



Menu Monte da Lua – Jantar

Aperitivos

Rissóis de Carne, Rissóis de Camarão, Pastéis de Bacalhau, Croquetes, Presunto Laminado com Pão e Broa, Queijo com Uvas, Folhadinhos mistos, Canapés de Caviar, Salmão, Petit vol au vent de atum, frango e camarão, Saladas de Polvo e Bacalhau

Bebidas

Vinho Branco e Tinto (Quinta de Cabriz)
Martini Rosso, Bianco, Dry, Gin, Porto, Vodka, Caipirinha, Whisky, Refrigerantes, águas, Whisky, Licor Beirão, Amendoa amarga, Brandy e Licor de Whisky

Entradas

Sopa

Peixe

Flute de Champanhe com Sorbet Limão

Carne

Sobremesas

Café e Digestivos

Bar Aberto

Buffet

Mesa de Doces Tradicionais, Frutas da Época, Queijos Nacionais,
Compotas Caseiras e Enchidos Regionais
Leitão de Negrais, Lombo de Porco, Quiches de Legumes, Salmão Fumado, Presunto,
Saladas Frias (Russa, Mediterrânica, Marisco, Bacalhau, Polvo)

Bolo de Noiva e Espumante (Raposeira)

Preço – 57 euros P/ Pessoa

Inclui - Menu / Decoração Floral / Atoalhados Personalizados / Degustação dos Menus / Decoração Exterior
Bar Aberto / Cerimonia Civil
Iva Incluído à taxa legal



Sugestões do Chef

Entradas

Cocktail de Camarão na Papaia
Vol au vent de Marisco
Salada de Tomate Caprise
Mexilhão de Vinagrete

Sopa

Alho Francês
Creme de Espinafres
Sopa de Peixe
Creme Legumes
Creme de Espargos com Natas
Caldo Verde

Peixe

Lombo de Cherne à Florentina
Bacalhau Gratinado com Gambas
Arroz de Tamboril com Camarão
Massada de Garoupa com Gambas
Tranches de Cherne à Cardinal

Carnes

Pato Real com Laranja
Medalhões de Vitela ao Madeira
Lombinhos de Porco Preto c/ Puré de Maçã
Lombinhos de Vitela au Champignon
Cabrito Assado à Padeiro

Sobremesas

Petit Gateaux com Gelado de Baunilha,
Strudel de Maçã com Gelado de Baunilha e Canela
Profiteroles com Chocolate Quente