



Menu GOLD - Welcome de espumante

Sólidos

Aperitivos frios

Bolinhas de carne; rissol de carne; rissol de marisco; pastéis de bacalhau; salada tradicional de polvo; salada de maçã, nozes, mel e hortelã; melão com presunto; ananás com presunto; triologia de patés; abacate, salmão e manga; salada grega; salada de batata fria, bacon e ervas aromáticas; salada de salmão fumado, ovo, ervilhas e cebolinho; gaspacho e pão crocante; terrina de fígado.

Aperitivos quentes

Bruscheta de presunto e cogumelos; quiche de legumes e aromáticos; brás de alheira; tâmaras com bacon; rolinhos primavera e molho agridoce; quesadillas de peito de peru e legumes; chicken wings barbecue; caril de mariscos; legumes assados; pipis; tacos de frango com maionese de tomate seco.

Grill Moment (picanha, vazia, secretos ibéricos, e enchidos).

Menu infantil (sopa, arroz e douradinhos).

Buffet de mariscos

Sapateira recheada; camarão a vapor; cataplana de camarão; mexilhões estufados na caçarola; yakitori de gambas; ameijoas à bulhão pato; lapas manteiga e ervas; 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 frutos vermelhos.

Almoço

Sopa/ Starter frio

Uma sopa servida das seguintes propostas:

Canja de perdiz com hortelã

Sopa descomposta de peixe da nossa costa

Creme de mariscos

Creme de couve flor, shitake e sêsamo

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

Aveludado descomposto de legumes

Sopa de melão, picadillo de presunto, pinhões e vinho do Porto

Folhado de coelho, molho de mostarda e folhas verdes

Cocktail de camarão com aioli de tomate

Salada Caesar, tosta de alho e ervas com balsâmico

Voul-au-vent do mar, folhas frescas e balsâmico reduzida



Peixes

Uma das seguintes propostas:

Bacalhau em manto de alheira e migas de couve

Bacalhau com presunto e azeitona, batata com azeite e bróculos

Caril de robalo, arroz basmati e salicórnias

Arroz rico de tamboril com gambas

Lombo de tamboril no forno com ervas, tomate recheado, arroz basmati e legumes

Lombo de cherne, camarão, espinafres e bisque de gambas

Filete de linguado corado com puré de beringela, pimentos e pistache

Papelote de salmão com batata-doce e espinafres

Polvo no forno, pimentos e batata reduzida com aroma a ervas aromáticas

Corta sabores

Granizado de frutos vermelhos



Carne

Uma das seguintes propostas:

Lombinho de porco ibérico salteado de castanhas, bacon, cogumelos e espargos

Vitela recheada, puré de batata, legumes e molho de cogumelos

Cabritinho do monte assado com ervas aromáticas, batatinhas e grelos salteados

Naco de vitela com molho maronês, batata ao sal e shitake

Tornedó de vitela envolto em cogumelos, puré de batata trufado e pleurotus

Perna de pato confitada, batata gratinada e cogumelos silvestres

Folhado de cordeiro, salada de espinafres e mostarda

Barriga de leitão confitada, batata-doce e molho de laranja

Magret de pato com noodles e soja

Carré com crosta provençal e batata gratinada



Sobremesa emprataça

Uma das seguintes propostas:

Torta de laranja com sorvete de citrinos e framboesas

Strudell de maçã com gelado de canela/erva príncipe e coulis de frutos vermelhos

Mousse de caramelo e nozes

Fondant de caramelo, sorvete lima e chocolate

Panacota de maracujá e crumble de aveia e chocolate

Brownie de chocolate, avelãs e nozes, gelado de whisky e molho de caramelo

Creme brulee, baunilha e limão

Mil folhas de ovos moles, frutos silvestres

Parfait de laranja, mirtilos e chocolate 80%

Pudim Abade de Priscos, espuma de cardomomo

Tatin de abacaxi com gelado de limão e framboesas

Líquidos em sala

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



Buffet de sobremesas

Pudim de ovos, torta de laranja, leite-creme com erva príncipe, refrescos de pêssego e espumante, encharcada, mousse de chocolate aromatizada com licor beirão, mousse de castanhas e Drambuie, queijadas, creme do bispo do Convento de Mafra, cornucópias, pão-de-ló de ovar, tarte de maçã, cheesecake com frutos silvestres, toucinho do céu, aletria, pudim do Rei, bolo brigadeiro, arroz doce com ovos, farófias em creme inglês, brisas do Liz, bolo refresco de frutas, tiramisu e pêra em Moscatel do Douro.

Taças de fruta natural.

Bolo de noiva - serviço espumante

Tábua de queijos

Serra, s. Jorge, rabaçal, curado, queijo em pimenta, queijo de caba curado, requeijão de Seia, queijo fresco com mel de urze e nozes

Brie, emmental, camembert, manchego, parmesão e roquefort

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

Bebidas em bar aberto

Café, serviço de chá, whisky Red Label, Bushmills, Black Label, caipirinhas, caipirão, caipiblack, caipirosca, Licor Beirão, aguardente velha, Bayleys, vodka, vodka black, rum Captain Morgan, amêndoa amarga, gin tónicos e aromáticos, cocktail e 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