

## **Sugestões de ementas D João Catering**

### **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,

### **Entradas servidas**

Cornucópia folhada c/ recheio de camarão  
Brick de legumes c/ morcela salteada  
Queijo do rabaçal em broa frita e morcela de arroz  
Vol-au-vent de aves  
Vol-au-vent de marisco  
Melão c/ presunto  
Ananás c/ presunto  
Salada de presunto c/ camarão e frutos tropicais

### **Corta-sabores**

Limão  
Lima-limão  
Tangerina  
Manga

### **Sopas**

Sopa do mar  
Creme de marisco  
Sopa de peixe  
Creme de cenoura c/ espinafres  
Creme de couve-flor c/ pinhões torrados  
Creme de castanhas  
Creme de ervilhas c/ presunto  
Creme de legumes  
Creme de espargos c/ salteado de cogumelos

Canja de galinha  
Aveludado de aves

### **Peixes**

Bacalhau espiritual  
(Lascas de bacalhau c/ camarão e seu aveludado)  
Bacalhau c/ broa e migas  
Bacalhau em cama de legumes c/ crasta de broa  
Bacalhau panado c/ cebolada acompanhado c/ batata duquesa  
Tranches de salmão á Grenoblesa  
Supremos de perca c/ molho de camarão e alcaparras  
Filetes de pescada enrolados em bacon  
Filetes de linguado c/ molho de camarão  
Medalhões de pescada c/ amêndoa lascada  
Arroz de tamboril e cherne c/ camarão  
Arroz de marisco  
Tamboril gratinado c/ bacon acompanhado c/ batata duquesa e legumes  
Cherne c/ molho de camarão acompanhado c/ brócolos e natas

### **Carnes**

Cabrito assado  
Bife da vazia  
Vazia de vitela assada  
Lombinhos de vitela  
Escalopes de vitela c/ molho de cogumelos  
Arroz de pato  
Leitão a Bairrada  
Lombo de porco recheado c/ bacon e linguiça  
Lombo de porco recheado c/ farinheira e ameixa  
Lombinhos de porco c/ vinho do porto e castanhas  
Lombinhos de porco ladeado c/ bacon  
Lombinhos de porco preto

### **Guarnições**

Grelos salteados c/ batatinha no forno  
Salteado de bacon e cogumelos

Migas de caldo verde ou espinafres e batata a murro

Batata a padeiro

Arroz de misto de legumes

Arroz de frutos secos

Arroz selvagem

Misto de legumes salteados

### **Sobremesa servida**

Crepe c/ gelado e molho quente de chocolate

Crepe c/ gelado e molho de frutos silvestres

Crepe c/ doce de ovos e molho de laranja

Salada de frutas

Espetada de fruta

Perfeito de pinhão torrado c/ molho de manga limão

Folhado de natas e morangos

Bolo de bolacha c/ creme de café e gelado de caramelo

Barrigas de freira c/ gelado de menta

Cheese cake c/ molho de frutos silvestres

Tarte de natas e leite condensado c/ molho de morangos

Bolo de chocolate quente c/ bola de gelado

Pastel de Tentúgal c/ bola de gelado

Maça assada c/ canela

### **Menu infantil**

Creme de legumes

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  
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

**Com show coking**

**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 (opção 2)  
Jaquizinhos fritos e de escabeche  
Salada de Agriao c/ queijo fresco e cogumelos

Massas variadas  
Pernil de porco assado em vinho tinto (opção3)  
Picanha na pedra (opção 4 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

## **Em show coking**

**Mesa de sushi (opção)**

**Mesa italiana ( opção)**

**Mesa de crepes (opção)**

## **Mesa de queijos**

### **Nacionais**

Serra  
Rabaçal  
Fresco  
Requeijão  
Ilha

### **Internacionais**

Camembert  
Brie  
Roquefort  
Rambol c/ nozes

### **Bebidas**

Vinho Ota do cabriz, ou S.Domingos, ou Quinta de Lodões da Ribeira, Herdade de coteis tinto e branco, agua, refrigerantes

### **Digestivos**

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

Os vinhos podem ser alterados conforme a vossa preferência depois é uma questão de orçamentar consoante o vosso gosto

### **Pequeno-almoço**

Rissóis de camarão, pastéis de bacalhau, croquetes de vitela, panados de carne, bolas de carne, tartes salgadas, folhados de salsichas, folhados de fiambre e queijo, lombo assado fatiado, croissants e pães-de-leite c/ fiambre e queijo, tartes doces, miniaturas de pastelaria variadas, pão, queijadas, pastéis de Tentúgal, vinho tinto e branco, aguas, refrigerantes, cerveja