



## **Ementa Príncipe**

### **Aperitivos Líquidos :**

Vinho do Porto, Martini, Moscatel, Gin, Vodka, Whisky, Licores Variados, Rhum, Sangria, Caipirinha, Vinho Maduro Branco e Tinto, Vinho Verde, Espumante, Cerveja, Cocktails, Refrigerantes e Águas.

### **Aperitivos Sólidos : ( Buffet )**

Rissóis, Croquetes, Bolos de Bacalhau, Xamuças, Folhados Mistos, Folar, Bola de Carne, Empada, Pasteis de Chaves, Salada de Marisco, Salada de Massas Variadas, Salada de Ovas de Peixe, Salada de Orelha, Salada de Pernil, Ovos ao Vapor c/ Molho Cocktail, Espelho de Queijo Fresco c/ Amêndoa, Melão c/ Presunto, Cogumelos Recheados c/Bacon, Açorda de Camarão, Salmão ao Vapor, Linguiça, Alheira, Espetadinhos de Carne no Grill, Charcutaria Fina, Sushi, Camarão, Amêijoas, Mexilhão, Navalhas, Camarão Tigre Grelhado, Sapateira, Lagosta e Lavagante.

### **Entrada à Mesa: ( 1 Opção )**

Creme de Legumes – Sopa de Peixe – Canja de Galinha – Bisque de Lagosta – Espetadinhos de Camarão c/ Ananás – Pêra Abacate c/ Camarão – Crepe de Camarão – Mil Folhas de Foie Gras – Vieira Gratinadas – Vieira Salteada em Cama de Molho Branco c/ Gambas.

### **Peixe: ( 1 Opção )**

Arroz de Tamboril c/ Gambas – Filetes de Pescada c/ Aroz Primavera – Filetes de Linguado Escalfado c/ Presunto - Lombos de Cherne Gratinados c/Molho Lagosta - Salmão c/ Laranja – Lombos de Salmão à Quinta – Filetes de Garoupa c/ Ameijôas – Rodovalho Grelhado - Bacalhau à Príncipe – Bacalhau à Chefe – Bacalhau à Diplomata - Bacalhau à Lagareiro – Bacalhau Gratinado – Bacalhau c/ Migas.

### **Desenjoativo: ( 1 Opção )**

Sorvete Limão / Laranja / Tangerina / Maça Verde / Maracujá – Shot de Citrinos – Granizado de Limão

### **Carne: ( 2 Opções )**

Peito de Pato c/ Molho Laranja – Lombrinhos de Porco c/Castanhas – Vitela Assada Recheada c/ Legumes - Naco de Vitela Wellington - Tornado em Crosta de Pão c/ Molho de Ananás Caramelizado ou Molho de Cogumelos – Enrolados de Vitela c/ Bacon Recheados e Legumes – Filé Mignon de Porco Preto c/ Chutney de Manga - Cabrito à Aldeia – Cabrito Brazeado - Leitão Assado.

### **Sobremesa Empratada: ( 1 Opção )**

Crepe c/ Gelado e Chocolate Quente – Chese Cake de Limão c/ Frutos Silvestres – Petit Gateau c/ Gelado – Strudel c/ Gelado – Panacota de Frutos do Bosque – Brauni de Chocolate c/ Gelado – Crumble de Maça c/ Gelado – Marinada de Frutos em Massa Filo e Gelado.

### **Buffet de Sobremesas:**

Pudim Caseiro – Mousses Variadas – Molotoff – Gelatinas – Semi-Frios – Tartes, Pastelaria Fina – Doces Caseiros – Fruta Laminada – Mesa de Queijos – Fonte de Chocolate.

### **Bolo de Noiva c/ Fogo de Artificio: ( Oferta )**

#### **Ceia:**

Caldo Verde - Rodizio de Carnes – Saladas Variadas

#### **Opção:**

Paelha de Marisco

#### **Bebidas: ( Bar Aberto )**

Vinho Branco e Tinto ( DOC ) – Vinho Verde – Cerveja – Sumos – Águas – Licores – Brandy – Whisky – Aguardentes – Caipirinha – Espumante – Café.

#### **Oferta :**

Bolo de Noiva - \* Noite de Núpcias – Decoração – Ementas – Marcadores – Placar – Musica DJ – Animação p/Crianças e Adultos

- **Oferta da Noite de Núpcias a partir dos 80 convidados**



## **Ementa Vip**

### **Aperitivos Líquidos :**

Vinho do Porto, Martini, Moscatel, Gin, Vodka, Whisky, Licores Variados, Rhum, Sangria, Caipirinha, Vinho Maduro Branco e Tinto, Vinho Verde, Espumante, Cerveja, Cocktails, Refrigerantes e Águas.

### **Aperitivos Sólidos : ( Buffet )**

Rissóis, Croquetes, Bolos de Bacalhau, Xamuças, Folhados Mistos, Folar, Bola de Carne, Empada, Pasteis de Chaves, Salada de Marisco, Salada de Massas Variadas, Salada de Ovas de Peixe, Salada de Orelha, Salada de Pernil, Ovos ao Vapor c/ Molho Cocktail, Espelho de Queijo Fresco c/ Amêndoa, Melão c/ Presunto, Açorda de Camarão, Salmão ao Vapor, Linguiça, Alheira, Espetadinhos no Grill, Charcutaria Fina, Cogumelos Recheados c/ Bacon, Camarão, Amêijoas, Mexilhão, Sapateira, lavagante e Lagosta.

### **Entrada à Mesa: ( 1 Opção )**

Creme de Legumes – Sopa de Peixe – Canja de Galinha – Bisque de Lagosta – Espetadinhos de Camarão c/ Ananás – Pêra Abacate c/ Camarão – Crepe de Camarão – Mil Folhas de Foie Gras – Vieira Gratinadas – Vieira Salteada em Cama de Molho Branco c/ Gambas.

### **Peixe: ( 1 Opção )**

Arroz de Tamboril c/ Gambas – Filetes de Pescada c/ Arroz Primavera – Filetes de Linguado Escalfado c/ Presunto - Lombos de Cherne Gratinados c/ Molho Lagosta - Salmão c/ Laranja – Lombos de Salmão à Quinta – Filetes de Garoupa c/ Ameijôa – Rodovalho Grelhado - Bacalhau à Príncipe – Bacalhau à Chefe – Bacalhau à Diplomata - Bacalhau à Lagareiro – Bacalhau Gratinado – Bacalhau c/ Migas.

### **Desenjoativo: ( 1 Opção )**

Sorvete Limão / Laranja / Tangerina / Maça Verde / Maracujá – Shot de Citrinos – Granizado de Limão

### **Carne: ( 2 Opções )**

Peito de Pato c/ Molho Laranja – Lombrinhos de Porco C/Castanhas – Vitela Assada Recheada c/ Legumes - Naco de Vitela Wellington - Tornado em Crosta de Pão c/ Molho de Ananás Caramelizado ou Molho de Cogumelos – Enrolados de Vitela c/ Bacon Recheados e Legumes – Filé Mignon de Porco Preto c/ Chutney de Manga - Cabrito à Aldeia – Cabrito Brazeado - Leitão Assado.

### **Sobremesa Empratada: ( 1 Opção )**

Crepe c/ Gelado e Chocolate Quente – Chese Cake de Limão c/ Frutos Silvestres – Petit Gateau c/ Gelado – Strudel c/ Gelado – Panacota de Frutos do Bosque – Brauni de Chocolate c/ Gelado – Crumble de Maça c/ Gelado – Marinada de Frutos em Massa Filo e Gelado.

### **Buffet de Sobremesas:**

Pudim Caseiro – Mousses Variadas – Molotoff – Gelatinas – Semi-Frios – Tartes, Pastelaria Fina – Doces Caseiros – Fruta Laminada – Mesa de Queijos .

### **Bolo de Noiva c/ Fogo de Artificio: ( Oferta )**

#### **Ceia:**

Caldo Verde - Rodizio de Carnes – Saladas Variadas

#### **Bebidas: ( Bar Aberto )**

Vinho Branco e Tinto ( DOC ) – Vinho Verde – Cerveja – Sumos – Águas – Licores – Brandy – Whisky – Aguardentes – Caipirinha – Espumante – Café.

#### **Oferta :**

Bolo de Noiva - \* Noite de Núpcias – Decoração – Ementas – Marcadores – Placar – Musica DJ – Animação p/Crianças e Adultos

- **Oferta da Noite de Núpcias a partir dos 80 convidados**



## **Ementa Príncipe +**

### **Aperitivos Líquidos :**

Vinho do Porto, Martini, Moscatel, Gin, Vodka, Whisky, Licores Variados, Rhum, Sangria, Caipirinha, Vinho Maduro Branco e Tinto, Vinho Verde, Espumante, Cerveja, Cocktails, Refrigerantes e Águas.

### **Aperitivos Sólidos : ( Buffet )**

Rissóis, Croquetes, Bolos de Bacalhau, Xamuças, Folhados Mistos, Folar, Bola de Carne, Empada, Pasteis de Chaves, Salada de Marisco, Salada de Massas Variadas, Salada de Ovas de Peixe, Salada de Orelha, Salada de Pernil, Ovos ao Vapor c/ Molho Cocktail, Espelho de Queijo Fresco c/ Amêndoa, Melão c/ Presunto, Açorda de Camarão, Moelinhas, Salmão ao Vapor, Linguiça, Alheira, Espetadinhos no Grill, Charcutaria Fina, Cogumelos Recheados c/ Bacon e Sushi .

### **Mariscada Servida à Mesa :**

**Camarão ao Vapor, Camarão Grelhado, Cigalas, Amêijoas, Mexilhão, Percebes, Navalhas, Sapateira e Lavagante**

### **Peixe: ( 1 Opção )**

Arroz de Tamboril c/ Gambas – Filetes de Pescada c/ Arroz Primavera – Filetes de Linguado Escalfado c/ Presunto - Lombos de Cherne Gratinados c/Molho Lagosta -Salmão c/ Laranja – Lombos de Salmão à Quinta – Filetes de Garoupa c/ Ameijôa – Rodovalho Grelhado - Bacalhau à Príncipe – Bacalhau à Chefe – Bacalhau à Diplomata - Bacalhau à Lagareiro – Bacalhau Gratinado – Bacalhau c/ Migas.

### **Desenjoativo: ( 1 Opção )**

**Sorvete Limão / Laranja / Tangerina / Maça Verde / Maracujá – Shot de Citrinos – Granizado de Limão**

### **Carne: ( 1 Opção )**

Peito de Pato c/ Molho Laranja – Lombrinhos de Porco C/Castanhas – Vitela Assada Recheada c/ Legumes - Naco de Vitela Wellington -Tornedó em Crosta de Pão c/ Molho de Ananás Caramelizado ou Molho de Cogumelos– Enrolados de Vitela c/ Bacon Recheados e Legumes – Filé Mignon de Porco Preto c/ Chutney de Manga - Cabrito à Aldeia – Cabrito Brazeado - Leitão Assado.

### **Sobremesa Empratada: ( 1 Opção )**

Crepe c/ Gelado e Chocolate Quente – Chese Cake de Limão c/ Frutos Silvestres – Petit Gateau c/ Gelado – Strudel c/ Gelado – Panacota de Frutos do Bosque – Brauni de Chocolate c/ Gelado – Crumble de Maça c/ Gelado – Marinada de Frutos em Massa Filo e Gelado.

### **Buffet de Sobremesas:**

Pudim Caseiro – Mousses Variadas – Molotoff – Gelatinas – Semi-Frios – Tartes, Pastelaria Fina – Doces Caseiros – Fruta Laminada – Mesa de Queijos – Fonte de Chocolate.

### **Bolo de Noiva c/ Fogo de Artíficio: ( Oferta )**

#### **Ceia:**

Caldo Verde - Rodizio de Carnes – Saladas Variadas

#### **Bebidas: ( Bar Aberto )**

Vinho Branco e Tinto ( DOC ) – Vinho Verde – Cerveja – Sumos – Águas – Licores – Brandy – Whisky – Aguardentes – Caipirinha – Espumante – Café.

#### **Oferta :**

Bolo de Noiva - \* Noite de Núpcias – Decoração – Ementas – Marcadores – Placar – Musica DJ – Animação p/Crianças

- **Oferta da Noite de Núpcias a partir dos 80 convidados**