

Menu D. Carlos I

Cocktail de Recepção

Presunto Laminado com Pão e Broa , Rissois de Carne, Rissois de Camarão, Pastéis de Bacalhau, Croquetes, Queijo Emental com Uvas, Folhadinhos mistos, Canapés de Salmão Fumado , Petit vol aux vent com mousse de atum , Queijo cabra e Camarão, Salada de Polvo, Espetadas de fruta, Espetadas de tomate Cherry c/ queijo Feta, Tostas de Chevre c/ doce, Cogumelos salteados com Linguiça, Mousse de Atum com Oregão em tostas, Ovos mexidos com Farinheira, etc.

Bebidas

Vinho Branco e Tinto, Martini Rosso, Bianco e Dry, Moscatel, Porto Branco e Tinto , Gin, Vodka, Caipirinha, Caipirosca, Sangrias, Refrigerantes, Aguas Minerais, Cerveja de Pressão, Whisky Novo, Licor Beirão, Amarguinha, Brandy , Licor de Whisky, etc.

Almoço de Casamento

Entrada, Sopa, Prato de Peixe, Shot de Sorbet Limão com Espumante, Prato de Carne, Sobremesa , Café com Queijadinhas de Sintra e Bar Aberto (Ver Sugestões do Chefé)

Buffet de Sobremesas

Mesa de Doces Tradicionais

Trouxas de ovos, Cheese Cake de Frutos Silvestres, Bolo Brigadeiro, Bolo Bolacha, Tarte Limão Merengada, Torta de Azeitão, Torta de Laranja, Pudim de Alcobaça, Fidalgo, Toucinho do Céu, Charllote de Ananás, Semi-frio de Maracujá, Pêssego e Limão, Mousse de Chocolate, Mousse de Manga, Arroz doce, Leite Creme Queimado.

Mesa de Frutas

Papaia, Manga, Kiwi, Laranja, Abacaxi, Melão, Melancia, Meloa, Uva branca e preta, Morangos, Cerejas e outras Frutas da época.

Mesa de Queijos

Queijo de Ovelha da Serra da Estrela, Queijo de Serpa, Queijinhos curados Alentejanos, Queijinhos de Azeitão, Queijo de Nisa, Queijinhos Saloios, Queijo da Ilha de S. Jorge, Queijo curado de Castelo Branco, Camembert, Brie, Chèvre, Rondbol, Pão de Trigo Caseiro, Pão saloio, Broa de Milho, Mini Vianas, Mini Tigres, Tostas diversas, Gricinis e Bolachas; Compotas Caseiras.

Buffet de Jantar

Mesa de Frios

Mesa de Camarão , Leitão de Negrais, Lombo de Porco, Quiches de Legumes, Salmão Fumado, Presunto Laminado, Enchidos Regionais, Saladas Frias (Russa, Mediterrânea, Marisco, Bacalhau, Polvo)

Prato Quente

Strogonoff de Vitela com Arroz Branco ou Bacalhau Gratinado com Gambas ou Arroz de Pato .

Sopa à Escolha

Caldo Verde , Creme de Legumes, Sopa de Peixe, Canja de Aves, etc.

Mesa de Doces Tradicionais

Trouxas de ovos, Cheese Cake Frutos Silvestres, Bolo Brigadeiro, Bolo Bolacha, Tarte limão Merengada, Torta de Azeitão, Torta de Laranja, Pudim de Alcobaça, Fidalgo, Toucinho do Céu, Charllote de Ananás, Semifrio de Maracujá, Pêssego e Limão, Mousse de Chocolate, Mousse de Manga, Arroz doce, Leite Creme Queimado.

Mesa de Frutas

Papaia, Manga, Kiwi, Laranja, Abacaxi, Melão, Melancia, Meloa, Uva branca e preta, Morangos, Cerejas e outras frutas da época.

Mesa de Queijos

Queijo de Ovelha da Serra da Estrela, Queijo de Serpa, Queijinhos curados Alentejanos, Queijinhos de Azeitão, Queijo de Nisa, Queijinhos Saloios, Queijo da Ilha de S. Jorge, Queijo curado de Castelo Branco, Camembert, Brie, Chèvre, Rondbol, Pão de Trigo Caseiro, Pão saloio, Broa de Milho, Mini Vianas, Mini Tigres, Tostas diversas, Gricinis e Bolachas; Compotas Caseiras.

Bolo de Noiva e Espumante

Valor do Menu – 60.00 Euros P/ Pessoa , acresce Aluguer do Espaço

Inclui - Menu / Decoração Floral / Atoalhados Personalizados / Degustação do Menu / Decoração Exterior/ Bar Aberto / Cerimónia Civil

Extras (Opcionais) - Mesa de Marisco € 7,50 Euros por pessoa, Mesa de Sapateira € 2,50 Euros por pessoa , Sushi € 2,00 Euros por pessoa

Crianças: Mais de 10 anos – 100% , 4 a 10 anos 50 % e menos de 4 anos 0 %

(Adicionar Iva à Taxa Legal em Vigor)

Sede – Beloura Office Park Edifício 6 Piso 1 – Quinta da Beloura – 2710-704 Sintra

Contactos: Tlm – 912586077 / 917542147 mail – dglpeventos@gmail.com

Sugestões do Chef

Entradas

Cocktail de Camarão com Papaia
Vol au vent de Marisco
Folhado Queijo Cabra com Doce de Abóbora
Mexilhão de Vinagrete
Vieiras Gratinadas com Rúcula

Sopa

Alho Francês
Creme de Espinafres
Sopa de Peixe
Creme Legumes
Creme de Espargos com Natas
Caldo Verde

Peixe

Lombo de Cherne à Florentina c/ Arroz Selvagem
Bacalhau c/ Broa em cama de Grelos
Bacalhau Gratinado com Gambas
Arroz de Tamboril com Camarão
Rolinhos de Peixe Gratinado com Camarão

Carnes

Magret de Pato c/ Mel e Batata Parisiense
Escalopes de Vitela com redução de Vinho do Porto
Lombo de Porco Preto c/ Castanhas e Puré de Maçã
Lombinhos de Vitela aux Champignons
Vitela Assada no Forno c/ Batata Parisiense
Cabrito Assado à Padeiro

Sobremesas

Petit Gateau com Gelado de Nata e Frutos Silvestres
Quente e Frio (Gelado de Baunilha c/ Chocolate Quente)
Strudel de Maçã com Gelado de Baunilha e Canela
Profiteroles com Chocolate Quente