



1- Ementa Castelo dos Mouros

APERITIVOS

Gin, Vodka, Favaios, Martini, Porto, Vinho maduro Branco e Sumos.
Folhadinhos de Frango, Choux de Atum, Rissóis de Camarão, Croquetes de Vitela, Chamussas, Tâmaras com Bacon.

SOPA

Creme de Legumes,
Creme de Galinha com Arroz,
Creme de Alho Francês,
Creme de Espinafres,
Creme de Abóbora.

ENTRADA

Mousse de Peixe,
Melão com Presunto,
Cogumelos recheados com Bacon,
Quiche Lorraine.

PEIXE

Arroz de Cherne com Gambas,
Bacalhau com Broa,
Gratinado de Peixe,

Torta de Bacalhau,
Bacalhau à Quinta de São Francisco.

CARNE

Lombo de Porco Assado com Ananás,
Bifinhos de Novilho com Cogumelos,
Frango com Maçã,
Vitela à Camponesa com Puré de Legumes.

SOBREMESA

Creme Brûlée,
Bavaroise de Baunilha,
Tacinhas de Laranja e Chocolate,
Coeur à la Crime,
Pavlova com Fruta Fresca.

BUFFET

Leitão Assado,
Perú Assado,
Coroa de Tomate,
Salada de Legumes,
Salada de Queijo e Ananás,
Salada de Atum,
Perna de Vitela com Especiarias,
Presunto Campestre,
Mousse de Salmão,
Saladas de Frango.

MESA DE DOCES

Tarte de Chocolate com Natas,
Tartelettes de Fruta,
Tarte de Limão,
Gelatina com Frutas,
Pie de Pêssego,
Coroa de Choux,
Bolo Alasca,
Trifle de Mascarpone,
Croquembouche.

MESA DE FRUTAS

Ananás, Laranja, Melancia, Melão, Kiwis, Manga, Papaia, etc.
Kiwis com Laranja,
Salada de Frutas.

MESA DE QUEIJOS

Nacionais e Internacionais.

VINHOS

Verde Branco,
Maduro Branco,
Maduro Tinto.

DIGESTIVOS

Café, Whisky novo, Aguardentes, Porto e Licores.

Espumante e Bolo de Noiva.

PREÇO DA EMENTA: €65.00