



E M E N T A

Celebração Especial



EMENTA



MARISCOS

Camarão Natural
Mexilhão à Marinheiro
Ameijoas

MESA REGIONAL

Presunto Laminado C/Melão
Chouriço Crioulo
Sanguinhas
Broa
Azeitonas

APERITIVOS QUENTES

Rissois Variados
Bolinhas de Bacalhau
Croquetes de Vitela
Pataniscas
Caprichos
Panadinhos
Moelinhas Picantes
Rojões c/Tripinhas
Polvo Vinagrete

SALADAS

Saladas mistas



E M E N T A



QUENTES

Sopa
Creme de Legumes

PEIXES

Escolha de 2 pratos:

Bacalhau c/Puré ou Batata Frita
Filetes de Pescada c/ Salada Russa
Arroz de Tamboril
(So Substitui o Bacalhau)

CARNE

Escolha de 1 prato:

Vitela c/Pêra bebéda
Lombinho c/Ananás
Medalhões c/Bacon
Cabrito Assado c/Batatinhas e Legumes (+7,50€ por pessoa)
Leitão com Batata frita e Saladas (+7,50€ por pessoa)



EMENTA



SOBREMESAS

SOBREMESA DIRETA

Brownie c/ Bola de Gelado

BUFFET DE SOBREMESAS

Fruta Laminada
Doces Variados

BOLO COMEMORATIVO



EMENTA



BEBIDAS

APERITIVOS BAR

Martini

Vinho do Porto

Gin Tónico, Vodka e Richard

BEBIDAS

Água Mineral e Água c/Gás, Refrigerantes, Cerveja

VINHOS

Adega de Monção (Branco-Tinto) - Verde

Ponte de Lima(Brnaco) - Verde

Borba(Branco-Tinto) - Maduro

Esteva(Tinto) - Maduro

ESPUMANTES

Raposeira Bruto

Asti Gancia

CAFÉ E DIGESTIVOS

Whisky Novo

Licor Beirão

Brandy

Carolans

Aguardente Velha



E M E N T A



CONDIÇÕES

INCLUI

Música Ambiente

EXTRAS

Cava Premium: Sob Consulta

Ceia: Sob Consulta

Bj: 300 a 500€

Animadora de Crianças: 150€ *4 a 6 Horas

HORÁRIOS

7 Horas de serviço após chegada

Horas extras é cobrado 200 a 300€ p/hora dependendo da lotação do evento

CONDIÇÕES

Crianças dos 0-3 anos: não pagam

Crianças dos 4-10 anos: pagam 50%

Staff do cliente: pagam 50%

Para reserva da data, é necessário o pagamento de 25% euros ou outros 25% antes 15 dias.

O restante deve ser pago no dia do evento.