

Salvador Eventos

QUINTA, CATERING & ORGANIZAÇÃO DE EVENTO

Menu 3 - Sabores de Baco

Aperitivos:

Caipirinha - Gin Tónico - 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 – Chamuças - Pastelinhos de
Bacalhau - Tâmaras c/ Bacon - Mexilhão de vinagrete - Franguinho Frito - Presunto na Tábua.

Churrasco: Febras - Picanha - Entremeadada - Linguiça Assada - Morcela Assada- Salsicha Toscana.

PRATOS QUENTES (SERVIDOS SENTADOS)

Sopas (ver opções)

Peixe: Bacalhau à Lagareiro (c/ Bat. a murro e migas) - Tranche de Perca c/ Molho de Camarão Arroz de Garoupa
com Gambas.

Carne: Bifinhos de Novilho c/ Puré de Maçã e Legumes - Perna de Perú Recheada com Farinheira e Castanhas
Lombinhos de Porco à Bolhão Pato .

Sobremesa: (ver opções)

Mesa de Doces:

Bavaroise de Frutas - Farófias – Gelatinas - 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 – Fidalgo - Toucinho do Céu.

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

Buffet de Quentes: Caldo Verde - Canja de Galinha- Pézinhos de Coentrada -Bacalhau à Brás - Arroz de Pato no
Forno à Antiga.

Buffet de Frios: Leitão assado de Negrais - Perú trinchado à Marechal- Lombo de Porco no Espelho - Vitela Assada
à Marquês - Frango no Ninho - Panadinhos de Perú - Fiambre Gratinado c/ Ananás - Salpicão das Beiras - Paio York
Presunto Fatiado - Salada de Polvo - Batata Pála-pála - Arroz e saladas matizadas.

Mesa de Queijos: Nacionais e Estrangeiros - Boutique de Pão : Broa de Milho – Tostas - Bolachas de água e sal
Pão de Centeio – Compotas e Mel.

Mesa de Marisco: Barco de Gambas cozidas ao Natural– 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 - Caipirinha - 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 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 – Amêijoas ao natural – Amêijoas 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%.

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.

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