

# Salvador Eventos

QUINTA, CATERING & ORGANIZAÇÃO DE EVENTO

## Menu 1 - Encantos de Afrodite

### **Aperitivos:**

Gin Tónico - Martini Rosso - Porto Seco - Porto Tawny - Moscatel - Cerveja com e sem álcool - Sangria - Coca Cola  
Sumo de Laranja - Águas c/ ou s/ Gás - Amendoim c/ Sal - Batata Chip - Canapés de Atum - Salmão Fumado e  
Requeijão - Rissóis de Camarão - Croquetes de Carne - Pastelinhos de Bacalhau - Tâmaras c/ Bacon - Morcela  
Linguiça assada.

### **PRATOS QUENTES (SERVIDOS SENTADOS)**

#### **Sopas (ver opções)**

##### **Peixe:**

Bacalhau Gratinado c/ Natas e Broa ou Tranche de Perca c/ Amêndoa ou Filetes de groupa  
c/ Salada Russa.

##### **Carne:**

Perna de Porco no forno à Padeiro ou Bifinhos de Perú c/ Cogumelos Selvagens.

#### **Sobremesa (ver opções)**

##### **Mesa de Doces**

Bavaroise de Frutas – Farófias - Arroz Doce - Leite Creme - Pudim Flan - Molotov - Mousse de Chocolate - Brigadeiro  
Lampreia de Ovos - Tarte de Maçã - Tortas Variadas - Travesseiro de Noiva - Bolo de Chocolate - Bolo de Bolacha  
Floresta Negra.

##### **Mesa de Frutas**

Salada de Fruta - Fruta Fatiada em Taças Individuais - Centros de Fruta Nacionais e Tropicais.

#### **Buffet de Frios e Quentes**

Leitão assado de Negrais - Lombo de Porco no Espelho - Perna de Vitela Assada à Marquês Frango no Ninho  
Panadinhos de Perú - Paio York - Presunto e Chouriço fatiados - Salada de Polvo - Salada de Orelha - Feijoada e  
Caldo Verde.

##### **Mesa de Queijos**

Nacionais e Estrangeiros - Boutique de Pão: Broa de Milho - Pão de Centeio – Tostas - Bolachas de Água e Sal.

##### **Mesa de Marisco:**

Barco de Gambas cozidas ao natural.

##### **Bebidas:**

Vinho Branco e Tinto (a definir) - Vinho Verde – Sangria - Águas com e sem Gás - Sumo de Laranja - Refrigerantes  
Cerveja com e sem álcool – Café - Aguardente Branca e Velha (Aliança) - Vinho do Porto - Whisky Novo - Licor de  
Whisky - Licor Beirão e Amêndoa amarga.

#### **Bolo de Noiva e Espumante**

# Salvador Eventos

QUINTA, CATERING & ORGANIZAÇÃO DE EVENTO

## **OPÇÕES INCLUÍDAS**

### **SOPA**

Canja de galinha – Creme de alho francês – Creme de Legumes – Creme de espinafres – Creme de espargos  
Canja de aves – Sopa de peixe – Sopa de peixe com camarão – Outra sopa a combinar.

### **SOBREMESAS**

Profiteroles /chantilly chocolate e ananás – Profiteroles c/ gelado e ananás - Trougha de ovos c/ ananás e kiwi  
Bolo de bolache c/ gelado – Cheesecake de frutos silvestres – Salada de frutas tropicais – Travesseiro de Sintra c/  
gelado – Pudim de ovos – Outra sobremesa a combinar.

## **OPÇÕES PAGAS À PARTE**

### **ENTRADAS**

Requeijão com mel e nozes – Melão com presunto – Cocktail de camarão - Rolinhos de salmão com espargos  
Papaia recheada com espargos e gambas - Cogumelos salteados com presunto – Gambas ao alinho – Vol- au- vent  
de camarão Queijo fresco com manga.

### **MARISCOS**

Gambas à guilho – Creme de marisco – Amêijoa ao natural – Amêijoa à bolhão pato – Mexilhão à espanhola  
Santola ao natural – Camarão Tigre na grelha – Lagostins ao natural – Lagosta cozida ao natural – Percebes cozidos  
ao natural.

## **O valor do menu têm incluído :**

Decoração

Centros de Mesa

Placard para marcação de mesas

Ementas personalizadas.

Cadeiras vestidas com saia branca e laço da cor da decoração escolhida ou cadeira de madeira.

Insuflável, quando o número de convidados é superior a 110

Pessoal e demais materiais inerentes ao serviço

Uma sopa, um prato de peixe, um de carne e uma sobremesa

As crianças até aos 4 anos não pagam. Dos 4 aos 8 pagam 50%.

Os pratos quentes bem como tudo mais, pode ser trocado de acordo com a vontade do Cliente,  
pode no entanto sofrer alterações de preço consoante os casos

É possível a criação de uma ementa personalizada, mediante à apresentação de orçamento.

# Salvador Eventos

QUINTA, CATERING & ORGANIZAÇÃO DE EVENTO

## Condições Gerais:

A Reserva será considerada após a entrega por parte do Cliente da importância de 1.000 Euros.

O restante será pago antes ou no dia do Evento.

O Cliente terá de confirmar o número exato de pessoas **20** dias antes do Evento.

O Cliente deve contactar-nos para **8 a 10** dias antes da data, para acertarmos todos os pormenores, como ex:(bolo de noiva, cor de camilha,ect.).

## Contatos:

Rua de Gôa n.º 1 B – Damaia

Telemóvel : 964 034 418

Telf/Fax: 214 749 597

E.mail: reservas@salvadoreventos.com