patês

Peito de peru laminado

Coelho trinchado

Fiambre gratinado com mostarda e cravinho

Tábua de charcutaria regional

Buffet de quentes:

Churrasco à brasileira

Arroz de pato

Bacalhau à Brás

Rojões

Pataniscas

Quiches

Mini-pizzas

Caldo verde com broa de milho e chouriço

Buffet de queijos:

Seleção de queijos nacionais e internacionais

Marmelada

Doce de abóbora

Mel

Compotas
Ameixas secas
Nozes
Cesto de pães
Tostinhas
Sortido de bolachas

Buffet de doces e frutas da época:

Fruta laminada
Arroz doce
Mousse de chocolate
Leite-creme
Bavaroise de morango
Molotof
Semifrios
Mix de gelatina
Mousse de manga
Pudim de ovos
Tarte de amêndoa
Tarte de maçã
Torta de laranja
Torta de cenoura
Tranche de doce de leite
Surpresa de morango
Cheesecake de frutos silvestres
Bolo de bolacha
Bolo brigadeiro
Travesseiro de noiva

Buffet de marisco:

Camarão
Camarão à David
Amêijoas em molho de coentros, alho e azeite
Sapateira recheada
Lagosta
Mexilhão

Bolo de noivos:

Espumante