

Aperitivos

Bebidas

Água c/ gás
Coca-Cola / 7 up
Sumo de laranja s/ gás
Frisumo de ananás
Vinho do Porto seco
Cocktails c/ álcool
Martini
Água tônica / Gin
Whisky novo
Cerveja c/ e s/ álcool
Vinho verde (Vilacetinho)
Vinho maduro
P. Ravessa
Monte Velho
Esteva
Castelo de Alba
Sangria

Entradas (Quentes e Frias)

(Serviço de Mesa)
Rissóis de carne
Rissóis de camarão
Rissóis de mistos
Rissóis de bacalhau
Rissóis 4 queijos
Chamuças
Rissóis de leitão
Coxinhas de frango
Panadinhos de lombo
Mimos de bacalhau
Croquetes
Presuntinhos
Bolinhos de bacalhau
Croquetes de alheira
Croquetes de carne

Mesa Regional

Presunto laminado
Queijo tipo serra
Queijo fresco
Chouriça flamejada
Salpicão laminado
Chourição
Alheira à Mirandela
Broa caseira
Pataniscas
Bolas de melão
Azeitonas calda de azeite e oregãos
Salada de polvo
Fumeiros variados
Salada de bacalhau
Camarão grelhado à Gilho
Saladas do mar
Salada tropical
Moelas estufadas
Rojoezinhos

Entradas Volantes

Tâmaras enroladas em bacon
Mini pizzas
Bola de carne caseira
Folhadinhas de salsicha

Mesa de marisco

Camarão cozido ao natural
Mexilhão c/ molho verde
Molho de cocktail
Tostinhas

Almoço/Jantar

Creme de Legumes
ou
Consomé de cenoura
ou
Canja de galinha caseira
ou
Creme de alho francês c/ aves
(escolher 1)

Prato de Peixe

• Lombo de bacalhau
à Zé do pipo gratinado
ou
• Bacalhau c/ broa
e batata a murro
opção
Lombos de pescada
c/ aromas do mar e
Bacalhau c/ cebolada e
batata frita

• Arroz de Tamboril c/ Gambas
ou
• Tranches de Pescada
enrolados c/ Bacon
ou
• Bacalhau c/ natas
opção
Lombos de pescada c/ aromas do mar

Prato de Carne

Vitela ou Lombo assado
c/ folhadinha de maça
ou
Perna de porco assada
c/ legumes variados e
molho de castanhas
ou
Vitela assada c/ pêra embriagada
(escolher 1)
opção
Cordeirinho nacional c/
batata assada e legumes salteados

Sobremesa

Corta sabores de citrinos c/ abacaxi
ou
Profiteroles c/ gelado de baunilha
ou
Semi frio de morango
c/ molho de frutos silvestres
ou
Semi frio de nata c/ chocolate quente
(escolher 1)
**Café acompanhado digestivos
(bar aberto)**

Buffet de doces
Buffet de frutas
Buffet de queijos

Jantar/Ceia

Preço p/ pessoa

Ceia

Bifaninhas no pão
Pão c/ chouriço
Caldo Verde c/ broa
Cesta de Pães regionais
Presunto laminado
Salpicão laminado
Chourição laminado

Bolo dos noivos
servido acompanhado
espumante raposeira bruto
e asti/doce

Oferta em pacote
Uso de decoração com arranjo floral da casa
Wedding Planning (placar, marcadores de mesa e menus)
Suite Nupcial
Cones de Fogo de Artificio

(sinal inicial provisório 1.000€ + reforço com sinal definitivo de 2.500€ até 12 meses do evento
+ pagamento de 60% até 8 dias do evento e restante no fim do evento)

Sinal Completo: 3.500€

Em caso de desistência até 8 meses do evento, compensação obrigatória de mais 1.500€