



Ementa

Preço:105,00€

Aperitivos volantes (escolher 6 opções):

- Blinis de salmão fumado
- Bolinhos de alheira
- Bruschettas
- Tâmaras com bacon
- Quiches
- Folhadinhos de queijo
- Canapés variados
- Espetadinhas de mozzarella e tomate
- Camembert quente
- Wrap de queijo fresco e salmão
- Cogumelos recheados
- Casca de batata frita
- Tempura de legumes
- Pão de centeio com queijo brie e pera
- Trouxinhas de massa filo com alheira
- Açorda de camarão e coentros
- Espetadinhas de fruta
- Cones de sésamo e sashimi de atum
- Mini cones de sorvete.

Entrada (escolher uma opção):

- Creme de meloa
- Creme de cogumelos com amêndoa
- Creme de tomate com cebolinho
- Creme de espargos
- Creme de ervilhas
- Gaspacho
- Vichyssoise

Sopa de peixe
Creme de marisco
Crepe de camarão ou espargos
Ceviche
Salada de gambas
Carpaccio de salmão ou de bacalhau
Espargos gratinados
Melo com cocktail de camarão
Endívias gratinadas
Salada de rúcula com endívias, roquefort e magret fumado
Vieiras gratinadas
Foie gras com compota de maçã verde
Crepe de lavagante

Peixe (escolher uma opção):

Bacalhau com broa, batatinha a murro e grelos salteados
Gratinado de pescada ou de tamboril com gambas e espargos brancos, batatinha de manteiga e feijão verde
Gambas à Americana com tamboril salteado, arroz basmati e espargos verdes
Lombinhos de cherne no forno com alecrim e tomilho e puré de abóbora
Crepes de camarão com salada de gambas
Lombinhos de salmão no forno, com creme fresco e cebolinho, batatinha com manteiga e salsa, feijão verde ou espargos verdes
Lombinhos de tamboril em crosta de pão, puré de aipo e legumes
Robalo frio com 3 maioneses, batatinha com manteiga e salsa, feijão verde ou espargos verdes
Pescada fria com 3 maioneses, batatinha com manteiga e salsa, feijão verde ou espargos verdes
Lombinhos de rodovalho com molho de manteiga e ervas aromáticas, puré de aipo ou de abóbora
Moqueca de camarão

Carne (escolher uma opção):

Tornedó do lombo com fatia de foie gras
Bochecha de porco preto com molho de pistáchio
Rosbife à inglesa
Rosbife em crosta de massa folhada

Magret de pato com ameixas ou cogumelos
Pato com ananás
Tornedó de porco preto com molho de amêndoas e ameixas pretas
Perdiz estufada com nozes e cebolinhas
Vitela tenra de comer à colher
Mini timbal de caça e cogumelos selvagens
Perninha de cabrito em massa folhada ou com mostarda em grão
Carré de borrego
Couscous marroquino

Acompanhamentos (Escolher uma ou duas opções):

Arroz basmati
Arroz selvagem
Arroz de forno
Batata palha
Batatinha alourada com alecrim
Batata gratinada
Batatinha cozida com manteiga e salsa
Puré (de aipo, de ervilhas, de abóbora ou de batata-doce)
Esparregado
Grelos salteados
Feijão verde ou espargos verdes cozidos
Gratinado de couve-flor e brócolos
Cogumelos salteados
Endívias gratinadas
Salteado de beringela, curgete e cogumelos
Cenourinhas novas
Ervilhas à inglesa com chalotas.

Sobremesa (Escolher uma opção):

Vaso de mousse de chocolate com frutos vermelhos
Pudim abade de priscos com gomos de laranja e framboesas
Fondant de chocolate
Fondant de caramelo com mirtilos
Mil folhas de frutos vermelhos e molho de manga

Indulgent

Cheesecake de maracujá ou de framboesas
Tartelete de lemon curd e amêndoas laminadas
Tarte de ameixas pretas
Gelado de ovos moles
Troupas de ovos com frutos vermelhos
Seleção de queijos com compota

Bebidas:

Vinho branco e tinto (Quinta do Vallado, CARM ou Quinta dos Aciprestes)
Gin (Bombay)
Porto seco (Barros ou similar)
Caipirinha
Mojito
Cerveja
Vodka Absolut
Whisky (J. Walker Red ou similar)
CRF
Água lisa
Água das pedras
Tónica Schwepps
Coca-cola
Limonada
Sumo de laranja

Suplementos opcionais:

Buffet de sobremesas (queijos, doces e frutas)
Ceia: mini burgers com cebola roxa caramelizada e cones de batata frita | Caldo verde com mini
preguinhos ou bola de carne
Buffet de frios