

Ementa Douro

BAR

- Salgadinhos de Bar (caju, amendoim, etc...)
- Martini
- Whisky Novo
- Vermutes
- Vinhos – Branco, Tinto e Verde
- Refrigerantes
- Sumos Naturais – Ananás; Laranja e melancia
- Agua Tônica
- Vinho do Porto
- Vodka
- Licor Beirão
- Malibu
- Caipirinhas e Caipiroskas
- Sangria
- Cerveja
- Whisky velho
- Gin
- Moscatel
- Aguardente CRF
- Água Mineral c/ e s/ Gás
- Sumos e Refrigerantes
- Brandy
- Baileys
- Amêndoa Amarga
- Coco louco
- Shots Variados
- Chás e cafés

SERVIDO FORA - JARDIM

Sólidos Volantes

- **Espetadinhos**
 - De Fruta Variada
 - Ananás com Bacon
 - Melão com presunto
 - Tâmaras com Bacon
 - Ameixas com requeijão
 - Camarão com Maçã/Abacate
 - Tomate cereja com mozzarella e orégãos
 - Banana frita com alperce e bacon
 - Caixinhas de chocolate com licor e flores
- **Tapas e canapés**
 - Miniaturas: Rissóis de camarão, croquetes de vitela, pastéis de carne
 - Empadinhas de perdiz
 - Vol-au-vent de marisco e carne
 - Canapés de requeijão com noz, presunto, salmão e chouriço
- **Tacinhas**
 - Açorda de Caça
 - Açorda de Marisco
 - Setas com presunto e alho
- **Outros**

- Queijo Brie gratinado com mel e ervas
- Ovinhos de codorniz com maionese

MESAS - BUFFET

- Pão regional e outros
- Bola de Carne
- Folar
- Perna de presunto laminado na hora com melão
- Chouriça e Salpicão laminado
- Enchidos variados grelhados: alheira e chouriça
- Queijo fresco e requeijão
- Mexilhões à espanhola
- Amêijoas na Cataplana
- Camarão ao alho
- Sapateira recheada
- Salada de polvo vinagrete
- Salada de Ovas
- Salada de búzios e frutos do mar
- Saladas frias
- Cogumelos recheados

Sopas

- Creme de castanhas c/trufa

Crianças:

- Creme de cenoura
- Tornado c/ batatas fritas e arroz branco (SERVIDO LOGO A SEGUIR À SOPA)

Pratos

Peixe

- ½ Lagosta no forno servida com risotto de camarão e tomate provençal
Ou Lombinhos de cherne com risotto de camarão e tomate provençal

Gelado de Limão c/Gin, servido em flut

Carne

- Tornado de novilho c/ molho de ervas serranas/alcaparras acompanhado com batata silvestre (em cubinhos e salteada com cogumelos silvestres e vai ao forno)

- Leitão e/ou cabrito só com salada tropical (Laranja, Ananás)

Salada variada nas mesas

Sobremesa servida:

- Tarte Tartin c/ bola de gelado de chocolate crocante e molho de frutos silvestres.

-**Mesa de Frutas:** Taça de frutas sobre espelhos: Ananás, Morangos, Manga, Papaia, Melancia, Melão, Uvas, Laranjas, Maçãs, Carambola e kiwi.

- **Mesas de doces:** torta de laranja, profiteroles, trouxas-de-ovos, cheesecake de morango, bavaoises, fonte de chocolate, molotoff, mousse de chocolate, bolo de chocolate, bolos variados, pudim francês, charlotte russa, toucinho-do-céu, leite-creme, tarte de maçã, tarte de amêndoa, pudim de castanhas, Mistura de gelatinas, bolo brigadeiro, miniaturas sortidas, floresta negra, torta de chocolate merengada, tarte pastel de nata, milho doce com compotas em taças.

Bebidas

- Vinho branco
- Vinho tinto
- Vinho verde Branco
- Whisky
- Whisky novo
- Espumantes

Ceia

- **Caldo verde**

- **Churrasco no jardim:** (secretos, costela, plumas e chichos – pão, molhos e maionese – puré de maçã)

- **Mesa de mariscos:** (camarão cozido, camarão da costa, Lagosta pequena cozida e Sapateira recheada)

-**Mesa de queijos:** (Serra de Ovelha, Cabra, Camembert, Brie, Emmenthal, Niza, Rambol de nozes, Chevre, Ilha, Roquefort, Requeijão, Serpa, Azeitão, Compotas e Cestos com diversos tipos de pão: caseiro, bola de carne, centeio, broa, mistura, tostas e bolachas)

- **Mesa de frios:** Saladas e carnes: Leitão, Cabrito, Pernil de Porco no forno, Presunto e enchidos; Saladas de: tomate com orégãos, alface, azeitonas, ovas, polvo, atum e Feijão frade, Salada de Rúcula c/ nozes, Salada de pepino c/iogurte.