

Salvador Eventos

QUINTA, CATERING & ORGANIZAÇÃO DE EVENTO

Menu 2 – *Apetites de Zeus*

Aperitivos:

Gin Tónico - Caipirinha - Martini Bianco - Martini Rosso - Porto Seco - Porto Tawny – Moscatel Cerveja c/ e s/ álcool
Vinho Verde - 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 - Mexilhão de vinagrete
Pastelinhos de Bacalhau - Tâmaras c/ Bacon - Franguinho da Guia (Frito) - Presunto na tábua.

Churrasco: Febras – Picanha – Entremeada - Linguça Assada - Morcela Assada - Salsicha.

PRATOS QUENTES (SERVIDOS SENTADOS)

Sopas: (ver opções)

Peixe

Bacalhau à Zé do Pipo – Bacalhau à Lagareiro c/ Migas e Bat.a murro Tranche de Perca c/ Camarão.

Carne

Bifinhos de Novilho ao Poivre c/ Milho Doce e Batatinhas - Lombo Porco no forno c/ Puré de Maçã e
Molho Champanhe - Perna de Borrêgo no Forno à Padeiro.

Sobremesa (ver opções)

Mesa de Doces

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

Mesa de Frutas

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

Buffet de Quentes

Caldo Verde – Arroz de pato no forno à Antiga – Pézinhos de Coentrada - Bacalhau à Brás.

Buffet de Frios

Leitão assado de Negrais – Perú trinchado à Marchal - Lombo de Porco no espelho – Vitela Assada à Marquês
Frango no Ninho – Fiambre Gratinado c/ Ananás - Salpicão das Beiras - Paio York - Presunto fatiado - Salada de
Polvo Salada de Orelha.

Mesa de Queijos

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

Mesa de Marisco

Barco de Gambas cozidas ao natural e Sapateira recheada.

Bebidas

Vinho Branco e Tinto (a definir) – Vinho Verde – Sangria -- Águas c/ e s/ Gás- Sumo de Laranja - Refrigerantes
Cerveja c/ e s/ álcool - Campari Bacardi -Vodka Martini Bianco - Martini Rosso

Salvador Eventos

QUINTA, CATERING & ORGANIZAÇÃO DE EVENTO

Café - Aguardente Branca e Velha (Aliança) - Vinho do Porto - Whisky Novo - Licor de Whisky - Licor Beirão e Amêndoa amarga.

Bolo de Noiva e Espumante

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 bolacha 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

Salvador Eventos

QUINTA, CATERING & ORGANIZAÇÃO DE EVENTO

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%.

Nos menus : 2, 3, 4 e 5 a música ao vivo (Organista ou D.J. ou Conjunto Musical) é da nossa responsabilidade quando o número de convidados maiores de 4 anos é superior a 120.

Nos menus : 2, 3, 4, e 5 oferecemos música ao vivo (Organista ou D.J. ou Conjunto Musical) mais fogo de Artificio quando o número de convidados é superior a 150.

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.

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