

Ementa Quinta

Aperetivos

Martini, Moscatel, Sangria, Gin, Whisky novo, Águas, Sumos, Vinhos da casa, Caipirinha, Queijo, Presunto Montado, Tâmaras com bacon, pastelinhos de bacalhau, Rissóis de camarão, Croquetes de carne, Fruta diversa, Morcela com ananás, Salsicha fresca, Saladas de Polvo, Saladas do Mar, Bacalhau com grão, Atum com feijão frade, Churrasco de carnes e enchidos.

Sopa (Uma à escolha)

Caldas de aves, Creme de legumes, Sopa Juliana, Sopa de legumes, Crème de alho Francês.

Pratos Quentes (Três à escolha)

Bacalhau à Padeiro, Bacalhau com natas,, Bacalhau assado na forno, Bacalhau assado na brasa Filetes de pescada, Lombos de Perca com molho de Camarão, Bifinhos de Vitela com cogumelos, Bifinhos de Perú c/cogumelos, Bifinhos de porco c/cogumelos, Vitela assada no forno Lombo de porco assado c/molho de natas e cogumelos, Cabrito à Padeiro

Bebidas

Águas, Sumos, Refrigerantes, Cerveja, Vinhos brancos, Tintos e verdes de região demarcada.

Buffets

Fruta

Pirâmide de frutas, Fantasias de fruta, Salada de Frutas.

Doces

Lâmpreia de ovos, Tarde de ananás, Mousse de Chocolate, Doce da Casa, Leite creme, Molotof, Tarde de amêndoa, Arroz doce, Torta de laranja, Pudim caseiro, Bavaroíse de ananás, Primavera, Bolo de Bolacha, Tarde de natas, Monte branco, Tarde de frutas, Bolo de amêndoa, Pastel de nata, Tarde de maçã, Semifrio de Morango, Gelado de amêndoa com chocolate quente, Entremeios vários, Mimos de Côco, Semi-frio de chocolate, Brigadeiros.

Frios

Leitão de Negrais, Vitela assada, Franguito no Forno à Saloia, Lombo porco assado, Saladas frias e batatas fritas.

Churrasco Saloio

Caldo Verde, Picanha grelhada, Vazia no Churrasco, Bifanas, Entrecosto, Costeletas de Porco, Bacon, Morcela, Chouriça caseira, Espetadinhas de carne, Salsicha fresca. Sangria e guarnição de batata a murro.

Pratos Quentes

Carne de porco Alentejana ou Strogonoff

Marisco

Mar de camarões, Sapateira Recheada

Mesa de queijos e Enchidos

Queijos de Ovelha, Castelo Branco, Niza, Ilha Rabaçal, Requefort, Brie, Serpa artesanal, Flamengo, Queijo Serra, Cammenbert, Rambol com nozes, alho e pimenta, D.Dinis (Trancoso), Queijo Curado"Montanha", Queijo da Serra (Amanteigado e picante), Queijo Ovelha da Idanha – a- Nova, Queijo Cabra Palhais, Queijo Saloio e outras.

Bolo de Noiva e Espumante

Bar Aberto

Café expresso, Bagaceiras, Brandy, Porto, Moscatel, Licores diversos, Vodka, Gin, Whisky novo.

Preço 65,00 euros por pessoa
Para Crianças dos 4 aos 9 anos 32.50 euros
Para Bébes dos 0 aos 3 anos nossos convidados
Iva não incluído á Taxa de 13 %

Os preços incluem: Serviço e espaço / Decoração Floral, Impressão de menus / Animação – Música
CD Aperitivo Recepção / Bar aberto

Quinta Santa Maria

Tel.219290373 / 962882508 / 962314148

Fax: 219281303