

E menta 1

E ntradas V olantes

Sortido de Salgadinhos em Miniatura
Tâmaras com Bacon
Presunto
Empadinhas de Galinha
Broa Doce com Queijo Fresco
Broa Doce com Queijo da Serra
Enchidos Regionais com Broa de Milho

Com B ar Aberto

Porto
Gin
Moscatel
Cerveja
Sumos
Whisky Novo
Espumante Bruto
Martini
Sangria

E ntrada N a Mesa:

Sopa:
Creme de Alho Francês aromatizado com Alecrim
Creme de Espargos
Creme de Legumes
Consumé de Faisão

Peixe:
Lombos de Cherne com Camarão e Hortelã
Bacalhau com Broa
Bacalhau Conventual
Polvo com Batatinha Corada e Migas

Carne:
Lombo de Porco Recheado (Pêssego, Ameixa e Azeitonas)
com 3 purés ou com Arroz de Frutos
Perna de Pato com Arroz Selvagem e Puré de Maçã
Nacos de Vitela com Cogumelos

V inhos

Verde - Quinta da Aveleda
Maduro Branco e Tinto - Quinta do Valdoeiro
Espumante Messias Bruto

S obremesa na Mesa:

Gelado de Natas com Chocolate Quente ou Frutos Silvestres
Profiteroles Recheados com Gelado e coberto de Chocolate Quente

Café com Digestivos
Bar Aberto

*E menta 1**Mesa de Frutas*

Laminadas, Nacionais e Tropicais

Mesa de Queijos

Serra, Niza, Évora, Serpa, Azeitão, Rabaçal, Ilha de S. Jorge, Rambol de Nozes e Camembert

*Mesa de Doces Regionais e Conventuais**(Tudo da nossa cozinha)*

Leite Creme
 Bavaoise
 Semi-Frios
 Arroz Doce
 Trouxas d'Ovos
 Pudim Abade Priscos
 Toucinho do Céu
 Mousse de Chocolate
 Pasteis de Tentúgal
 Queijadas de Tentúgal
 Cheese Cake
 Torta de Laranja
 Castanhas d'Ovos
 Natas do Paraíso
 Barriga de Freira

Bolo de Noiva

Ceia:

Mariscada (Camarão Cozido, Sapateiras Recheadas)
 Leitãozinho (4,5 a 5 Kg)
 Caldo Verde

Preço por / Pessoa

Ementa com ceia _____	€ _____
Sem ceia _____	€ _____
Mesas _____	€ _____
Cadeiras _____	€ _____
Roupa Mesas _____	€ _____
Cadeira de Madeira _____	€ _____
Prato Marcador _____	€ _____
_____	€ _____

Crianças até 3 anos oferta
 Crianças dos 3 aos 8 Anos, 50 %