

Ementa Casamento I

Preço:85,00€

Cocktail e aperitivos:

Tarteletes várias
Folhadinhos de salsicha
Vol-au-vent de camarão
Mousse de salmão
Bolinhas de carne
Salgadinhos em miniatura
Gin
Vermutes
Moscatel
Vinho do Porto
Vinho branco
Shots gelados
Coca-cola
Sumo de laranja
Águas minerais

Entrada ou sopa (escolher uma opção):

Caldo de galinha cantonês
Creme de brócolos com presunto
Sopa aveludada de tomate com ovos de codorniz escalfados
Creme de alho francês com bacon
Alheira de caça com espargos verdes e broa torricada
Folhados de espinafres com pinhões e molho de camarão
Maranhos com grelos salteados e tomates assados com ramo de cheiros

Peixe (escolher uma opção):

Bacalhau com espinafres e camarão
Bacalhau com migas e batatinha nova

Hotel Segredos de Vale Manso

Bacalhau no forno com laranja, grelos salteados e batatinha nova
Salmão gratinado com mostarda Dijon e alho francês ou puré de batata ou risotto de ervas aromáticas

Degustação (escolher uma opção):

Carapinhada de melancia
Belunga (champanhe de ananás)
Refresco de melancia e frutos vermelhos
Champanhe de crepfruit e lima

Carne (escolher uma opção):

Vitela com Porto e pimenta ou pêras bêbadas e puré de batata
Lombinhos de porco estufado com redução de vinho da Madeira ou figos salteados e batata assada
Rosbife com roquefort ou empadão de batata e couves de bruxelas gratinadas

Sobremesa (escolher uma opção):

Espetadas de frutos tropicais com leite-creme queimado
Bavaroise de morango com molho de hortelã-pimenta
Gelado de nata com pêras em calda de laranja e chocolate
Gelado de nozes com creme de caramelo

Mesa de frutas:

Frutas várias laminadas

Mesa de queijos:

Queijos nacionais e estrangeiros
Vários tipos de pão
Tostas e bolachinhas diversas

Mesa de mariscos:

Camarão
Sapateiras recheadas

Mesa de frios:

Leitão

Hotel Segredos de Vale Manso

Lombo de porco assado com romã
Iscas com Porto e passas
Tarteletes de cebola e bacon ou tarteletes de espinafres e pinhões
Saladas simples (legumes)
Salada de frutos do mar

Mesa de doces:

Bomba de chocolate com ananás
Bavaroise de morango com calda de frutos silvestres
Mousse de chocolate com nozes e natas
Tarte de maracujá
Ensopado de maçã com natas e canela
Cheesecake com calda de frutos vermelhos
Pannacotta com creme de caramelo
Bolo de amêndoa e gila
Pudim de ovos

Bebidas:

Vinho branco e tinto – seleção do hotel
Águas e sumos
Cerveja
Café e digestivos

Bar aberto:

Whisky novo
Aguardente velha
Licor Beirão
Vinho do Porto
Amêndoa amarga
Cerveja
Vinho branco e tinto seleção do hotel
Água
Refrigerantes