



4- Ementa Palácio de Seteias

APERITIVOS

Whisky, Gin, Vodka, Favaíos, Martini, Porto, Vinho maduro Branco e Sumos.
Canapés de Ovos, Salmão Fumado, Atum com Caril, Espargos, Folhadinhos de Camarão e Endro, Choux de Atum, Spanakopitas (triângulos de massa fina recheados com espinafres e queijo), Ovos Recheados e Canapés Quentes.

SOPA

Creme de Cogumelos,
Sopa de Camarão,
Sopa de Abóbora e Laranja,
Sopa de Espinafres e Courgettes,
Sopa de Bróculos,
Sopa Cremosa de Castanhas,
Sopa Fria de Abacate,
Lulas com Tomate e Pimento,
Sopa de Frango com Limão e Hortelão.

ENTRADA

Entrada de Abacate,
Ovos mexidos à Arquiduquesa,
Blinis (pequenas panquecas guarnecidas com natas e caviar),
Vieiras Bonne Femme,
Tostas de Santola.

PEIXE

Medalhões de Tamboril com Gambas e Arroz Branco,
Filetes de Linguado com Molho de Limão,

Filetes de Linguado com Molho de Camarão e Manga,
Bacalhau Gratinado.

CARNE

Tornedó Wellington,
Vol-au-vents de Frango,
Frango com Molho Branco e Abacate,
Carne Assada com Pudins Yorkshire,
Châteaubriand,
Perna de Borrego Marinada,
Lombo de Novilho com Cogumelos.

SOBREMESA

Bavaroise de Maracujá,
Cranachan,
Pudim de Geleia,
Areias com Frutos Silvestres e Natas,
Pavlova com Fruta Fresca,
Jalousie,
Tortas Brûlée de Limão.

BUFFET

Leitão Assado,
Peru Assado,
Salada de Legumes,
Salada de Queijo e Ananás,
Salada de Atum,
Perna de Vitela com Especiarias,
Presunto Campestre,
Mousse de Salmão,
Saladas de Frango,
Fiambre com cobertura de Laranja,
Salmão Frio com Aspic montado com Gambas.

MESA DE DOCES

Tarte de Chocolate com Natas,
Tartelettes de Fruta,
Tarte de Limão,
Gelatina com Frutas,
Pie de Pêssego,
Bolo Alasca,
Trifle de Mascarpone,
Croquembouche,
Syllabub de Limão e Maracujá com Frutos-Silvestres,
Cheesecake com Aro de Laranja,
Ninhos de Merengue com recheio de Mousse rica de Chocolate,

Torta Gelada de Merengue Praliné.

MESA DE FRUTAS

Espetadas de Fruta com Xarope de Mel e Cardamomo,
Compota de Fruta de Verão,
Ananás, Laranja, Melancia, Melão, Kiwis, Manga, Papaia, etc.
Kiwis com Laranja,
Salada de Frutas,
Alperces com Canela e Natas,
Uvas com Hortelã.

MESA DE QUEIJOS

Nacionais e Internacionais.

VINHOS

Verde Branco,
Maduro Branco,
Maduro Tinto,

DIGESTIVOS

Café, Whisky novo, Whisky velho, Aguardentes, Porto e Licores.

Champanhe e Bolo de Noiva.

PREÇO DA EMENTA: €1.00