

## *MENU C 2023* *BATIZADO / CRISMA*

### *REFEIÇÃO SERVIDA:*

Salgadinhos miniatura (Camarões crocantes com molho agri-doce, gratinado de 3 queijos e tábua de queijo e presunto)

#### **Sopa (escolha 1):**

Canja de galinha do campo

Aveludado de legumes

Creme de cenoura

Creme de alho francês com crotons e crocante de presunto

creme de marisco

Sopa rica do mar (peixe)

#### **PEIXE PREMIUM (escolha 1) :**

Centro de bacalhau com camarão

Rolinhos de linguado recheados com camarão

Lombos de tamboril com molho de Porto Seco

Lombos de Robalo braseado com azeite e ervas

**e**

#### **CARNE PREMIUM (escolha 1):**

Perna de pato confitada

Entrecôte de Vitela Black Angus

Lombinho de porco com camarão

Javali com aromas do Alentejo

## **Buffet de seguida à carne:**

#### **MESA DE CHARCUTARIA:**

Presunto, Paio porco preto. Paiola de porco, queijo da ilha, queijo da Serra e queijo alavão

#### **MESA DE DOCES:**

Mousse de chocolate, farólias com leite creme, cheesecake de frutos silvestres, , bolo de chocolate crocante , pudim de ovos caseiro e torta de laranja

#### **Abacaxi laminado**

## CAFÉ

## ESPUMANTE RESERVA:

## BEBIDAS REFEIÇÃO:

Águas Minerais, sumo de Laranja, cerveja, vinho branco e tinto da nossa Garrafeira e sangria de frutos silvestres.

**Neste menu o evento tem duração do início do almoço até às 17h00.**

### **. PREÇO:**

36,00 € por pessoa

*Crianças até 4 anos: Grátis*

*Crianças de 5 a 12 anos: 50 % do valor*

*A partir de 13 anos: valor total*

### EXTRAS:

- Vermute ou Moscatel *acresce 1,50 € por pessoa*

- *Mesa Buffet camarão e Sapateira, acresce 7,50 € por pessoa*

- *Bolo de batizado a cargo do cliente ou poderemos providenciar com o nosso atelier de Cake Design (15 € kg)*

- *Digestivos (whisky novo, Beirão, Amêndoa amarga, Moscatel, Aguardente velha, Ginja), acresce 2 € por cada dose servida*

- *Alargamento de horário*