



CASAMENTO



# MENU



## WELCOME

ESPUMANTE; VINHO BRANCO; SANGRIA DE FRUTOS VERMELHOS;  
SUMO LARANJA E AGUA E CANAPÉS VARIADOS

## ENTRADAS

SALADA SAZONAL COM FRUTOS SECOS  
CREME DE TOMATE ASSADO, OVO ESCALFADO E CROUTONS  
PASTEL DE AZEITÃO COM PÊRA BÊBEDA E SALADA DA ÉPOCA  
BACALHAU MARINADO SOBRE ESMAGADA DE BATATA, ALHO E AZEITE DE COENTROS  
CARPACCIO NOVILHO, LASCAS DE PARMESÃO, MAÇÃ VERDE, TOMATES BEBÉ E SALADA DA ÉPOCA

## PEIXE

ROLINHOS DE PEIXE, MIL FOLHAS DE LEGUMES E COUSCOUS  
ROBALINHOS RECHEADOS COM FUNCHO, PURÉ DE BATATA, VINAGRETA DE TOMATE E CEBOLA ROXA  
Lombo de Bacalhau e Telha de Broa, Migas com Poejos e Azeite de Coentros

## CARNE

CACHAÇO DE PORCO, BATATA GRATINADA E GRELOS  
SUPREMO DE PINTADA CORADO COM QUEIJO CABRA, ARROZ E LEGUMES NO FORNO  
COXA DE PATO CONFITADA, CARBONARA COM ERVAS AROMÁTICAS E MOLHO DE LARANJA

## OPÇÕES DE VEGETARIANO

RISOTTO DE ABÓBORA COM AMÊNDOA LASCADA  
BERINGELA RECHEADA COM LEGUMES

## SOBREMESA

INDIVIDUALIZADA OU BUFFET DE SOBREMESAS

PREÇOS SOB CONSULTA



THANK♥YOU