

## 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

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

### 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 | 78€

(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

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

### 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 | 92 €

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

## 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 Ameijoia

### 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 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

### 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)

## Poesia

### COCKTAIL DE BOAS VINDAS

Porto, Vermute, Sumo 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 Capre se c/ Manjeriçã 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 | 110€

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

PARQUE das<sup>®</sup>  
LARANJEIRAS  
**HOTEL**

★★★