

## *MENU B 2025* *BATIZADO / CRISMA*

### *REFEIÇÃO SERVIDA:*

**Salgadinhos miniatura** (rissóis camarão, pasteis de bacalhau e croquetes de carne)

#### **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)

#### **ENTRADA (escolha 1):**

Ovos mexidos com farinha

Gratinado 3 queijos

Enchidos grelhados

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

Centro de bacalhau com crosta de azeitona

Bacalhau lascado com broa de milho e grelos (Tiborna)

Bacalhau com espinafres gratinado, puré de batata

Trouxa de bacalhau em couve lombarda

Rolinhos de pangas recheados com camarão

Arroz de Tamboril

Lombos de perca com molho de espumante

Lombos de pescada com molho de marisco

**ou**

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

Supremos de frango recheados com farinha

Lombo de porco assado no forno recheado de Ameixas Pretas ou linguiça ou farinha

Lombinho de porco salteado com molho de vinho do Porto ou molho de mostarda, mel e sumo de laranja

Vitela assada no forno com molho da carne ou de cogumelos

Arroz á Valenciana

Carne de Porco à Alentejana

### **SOBREMESA (escolha 2): uma fruta e um doce**

Profiteroles recheados com chocolate quente, gelado de baunilha

Cheesecake de morango

Panacotta com frutos silvestres

Pudim caseiro

Vianetta de chocolate

Torta de laranja

Bolo de chocolate crocante

Abacaxi ou Salada de fruta

### **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 16h30.**

#### **. PREÇO:**

27,00 € por pessoa

*(Caso pretenda 2 pratos principais acresce 6€)*

**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*

- **Bolo de batizado a cargo do cliente** *ou poderemos providenciar com o nosso atelier de Cake Design (20 € kg)*

- **Digestivos** (*whisky novo, Beirão, Amêndoa amarga, Moscatel, Aguardente velha, Ginja*), *acresce 3.50 € por cada dose servida*