

# Salvador Eventos

QUINTA, CATERING & ORGANIZAÇÃO DE EVENTO

## Menu 5 – Virtudes de Atenas

### **Aperitivos:**

Caipirinha - Gin Tónico - Martini Bianco - Martini Rosso - Porto Seco - Porto Tawny - Moscatel - Cerveja com e sem 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 - Pastelinhos de Bacalhau - Chamuças - Argolas de Lulas - Gambas Panadas - Perninhas de Caranguejo - Mexilhão de Vinagrete - Tâmaras com Bacon - Franguinho da Guia (Frito) - Presunto na Tábua - Espetadas de Fruta.

### **Churrasco:**

Febras - Picanha - Entremeada – Linguiça – Farinheira – Morcela - Salsicha Toscana.

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

#### **Sopas:(ver opções)**

#### **Peixe:**

Supremos de Linguado Recheados c/ Camarão - Medalhões de Tamboril Gratinados c/ Espinafres - Caril de Gambas c/ Natas e Laranja.

#### **Tira Sabores: Sorvet de Limão**

#### **Carne:**

Medalhões de Novilho (lombo) c/ Castanhas - Javali no Forno à Caçador c/ Espargos Verdes - Cabrito no Forno à Montanhês c/ Batatinhas.

#### **Sobremesa :(ver opções).**

**Mesa de Doces:** Bavaroise de Frutas - Farólias – 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 - Pão de Rala - Sericaia .

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

**Buffet de Quentes:** Caldo Verde - Canja de Galinha do Campo, - Dobrada c/ Feijão branco 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 – Fiambre Gratinado c/ Ananás - Salpicão das Beiras Paio York - Presunto fatiado Salada de Polvo e Orelha - Salada de ovas Salmão Fumado - Presunto montado na tábua.

**Mesa de Queijos:** Nacionais e Estrangeiros – Requeijão c/ Mel e Nozes- Compotas .

**Boutique de Pão:** Broa de Milho, Pão integral, Pão de Centeio - Tostas - Bolachas de água e sal.

**Mesa de Marisco:** Barco de Gambas Cozidas ao Natural - Sapateira Recheada - Ameijoa à Bolhão Pato Mexilhão à Espanhola

# Salvador Eventos

QUINTA, CATERING & ORGANIZAÇÃO DE EVENTO

Gambas à Guilho .

**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 e Velho - 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

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

# Salvador Eventos

QUINTA, CATERING & ORGANIZAÇÃO DE EVENTO

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