

## Menu Palácios de Sintra

### Cocktail de Recepção

Presunto Laminado com Pão e Broa , Rissois de Carne, Rissois de Camarão, Pastéis de Bacalhau, Croquetes, Queijo Emental com Uvas, Folhadinhos mistos, Canapés de Salmão Fumado , Petit vol aux vent com mousse de atum , Queijo cabra e Camarão, Salada de Polvo, Espetadas de fruta, Espetadas de tomate Cherry c/ queijo Feta, Tostas de Chevre c/ doce, Cogumelos salteados com Linguíça, Mousse de Atum com Oregão em tostas, Ovos mexidos com Farinheira, etc.

### Bebidas

Vinho Branco e Tinto, Martini Rosso, Bianco e Dry, Moscatel, Porto Branco e Tinto , Gin, Vodka, Caipirinha, Caipirosca, Sangrias, Refrigerantes, Aguas Minerais, Cerveja de Pressão, Whisky Novo, Licor Beirão, Amarguinha, Brandy , Licor de Whisky, etc.

### Jantar de Casamento

**Entrada, Sopa, Prato de Peixe, Shot de Sorbet Limão com Espumante, Prato de Carne, Sobremesa , Café com Queijadinhas de Sintra e Bar Aberto** ( Ver Sugestões do Chefe )

### Buffet de Sobremesas

#### Mesa de Doces Tradicionais

Trouxas de ovos, Cheese Cake de Frutos Silvestres, Bolo Brigadeiro, Bolo Bolacha, Tarte Limão Merengada, Torta de Azeitão, Torta de Laranja, Pudim de Alcoçaca, Fidalgo, Toucinho do Céu, Charllote de Ananás, Semi-frio de Maracujá, Pêssego e Limão, Mousse de Chocolate, Mousse de Manga, Arroz doce, Leite Creme Queimado.

#### Mesa de Frutas

Papaia, Manga, Kiwi, Laranja, Abacaxi, Melão, Melancia, Meloa, Uva branca e preta, Morangos, Cerejas e outras Frutas da época.

#### Mesa de Queijos

Queijo de Ovelha da Serra da Estrela, Queijo de Serpa, Queijinhos curados Alentejanos, Queijinhos de Azeitão, Queijo de Nisa, Queijinhos Saloios, Queijo da Ilha de S. Jorge, Queijo curado de Castelo Branco, Camembert, Brie, Chèvre, Rondbol, Pão de Trigo Caseiro, Pão saloio, Broa de Milho, Mini Vianas, Mini Tigres, Tostas diversas, Gricinis e Bolachas; Compotas Caseiras.

#### Ceia - Caldo verde e Preguinhos em Pão Caseiro

#### Bolo de Noiva e Espumante

**Preço por Pessoa:** € 120,00 , acresce IVA à taxa em vigor

**Inclui** - Decoração Floral / Atoalhados Personalizados / Degustação do Menu / Bar Aberto / Cerimónia Civil / aluguer do Palácio e taxas de utilização.

**Inclui** - Menu / Decoração Floral / Atoalhados Personalizados / Degustação do Menu / Decoração Exterior/ Bar Aberto / Cerimónia Civil

**Extras** ( Opcionais ) - Mesa de Marisco € 7,50 Euros por pessoa, Mesa de Sapateira € 2,50 Euros por pessoa , Sushi € 2,00 Euros por pessoa

**Crianças:** Mais de 10 anos – 100% , 4 a 10 anos 50 % e menos de 4 anos 0 %

## **Sugestões do Chef**

### **Entradas**

Cocktail de Camarão com Papaia  
Vol au vent de Marisco  
Folhado Queijo Cabra com Doce de Abóbora  
Mexilhão de Vinagrete  
Vieiras Gratinadas com Rúcula

### **Sopa**

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

### **Peixe**

Lombo de Cherne à Florentina c/ Arroz Selvagem  
Bacalhau c/ Broa em cama de Grelos  
Bacalhau Gratinado com Gambas  
Arroz de Tamboril com Camarão  
Rolinhos de Peixe Gratinado com Camarão

### **Carnes**

Magret de Pato c/ Mel e Batata Parisiense  
Escalopes de Vitela com redução de Vinho do Porto  
Lombo de Porco Preto c/ Castanhas e Puré de Maçã  
Lombinhos de Vitela aux Champignons  
Vitela Assada no Forno c/ Batata Parisiense  
Cabrito Assado à Padeiro

### **Sobremesas**

Petit Gateau com Gelado de Nata e Frutos Silvestres  
Quente e Frio (Gelado de Baunilha c/ Chocolate Quente)  
Strudel de Maçã com Gelado de Baunilha e Canela  
Profiteroles com Chocolate Quente