

# Quinta Fonte do Paraíso

## Ementa Orquídea 2011

### APERITIVOS

#### CHURRASCO AO VIVO

Linguíça Assada  
Chouriço Assado  
Morcela Assada  
Entremeada Assada  
Febrinhas Assadas  
Salsichas frescas Assadas  
Batata Frita Guinada  
Rissóis Camarão Miniatura e Pinças Carangueijo  
Croquetes de Vitela Miniatura  
Pataniscas de Bacalhau  
Pão Saloio, Brãa 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 Aveludado de Aves  
Creme de Espargos  
Creme de Legumes

### QUENTES

Arroz de Marisco à Casa ou  
Lombinhos de Cherne c/Espinafre e Camarão,  
ou Bacalhau Gratinado à Chefe

### TIRA SABORES

(Servido entre os pratos de peixe e carne)

Medalhões de Vitela c/Rosmaninho ou  
Cabritinho Assado no Forno ou  
Lombo de Porco Recheado c/Ameixa e  
Puré de Maça

### 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 e Cognaque Francês

### BUFFET

#### MESA DE MARISCOS

Lagosta Montada  
Sapateiras Recheadas  
Maionese de Camarão  
Gambas Montadas

#### MESA DE CARNES

Perna de Porco na Tábua  
Leitão de Negrals na Tábua  
Perú Assado Montado na Tábua  
Frangos Assados Montados no Espelho  
Paio das Beiras Laminado  
Presunto Montado  
Cabrito Assado Trinchado na tábua  
Galinha do Campo Corada  
Pato com Laranja  
Salada de Polvo  
Salada de Orelha de Porco  
Cela de Porco

#### MESA DE QUENTES

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

#### DOCES

Bolo de Noiva  
Bolo de Bolacha  
Lampreia de Ovos  
Tarte de Maça  
Tarte de Amêndoa e Bolo de Amendoa  
Torta de Laranja  
Torta de Coco  
Pudim Molotoff  
Pudim Flan  
Semifrio de Morango e Semifrio de Café  
Arroz Doce  
Leite Creme  
Doce d'Avó  
Tarte de Morango  
Tarte de Limão  
Doce Primavera  
Mousse de Chocolate  
Torta de Ovos  
Bolo de Requeijão  
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

**OFERTA DA LUA DE MEL NA MADEIRA**

**Valor por Pessoa: 115,00 Euros**