

Quinta Mil e Uma Noites

► Ementa Diamante 2011

APERITIVOS

CHURRASCO AO VIVO

Linguiça Assada
Chouriço Assado
Morcela Assada
Entremeada Assada
Febrinhas Assadas
Salsichas Frescas Assadas
Batata Frita Guinada
Rissóis Camarão Miniatura e Pinças de Carangueijo
Croquetes de vitela Miniatura
Pataniscas de Bacalhau
Pão Saloio, Brôa de milho e Pão Centeio
Vinho Tinto e Branco
Cerveja E Sangria
Águas e Sumos
Vermute e Gin Tónico
ESPETADAS DE FRUTAS

ENTRADA

Cocktail de Camarão

SOPAS

Creme de Camarão
Creme Aveludado de Perdiz

QUENTES

Bacalhau à Lasca C/Brôa ou
Lombinhos de Bacalhau no Forno c/Camarão
ou
Arroz de Marisco à Rica ou
Tranche de Cherne em Cama de Espinafres c/Camarão

TIRA SABORES

(servido entre o peixe e a carne)
Tornedó do Lombo de Novilho c/Natas e Camarão ou
Medalhões do Lombo de Novilho c/Natas e Camarão ou
Cordon Bleu Recheados c/Marisco

SOBREMESA

Buffet de Doces e Frutas; Tábua de Queijos

BEBIDAS

Martini
Águas Minerais
Sumos
Refrigerantes
Vinho Branco de Mesa Regional do Alentejo
Vinho Tinto de Mesa Regional do Alentejo
Cerveja
Café
Champagne Francês
Porto
Licores Nacionais e Estrangeiros
Brandy e Vodka
Aguardente Velha
Whisky Velho Congnaque Francês

BUFFET

MESA DE MARISCOS

Sapateiras Recheadas
Lagosta Montada
Maionese de Camarão
Gambas Montadas
MESA DE CARNES
Perna de Porco na Tábua
Leitão de Negrais na tábua
Perú Assado Montado na Tábua
Frangos Assados Montados no Espelho
Paio das beiras Laminado
Presunto Montado
Cela de Porco
Cabrito Assado Trinchado
Galinha do Campo corada
Pato com Laranja
Salada de Polvo
Salada de orelha de Porco

MESA DE QUENTES

*Strogonoff do Lombo de Novilho com camarão,
acompanhado com arroz àrabe e Caldo verde à
Portuguesa.
(Tudo servido em Rechaud's)*

DOCES

Bolo de Noiva
Bolo de Bolacha
Lampreia de Ovos
Tarte de Maçã
Tarte de Amêndoa
Torta de Laranja
Torta de Coco
Pudim Molotoff
Pudim Flan
Semifrio de Frutos Silvestres
Semifrio de Café
Bolo de Amendoa
Arroz Doce
Leite Creme
Doce d'Avó
Doce Primavera
Mousse de Chocolate
Torta de Ovos
Torta de Chocolate
Bolo de Requeijão
Doce D'Avó
Cheesecake
Babaroise de Laranja

MESA DE FRUTAS

Fruta da Época e Tropicais laminada e exposta em
exóticos centros de vidro a sopro

MESA DE QUEIJOS

Grande variedade de queijos Nacionais e
Estrangeiros

OFERTA DA LUA DE MEL NA MADEIRA

Valor por Pessoa: 125,00 Euros