

Sugestão para casamento 3

Aperitivos

Rissóis de camarão, pastéis de bacalhau, croquetes de vitela, folhados de bacon e queijo gratinado, coxinhas de galinha, canapés variados, asinhas de frango fritas, gambas panadas, espetadas de frutas, tostas de broa c/ variedade de enchidos, (chouriço de carne, farinheira, morcela, negritos, salsichas frescas, entremeada, febras em show coking), refrigerantes, vermouths, sangria de espumante, águas, cerveja de pressão, vinho branco e tinto,

Sopas

Sopa do mar
Canja de galinha

Peixes

Arroz de tamboril e cherne c/ gambas

Corta-sabores

Carnes

Escalopes de vitela c/ molho de cogumelos batata Duquesa e legumes

Sobremesa servida

Bolo de chocolate quente c/ bola de gelado

Menu infantil

Canja de galinha
Bife de peru c/ batata frita
Mousse de chocolate

A hora do lanche para a criançada

Cereais variados
Iogurtes líquidos e sólidos variados
Pães-de-leite e croissants c/ fiambre
Gomas
Chocolates variados etc.

Pôr-do-sol

Mesa de doçaria

Leite-creme
Mousse de chocolate
Mousse de manga
Folhado de morangos
Tarte de amêndoa
Tarte de frutas frescas
Tarte variadas
Floresta negra
Pudim de ovos
Natas do céu
Pastelaria tradicional
(natas, pasteis de Tentúgal, queijadas, barrigas de freira)
Tigelada
Folhado c/ doce de ovos
Profiteroles c/ molho de chocolate
Semifrio de morango
Bavaroise de café
Arroz doce

Mesa de frutas laminadas

Frutas da época naturais e tropicais

Mesa de petiscos

Salada de frango c/ nozes e passas de uva
Salada de bacalhau em pimentos
Salada de polvo em sua vinagrada
Salada de orelha de porco em sua vinagrada
Salada de atum c/ pimentos
Moelas de cebolada
Bacalhau c/ natas (opção 1)
Arroz de pato (opção2)
Jaquinhos fritos e de escabeche
Massas variadas
Salada de agriões c/ cogumelos e queijo fresco
Pernil de porco assado em vinho tinto (opção3)

Picanha na pedra (opção 4 em show coking)
Carne de porco á alentejana
Pataniscas de bacalhau
Leitão assado
Camarão cozido
Cataplana de camarão flamejado
Mexilhão m/ casca em sua vinagrada
Sapateira recheada
Cataplana de amêijoas a bolhão pato
Lagostins
Cesto de pão variado (normal, integral e broa)
Caldo verde
Presunto fatiado

Mesa de queijos

Nacionais

Serra
Rabaçal
Fresco
Requeijão
Ilha

Internacionais

Camembert
Brie
Roquefort
Rambol c/ nozes

Bolo de noivos acompanhado c/ espumante e chá

Bebidas

Vinho Maria de Santar (Dão) ou S.Domingos (Bairrada), ou Quinta de Lodões da Ribeira, Herdade de coteis tinto e branco, agua, refrigerantes
(vinhos em opção para poder escolher as marcas que vos mais agradar)

Digestivos

Whisky novo, aguardente velha, porto tawny, licor beirão, licor de creme, gin