



2016

DEGUSTAÇÕES

welcome de espumante

MENU II

Proposta de iguarias para Evento

SÓLIDOS

Aperitivos frios

Bolinhas de carne, rissol de carne, rissol de marisco, pastéis de bacalhau, salada tradicional de polvo, mozzarella com tomate fresco e emulsão de ervas, melão com presunto, ananás com presunto, paté do mar e orégãos em broa da beira, frescos de bacalhau e azeite virgem, shot de melão com redução de vinho do porto, queijo da serra com frutos secos, guacamole com malaguetas doces e carpaccio de vitela

Aperitivos quentes

Crostini de anchovas, cataplana de carne e batata crocante, folhados de carne e sésamo, ameijoas à bulhão pato, brás de alheira, cogumelos recheados, futomaki de enchidos, picanha fatiada, bacon com tâmara, penne de frango gratinada com legumes da estação, chili com tortilhas de milho. Menu infantil

Buffet de mariscos

Sapateira recheada, camarão a vapor, cataplana de camarão, mexilhão gratinado com alho, yakitori de gambas, lagosta

LÍQUIDOS

Gin tónicos e aromáticos, martini bianco, martini rosso, vinho do porto, favaios, Ricard, caipirinha, cerveja, água lisa, sumo de laranja, (brancos, tintos e vinho verde a definir até à degustação), sangria de espumante

ALMOÇO

Sopa

Uma sopa servida das seguintes propostas:

Canja de perdiz com hortelã

Sopa de peixe da nossa costa

Consommé de gambas

Capuccino de cogumelos

Creme de cenoura com aroma a laranja e canela, queijo fresco em estaladiços

Aveludado descomposto de legumes

Sopa de meloa com redução de vinho de Moscatel

Tártaro de salmão com salada fresca citrinos

Cocktail de camarão com aioli de tomate

Peixes

Uma das seguintes propostas:

Bacalhau em lombos com crosta de alheira tradicional, batata a murro e couve salteada

Arroz de marisco e coentros

Arroz rico de tamboril com gambas

Lombo de cherne corado, bisque de camarão e legumes confitados

Perca corada com fricassé de azeitona e arroz de açafão

Salmão com puré de ervas aromáticas e coulis de pimentos

Polvo em azeite de lagar e batata reduzida com aroma a ervas aromáticas

Corta sabores

Mousse de gengibre e lima

Carnes

Uma das seguintes propostas:

Lombinho de porco ibérico com risotto alle zucchine

Lombo de vitela recheado, servido com arroz de frutos secos e esparregado de espinafres

Cabritinho do monte assado com ervas aromáticas, batata assada e legumes salteados

Naco de vitela com molho maronês, shitake e rúcula

Tornedó de vitela com polenta e cogumelo ostra

Magret de pato em cama de rebentos, soja e citrinos

Folhado de cordeiro, salada de espinafres e mostarda

Sobremesa empratada

Uma das seguintes propostas:

Torta de laranja com sorvete de citrinos e framboesas

Strudell de maçã com gelado de baunilha e coulis de frutos vermelhos

Cheesecake com crocante de chocolate

Trilogia de chocolate e hortelã

Pera bêbada, creme de queijo e crumble de canela

Leite creme com trouxa de amêndoa

Pudim de queijo da serra com fruta macerada, hortelã e baunilha

Ensopado de laranja com ganache de chocolate, pistache e sorvete cítrico

Fondant de abóbora com creme de requeijão e gelado de nata

Líquidos

(brancos, tintos e vinho verde a definir até à degustação),
aguas lisas, sumo de laranja, cerveja e coca cola

Buffet de sobremesas

Pudim de ovos, torta de laranja, leite-creme lúcia lima, refrescos de pêsego, mousse de chocolate aromatizada com licor beirão, tigelada, maçã no forno aromatizada com canela e baunilha, pão-de-ló de ovar, tarte queimada, cheesecake com frutos silvestres, doce de leite, aletria, sericaia, mousse de lima, torta de chocolate, tarte de limão, manjar de coco, brisas de liz, bolo de bolacha e arroz doce semi-frio de café, natas em cama de bolacha, tiramisú

Taças de fruta natural

Bolo de noiva - serviço espumante Fraga da Pena

Tábua de queijos

Serra, S. Jorge, rabaçal, curado, queijo em pimenta, queijo de caba curado, requeijão de seia

Brie, emmental, camembert, manchego e parmesão

Bolachas diversas, pãezinhos com sultanas, compotas e doces de fruta

Ceia dos bons malandros

Caldo verde, leitão a bairrada, bacalhau com natas/arroz de pato, hamburguer do chefe, pãezinhos quentes com chouriço, mini francezinhas, natinhas quentes

Bebidas em bar aberto

Café, serviço de chá, whisky jb, jameson, logan 12, caipirinhas, caipirã, caipiblack, caipirosca, licor beirão, aguardente velha, bayleys, vodka eristoff, vodka black, rum bacardi, amêndoa amarga, gin tónico e cocktail, cerveja

O Serviço

Incluídos no valor da proposta

Inglesa directo, Vista alegre gourmet , Copos schott zwiesel, Atoalhados, Decoração interior e exterior

6 Refeições para staff, 6 pax em degustações, Fogo de artifício, Exclusividade do espaço e horário alargado

Adultos >11 anos

Crianças a ½ 3 anos

Não pagantes <3 anos