



Menu Completo de Casamento

Welcome drink

Águas minerais e lisas

Sumos de fruta

Refrigerantes

Cerimónia/brinde

Águas minerais e lisas

Sumos de fruta

Refrigerantes

Espumante Nacional

Bebidas

Vinho branco & vinho tinto da casa espumante nacional

Vinho do porto seco “don pablo”

Vinho “moscatel favaios”

Ginjinha de “óbidos”

Vinho verde “muralhas”

“Martini rosso” & “martini bianco” cerveja “sagres”

Águas minerais e lisas sumos de fruta e refrigerantes

Canapés

Rissóis de camarão

Croquetes de novilho

Chamuças

Pastéis de bacalhau

Pastéis de leitão

Mini espetadas de frutas sazonais

Mini espetadas de tomate cherry mozzarella e manjerição

Crudités de vegetais com molho de iogurte

Camarão crocante e molho de soja

Senhora da Guia

Shots de gaspacho alentejano

Aperitivo

Kir royal ou bellini

Entradas

Gambas de moçambique em vestido crocante de bacon e redução de manga kerala

Sopa de marisco do mar da guia, ligeiramente aromatizada com caril de mexilhão

Papaia da baia recheada com camarão selvagem e couscous com aroma de coco

Prato de peixe

Filete de robalo do atlântico em crosta de amêndoa em cama de vegetais agri-doce e redução de laranja

Risotto de lavagante azul da nossa costa, com espargos verdes

Bacalhau à lagareiro estilo: bacalhau de curral grelhado coberto com pimentos assados, batatas novas assadas no forno, cebola e tomate e com azeite aromatizado de salva

Tira sabores

Sorbet de lima e espumante com rosmaninho

Prato de carne

Lombinho de porco preto ibérico dop em molho funghi porcini tradicional com batata gratin e legumes braseados

Magrete de pato fumado com risotto de citrinos biológicos e pera bêbada

Costeleta de borrego com pistácio, acompanhado por mil folhas de batata

Sobremesa

Soufflé de chocolate negro com coração de cacau

Pannacota de baunilha artesanal em sopa de ginjas

Decomposição de pina colada

Ronda de digestivos e café após o jantar

Licores, brandies nacionais, vinho do porto, whiskey “famous groose”

Cerimónia do corte de bolo

Espumante “murganheira” águas minerais e lisas sumos de fruta e refrigerantes

Open bar

Vinho branco & vinho tinto da casa

Vodka “absolut”

Cerveja “sagres”

Licores

Rum

Whiskey “famous grouse”

Gin “gordon’s”

Águas minerais e lisas

Sumos de fruta

Refrigerantes

Tónicas