

Quinta Fonte do Paraíso

Ementa Estrelícia 2011

APERITIVOS

CHURRASCO AO VIVO

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

ENTRADA

Cocktail de Camarão

SOPAS

Creme Aveludado de Aves
Creme de Legumes
Creme de Camarão

QUENTES

Bacalhau Gratinado à Chefe ou
Arroz de Marisco à Pescador ou
Bacalhau à Lasca c/Batatinha a Murro e Brôa ou
Tranche de Cherne c/Espinafres e Camarão

TIRA SABORES

(Servido entre o peixe e a carne)

Medalhões de Novilho da Vazia com camarão ou
Lombo de Porco Recheado c/Ameixas e Puré de Maçã
ou

Lombinhos de Porco c/ Natas e Camarão ou
Lombo de Porco Recheado com Enchidos e
Esparregado

SOBREMESA

(Servida à Mesa)

Gelado Crocante ou
Profiteroles com Gelado e Molho de Chocolate ou
Pudim Flan, ou Maçã assada com bola de gelado

BEBIDAS

Martini
Águas Minerais
Refrigerantes
Cerveja
Sumos
Vinho Branco e Tinto de Mesa Regional do Alentejo
Espumante Reserva

Porto

Licores Nacionais e Estrangeiros
Brandy e Vodka
Aguardente Bagaceira
Whisky Velho

MESA DE MARISCOS

Maionese de Camarão
Gambas Montadas
Sapateiras Recheadas

MESA DE CARNES

Perna de Porco Assada 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
Cabritinho Assado Trinchado no Espelho
Saladas Exótica
Salada de Orelha de Porco
Salada de Polvo
Pato com Laranja
Galinha do campo Corada

MESA DE QUENTES

**Strogonoff de Novilho com camarão,
acompanhado com arroz árabe e Caldo Verde à
Portuguesa
(Tudo servido em Rechaud's)**

DOCES

Bolo de Noiva
Torta de Ovos
Torta de Chocolate
Lampreia de Ovos
Bolo de Requeijão
Doce d'Avó
Pudim Flan
Semifrio de Morango e Semifrio de Café
Tarte de Amendoa
Tarte de Maçã
Bolo de Bolacha e Bolo de Amendoa
Mousse de Chocolate
Doce da Casa
Arroz Doce
Leite Creme
Torta de Coco
Torta de Laranja
Cheesecake
Bavaroise de Laranja

MESA DE FRUTAS

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

MESA DE QUEIJOS

Grande variedade de Queijos Nacionais e Estrangeiros

Valor por pessoa: 80,00 Euros s/queijo e 85,00 Euros c/queijos