



Menu completo

Aperitivos Frios (escolha 8)

Queijo da ilha com uvas
Seviche de salmão fumado
Colher chinesa com salmão fumado
Mini snobinetes com frutas tropicais
Tomate cherry e mozzarella com maceração
Camarão e manga
Pate de atum em colher de espinafres.
Seviche de bacalhau.
Pesto com tomate seco ao sol e parmesão
Tapenade de azeitonas em ovo de codorniz.

Quentes

Salsichas com tâmaras / bacon
Cogumelos recheados com bacon
Satay de frango

Mini-quiches

Queijo com cebolinho
Lorraine
Maçã com caril e cebola
Bacon e cebola caramelizada

Fritos

Chamuças com molho tsasiki
Rolo vegetariano
Camarões panados com molho cocktail
Pastéis de bacalhau mini
Shoot
Melão com canela e crocante de presunto

Gaspacho com crocante de bacon

Acompanhamento

Pão recheado com tostinhas

Chouriço & alheira assada com bolinha rustica

Espelho de presunto com melão

Welcome drink e bar aberto

Vinho espumante branco

Martini rosso, bianco & rose

Gingordons

Whisky j. Walker red & black

Vodka (white, black & gold)

Licor beirão

Baileys

Safari

Sangria de espumante (receção)

Porto branco e tinto

Amarguinha

Bacardi rum

Medronho

Caipirinha

Tequila

Café, descafeinado e chá

Cerveja

Sumo de laranja

Ice tea

Refrigerantes

Água tónica

Água mineral (c/ e s/ gás)

Entradas (escolha uma)

Gaspacho com aroma de xerez e mexilhão

Folhado de leitão em cama de alface mista com vinagrete de laranja c/ mostarda.

Pate de pato com porto em cama de alface mista tosta melba e vinagrete de framboesa.

Vol-au-vent de frutos do mar ou de cogumelos

Eventual Catering

Prato principal (Um de peixe e um de carne)

Lombo de bacalhau assado c/ crosta de broa e ervas em base de couve juliana em azeite, batata nova assada e molho de tapenade de azeitona

Arroz de tamboril com gambas

Lombinho de porco em cenoura juliana, trilogia de vegetais, batata rosti, molho de maçã e molho porto

Medalhões de porco com molho de madeira, tomate provençal, feijão-verde e batata hochepot

Sobremesas (Escolha uma)

Tarte de maçã quente com gelado baunilha em amendoa torrada

Mousse de chocolate belga em tulipa crocante com frutos tropicais

Trilogia do algarve

(Bolo de amêndoa, figo e alfarroba)

Bebidas menu

Branco e tinto “montado” da região alentejo

Cerveja

Sumos

Refrigerantes

Águas c/s gás

Cafés

Menu buffet

Frutas laminadas com fondue de chocolate

Mousse de frutos tropicais (abacaxi, manga, maracujá, papaia)

Tarte de natas

Arroz doce

Pudim

Molotof

Gelatinas

Torta de laranja

Tiramisu

Frios

Queijos nacionais / estrangeiros (7 variedades)

Leitão

Carnes frias laminadas

Gambas em gelo

Sapateira

Saladas compostas

Quentes (Escolha 1)

Caldo verde.

Açorda alentejana

Bifanas

Piza.

Hambúrguer e seus condimentos

Cachorro quente e seus condimentos