

Arte

COCKTAIL DE BOAS VINDAS

Porto, Vermute, Sumo de Laranja Natural, Gin, Vodka
Mini-crepes, Saquinhos de Vegetais, Folhadinhos, Pastéis de Bacalhau, Rissóis de Camarão, Croquetes de Carne, Chamuças, Canapés Frios Variados

ENTRADA

Creme de Alho Francês
ou Creme de Abóbora Assada com Aroma de Canela

PRATO QUENTE DE PEIXE

Bacalhau Gratinado com Gambas
ou Medalhões de Tamboril sobre Juliana de Legumes

PRATO QUENTE DE CARNE

Supremo de Frango Recheado c/ Espinafres e Queijo Cheddar
ou Lombinhos de Porco Ibérico com Migas de Tomate

MESA DE DOCES

Lampréia de Ovos, Morgado de Amêndoa, Cheesecake, Bolo de Chocolate, Tarte de Frutos Silvestres, Torta de Amêndoa, Bavaroise de Ananás, Tarte de Limão e sortido de Doces Regionais

MESA DE QUEIJOS

Queijos Nacionais e Estrangeiros

MESA DE FRUTAS

Salada de Frutas, Cesta de Frutas

BEBIDAS

Vinho Branco, Vinho Tinto, Águas, Refrigerantes e Cervejas
Café e Infusões

BOLO DOS NOIVOS E ESPUMANTE

DIGESTIVOS

Whiskies Novos e Velhos, Licor de Whisky, Aguardentes, Porto e Licores

PREÇO POR PESSOA | 70€

(Oferta válida para um número não inferior a 80 adultos)

Natureza

COCKTAIL DE BOAS VINDAS

Porto, Vermute, Sumo de Laranja Natural, Gin, Vodka
Mini-crepes, Saquinhos de Vegetais, Folhadinhos, Pastéis de Bacalhau, Rissóis de Camarão, Croquetes de Carne, Chamuças, Canapés Frios Variados

ENTRADA

Queijo Chèvre com Frutos Secos e Redução de Porto
ou Salada de Frango com Frutas Tropicais

PRATO QUENTE DE PEIXE

Tranche de Garoupa em Molho Cremoso de Camarão
ou Bacalhau no Forno com Ervas Aromáticas

SORVETE DE LIMÃO

PRATO QUENTE DE CARNE

Tornedó atado c/ Bacon e Molho de Cogumelos Selvagens
ou Lombinhos de Porco Preto em Emulsão de Vinho Tinto

FONTE DE CHOCOLATE

Profiteroles, Marshmallows, Selecção de Frutas Laminadas,

MESA DE DOCES

Lampréia de Ovos, Morgado de Amêndoa, Cheesecake, Bolo de Chocolate, Tarte de Frutos Silvestres, Torta de Amêndoa, Bavaroise de Ananás, Tarte de Limão e sortido de Doces Regionais

MESA DE QUEIJOS

Queijos Nacionais e Estrangeiros

MESA DE FRUTAS

Salada de Frutas, Fruta Laminada

BEBIDAS

Vinho Branco, Vinho Tinto, Águas, Refrigerantes e Cervejas
Café e Infusões

BOLO DOS NOIVOS E ESPUMANTE

DIGESTIVOS

Whiskies Novos e Velhos, Licor de Whisky, Aguardentes, Porto e Licores

PREÇO POR PESSOA | 84€

(Oferta válida para um número não inferior a 80 adultos)

PARQUE das[®]
LARANJEIRAS
HOTEL

★★★

Música

COCKTAIL DE BOAS VINDAS

Porto, Vermute, Sumo de Laranja Natural, Gin, Vodka
Mini-crepes, Saquinhos de Vegetais, Folhadinhos, Pastéis de Bacalhau, Rissóis de Camarão, Croquetes de Carne, Chamuças
Canapés Frios Variados

ENTRADA

Creme de Espargos
ou Creme de Cenoura c/ Maçã e Gengibre

PRATO QUENTE DE PEIXE

Bife de Espadarte em Crosta de Amêndoas
ou Duo de Salmão e Vieira com Molho de Ameijoas

PRATO QUENTE DE CARNE

Lombo de Porco com Ameixas em Molho Moscatel
ou Peito de Pato com Molho de Mel, Gengibre e Frutos Silvestres

MESA DE DOCES

Lampreia de Ovos, Morgado de Amêndoa, Cheesecake e, Bolo de Chocolate, Tarte de Frutos Silvestres, Torta de Amêndoa, Bavaroise de Ananás, Tarte de Limão e sortido de Doces Regionais

BUFFET DE FRIOS

Salada de Marisco, Salada de Frango, Salada de Ovas, Salada de Tomate com Queijo Mozzarella, Salada de Bacalhau, Salada Viçoise, Salada Grega, Massas Italianas, Saladas Simples

MOLHOS

Maionese, Vinagrete, Tártaro, Aurora, Balsâmico

MONTADOS

Cestas de Camarão e Lagostins, Franguinhos Grelhados, Lombo de Porco Recheado com Frutos Secos, Leitão à Bairrada, Melão com Presunto, Espelho de Charcutaria, Espelho de Peixes Fumados

MESA DE FRUTAS

Salada de Frutas, Fruta Laminada

BEBIDAS

Vinho Branco, Vinho Tinto, Águas, Refrigerantes e Cervejas
Café e Infusões

DIGESTIVOS

Whiskies Novos e Velhos, Licor de Whisky, Aguardentes, Porto e Licores

PREÇO POR PESSOA | 90€

(Oferta válida para um número não inferior a 80 adultos)

Poesia

COCKTAIL DE BOAS VINDAS

Porto, Vermute, Sumo de Laranja Natural, Gin, Vodka, Mini-crepes, Saquinhos de Vegetais, Folhadinhos, Pastéis de Bacalhau, Rissóis de Camarão, Chamuças, Croquetes de Carne, Canapés Frios Variados

ENTRADA

Sinfonia de Marisco
ou Salada Caprese c/ Manjeriço e Vinagre Balsâmico

PRATO QUENTE DE PEIXE

Filetes de Robalo Recheados com Frutos do Mar
ou Garoupa Lardeada em Presunto e Alho Francês

SORVETE DE LIMÃO

PRATO QUENTE DE CARNE

Lombo de Novilho em Emulsão de Porto Vintage
ou Carré de Borrego em Crosta de Ervas

MESA DE DOCES

Lampreia de Ovos, Morgado de Amêndoa, Cheesecake, Bolo de Chocolate, Tarte de Frutos Silvestres, Torta de Amêndoa, Bavaroise de Ananás, Tarte de Limão e sortido de Doces Regionais

BUFFET DE FRIOS

Saladas de Marisco, Frango, Ovas, Tomate com Queijo Mozzarella, Bacalhau, Viçoise, Grega, Simples e Massas Italianas.

MOLHOS

Maionese, Vinagrete, Aurora, Tártaro, Balsâmico

MONTADOS

Cestas de Camarão e Lagostins, Franguinhos Grelhados, Lombo de Porco Recheado com Frutos Secos, Leitão à Bairrada, Melão com Presunto, Espelho de Charcutaria, Espelho de Peixes Fumados

MESA DE QUEIJOS

Queijos Nacionais e Estrangeiros

MESA DE FRUTAS

Salada de Frutas, Fruta Laminada

BEBIDAS

Vinho Branco, Vinho Tinto, Águas, Refrigerantes e Cervejas
Café e Infusões

FONTE DE CHOCOLATE

Profiteroles, Frutas Laminadas, Marshmallows

BOLO DOS NOIVOS E ESPUMANTE

DIGESTIVOS

Whiskies Novos e Velhos, Licor de Whisky, Aguardentes, Porto e Licores

PREÇO POR PESSOA | 99€

(Oferta válida para um número não inferior a 80 adultos)

PARQUE das[®]
LARANJEIRAS
HOTEL

★★★