



Menu SILVER - 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; 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

Camarão ao vapor; cataplana de camarão; mexilhão gratinado com alho; ameijoas à bulhão pato; yakitori de gambas e sapateira recheada.



Líquidos

Gin tónico, Martini Bianco, Martini Rosso, vinho do Porto, Favaio, caipirinha, cerveja, água lisa, sumo de laranja, (brancos, tintos e vinho verde a definir até à degustação), sangria de frutos vermelhos.

Almoço/jantar

Sopa

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



Peixes

Uma das seguintes propostas:

Bacalhau em manto de alheira e migas de couve

Bacalhau com presunto e azeitona, batata com azeite e bróculos

Arroz rico de tamboril com gambas

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

Papelote de salmão com batata-doce e espinafres

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

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

Folhado de cordeiro, salada de espinafres e mostarda

Sobremesa emprataada

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 maracaujá 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

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

Buffet de sobremesas

Pudim de ovos, torta de laranja, leite-creme com aroma a erva príncipe, bolo refresco de frutas, mousse de chocolate aromatizada com licor beirão, tigelada, arroz doce com ovos, pão-de-ló de ovar, cheesecake com frutos silvestres, farófiás em creme inglês, aletria, pêra em Moscatel do Douro, bolo brigadeiro, creme do bispo do Convento de Mafra, cornucópias.

Taças de fruta natural.

Bolo de noiva - serviço espumante (a definir na degustação)

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

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

Bebidas em bar aberto

Café, serviço de chá, whisky Red Label, Bushmills, caipirinhas, caipirões, caipiblack, licor beirão, aguardente velha, Bayleys, vodka, vodka black, rum Captain Morgan, gin tónico, 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