



Quinta das Covas

Ementa Onor

Aperitivos:

- Martini Branco e Tinto
- Gin
- Refrigerantes
- Favaios
- Águas c/ e s/ gás
- Ricard
- Sumos variados
- Porto
- Sumos Laranja Natural
- Vinho verde branco
- Whisky novo
- Sangria

Entradas:

- Rissóis de carne e camarão
- Bolinhos de bacalhau
- Gambas à la Guilho
- Pão centeio, trigo caseiro e tostas
- Panadinhos
- Canapés variados
- Camarão e Gambas Cozidas (TORRES)
- Croquetes de carne
- Sapateira recheada
- Queijos fatiados c/ bolachas de água e sal
- Azeitonas
- Salpicão e Chouriça Bísaro laminados

Coktail de marisco (Abacate, Camarão, Lagosta, Fruta) c/ frutos tropicais

Sopa:

- Consume de Perdiz servido em prato

Pratos:

- **Salmão grelhado com molho de manteiga e sumo de limão** a acompanhar c/ salada de feijão verde fatiado e cenoura,
- ou: **Arroz de Tamboril com Camarão**
- Vitela assada no espeto com batata loura e castanhas, acompanhada de salada verde e tomate
- Leitão quente c/Arroz



Quinta das Covas

Bebidas à mesa:

- Vinho verde branco
- Vinho tinto
- Vinho maduro branco
- Aguardente bagaceira
- Amêndoa Amarga
- Conhaque
- Licores
- Whisky
- Café

Sobremesas:

Servidas à mesa:

- Salada de frutas
- Milho doce c/compotas

Mesa de doces:

- Pudim de castanhas
- Mousse de chocolate
- Bolo de noiva
- Miniaturas sortidas
- Bolos variados (Chocolate e Amêndoa)
- Tartes variadas (Ananás, Morangos, Kiwi, Maçã, Uvas, Pêssegos)
- Pudim de café
- Semi-frios variados
- Gelados

Mesa de queijos:

- Ovelha (Fresco amanteigado e Curado)
- Cabra (Fresco e curado)

Mesa de Frutas:

- Frutas Tropicais
- Salada de frutas
- Frutas Laminadas

Bufet/Noite:

- Caldo verde c/ chouriça
- Carnes frias e quentes: Leitão, Perú e Vitela
- Panadinhos
- Saladas variadas
- Salada de massas
- Todas as sobremesas
- **Mesa de Bolo da noiva e champanhe**