

Salvador Eventos

QUINTA, CATERING & ORGANIZAÇÃO DE EVENTO

Menu 4 – Talentos de Apolo

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 sem 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 – Franguinhoda Guia (Frito) - Presunto na Tábua- Espetadas de Fruta - Mexilhão de Vinagrete
Argolas de Lulas.

Churrasco: Febras – Picanha – Entremeada - Linguiça Assada - Morcela Assada - Salsicha Toscana.

PRATOS QUENTES (SERVIDOS SENTADOS)

Sopas (ver opções)

Peixe: Arroz de Tamboril c/ Gambas - Lombos de Bacalhau no forno com Broa - Tranche de Garoupa c/ Espargos e Nozes.

Tira Sabores: (Sorvet de Limão)

Carne: Medalhões de Novilho ao Poivre c/ Puré de Maçã - Perna de Perú Recheada com Farinheira e Castanhas
Lombinhos de Porco Ibérico c/ Mel e Mostarda e Castanhas,

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 Marchal - 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 - Salada de Orelha – Salada de Atum c/ Feijão Frade - Salada de Grão c/ Bacalhau desfiado - Salada de Ovas.

Mesa de Queijos: Nacionais e Estrangeiros – Boutique de Pão : Brõa 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 ao natural - Mexilhão à Espanhola
Amêijoa à Bolhão Pato.

Salvador Eventos

QUINTA, CATERING & ORGANIZAÇÃO DE EVENTO

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

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%.

Salvador Eventos

QUINTA, CATERING & ORGANIZAÇÃO DE EVENTO

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