



Menu Real da Quinta do Roseiral

Cocktail em serviço volante no salão sta. Teresinha:

Chamusinhas vegetais; empadinhas de cogumelos silvestres; mousse de atum com órgãos e tostas de trigo; creme de queijo fresco com frutos secos, tomate e manjerição; shot de frutos silvestres; shot de melão e menta; shot de laranja/manga com infusão de groselha; pãezinhos de centeio caseiros recheados com chouriço; crepe vegetariano e compota de tomate; chouriço e morcela assados com laminado de pão de mafra; tostas com creme de sardinhas e ervas aromáticas; tarteletes com mousse de azeitonas; colher de degustação com salmão aromatizado; tacinha de melão com sorvete; espetadinhas de frango e camarão com molho de iogurte e hortelã; tacinha de suflé de 3 queijos; carpaccio de bacalhau com gelatina de porto; cogumelos recheados com presunto e queijo; tacinha de açorda de camarão; croquetes; rissóis; pastéis de bacalhau, etc

Bar aberto:

Vinho branco-vinha da defesa herdade do esporão

Vinho tinto- vinha da defesa herdade do esporão

O espumante servido com a abertura do bolo é o murganheira bruto reserva.

As bebidas servidas durante o bar aberto são as seguintes: amarguinha, favaios, martini roso, martini bianco, gin bombay, vodka simirnoff, bacardi, licor beirão, croft, aliança velha, vinho do porto tamny velhotes, vinho do porto calem1997, carolans, sevenup, sumo laranja, água com gás água lisa (engarrafada), coca-cola, cerveja sem álcool, caipirinha (no cocktail), imperial superbock, whisky novo j&b, cutty sark, famouse grouse, william lamsons, red label johnnie walker.

Refeição principal:

A definir após degustação, de entre as seguintes opções (que poderão ser revistas e apresentadas alterações aquando da degustação)

Menu servido a mesa:

Refeição:

Sopas quentes:

Quinta do Roseiral

* Sopa de três peixes e camarão

* Creme de abóbora e camarão, tomate confitado e coentros

* Sopa de cogumelos com mousse de farinha e redução de vinho do porto

Entradas

* Queijo de cabra gratinado, couve marinada, compota de tomate e manga

* Mil folhas de camarão, creme de cogumelos e legumes de forno

Pratos de peixe:

* Lombos de bacalhau com batatinha a murro, miga crocante de espinafres com broa de milho e molho de queijo da serra com frutos secos

* Tranches de tamboril com molho branco e camarão, arroz vaporizado de ervas finas e legumes de vapor salteados

* Risotto de espargos verdes e hortelã, tamboril alourado com redução de cenoura, laranja e cardomomo

Intervalador palatal:

* Sorvete de limão com infusão de menta e maracujá

* Sorvete de limão com espumante rosé

Pratos de carne:

* Supremos de porco preto com legumes de forno, batata gratin e púre de pêra moscatel

* Medalhões de vitela no forno, molho do assado com enchidos, cogumelos, alecrim e batatinhas de forno

* Popiettes de frango recheados com frutos secos e alho francês com legumes braseados

Sobremesas

* Bolinho tépido de chocolate ('petit gâteau'), sopa de frutos silvestres e sorvete de tangerina

* Delícia de maçã com sopa de frutos silvestres e gelado de nata

* Cheese cake de maracujá sopa de frutos tropicais e sorvete de baunilha

Plavlova com frutos vermelhos

Nota: A capitação dos buffets é adaptada ao numero de pessoas presentes no casamento.

Buffet de doces:

Fidalgo; trouxas de ovos; pão de rala; ensopado de nóz e mel com doce de ovos; pudim de abade de priscos; charlotte de frutos silvestres; tarte do convento de cristo; tarte de santiago; queijo doce;

Quinta do Roseiral

l3 h3mido de laranja; cheese-cake de frutos silvestres; semi-frio de manga e maracuj3; queijada de sintra; pudim de ovos; brigadeiro; tarte de chocolate merengada; arroz doce; mousse de 2 chocolates: leite creme queimado e especiarias; far3fias; bolo de anan3s; docinhos miniatura.

Buffet de queijos, p3es e compotas caseiras:

Queijo de ovelha da serra da estrela; queijo de ovelha de serpa; queijinhos curados alentejanos; queijinho de niza; queijinhos saloios; queijos frescos de vaca; requeij3o; queijo da ilha de s. Jorge; camembert; brie; ch3vre; queijo de cabrade castelo branco; p3o de trigo caseiro; p3o de centeio caseiro; tostas diversas, gricini, e bolachas; compotas caseiras: uva; ab3bora; frutos silvestres.

Buffet de frutas:

Papaia; manga; kiwi; abacaxi; laranja; uva branca; uva preta; mel3o; mel3ncia; meloa; morangos

Bufett de quentes e frios:

Lombo de porco com batatinhas; creme de legumes e cebolinho; a3orda de camar3o; leit3o assado; paiola de porco preto; paio de porco preto; camar3o selvagem de mo3ambique cozido com sal marinho; salm3o fumado marinado com citrinos, presunto laminado; quiches; saladas; arroz de pato e ovos acoentrados.; Grelhada mista; bacalhau com natas