

# Ementas Castelo

## 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.

## Entradas (Uma à Escolha)

Melão com presunto, Ananás com presunto, Cogumelos salteados, Salada de polvo.

## Sopa (Uma à escolha)

Caldas de aves, Creme de legumes, Creme de Marisco, Sopa de Legumes e Creme de Alho Francês

## Pratos Quentes (Três à escolha)

Arroz de marisco, Arroz de Tamboril com camarão, Bacalhau cm natas, Lombo de Perca c/molho de camarão, Filetes de pescada. Bifinhos de Perú c/cogumelos, Bifinhos de vitela c/cogumelos, Vitela assada no forno, Carne de porco frita c/ameijoia, Barrequinho assado c/batata avelã, Arroz de pato com laranja, Leitão saloio, Escalopes de Vitela na brasa, Lombo de Porco assado c/natas e cogumelos

## 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, Bavaoíse de ananás, Primavera, Bolo de Bolacha, Bolo de amêndoa, Pastel de nata, Trade de maçã. Semi Frio de Morango, Gelado de amêndoa c/Chocolate quente, Entremeios vários. Mimo de Côco, Semi-frio de chocolate, brigadeiro.

## Frios

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

## 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.

## Marisco

Mar de camarões e 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 68,00 euros

Para Crianças dos 4 aos 9 anos 34.00 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