



EMENTA SEABRAS Batizados / Comunhões / Bodas

+351 915 785 540 / 918 501 277

RUA LINDO VALE, 458
PORTO

Em 2019, case, misture, combine, experimente.

APERITIVOS EM BAR

Gin Tónico com especiarias
Martini Tinto com laranja
Martini branco com lima
Porto branco extra seco
Sumo laranja com hortelã
Água mineral
Cola com gelo e limão

FINGER FOODS VOLANTES

Folhado de enchidos do Douro
Rissóis de bolonhesa de vitela
Tarteletes de bacalhau gratinado
Blini de mousse queijo, tomate cherry e endro
Croquetes de alheira de aves

IGUARIAS DA REGIÃO EM BUFFET

Presunto laminado
Taça com melão selecionado
Contraste de pão (milho/água/cereais)
Carcaça de pão saloio, recheada com enchidos e queijo, acompanhada com tostas finas.
Bruscheta com queijo, pancetta, azeitonas e orégãos
Enchidos transmontanos assados no forno

MENU

ENTRADA

(escolher 1)
Creme perfumado de legumes
Creme de ervilhas com presunto tostado
Sopa de legumes da horta
Creme de cenoura com amêndoa do Douro

PRATO PRINCIPAL

(escolher 1)

PEIXE

Filet de robalo tostado, com puré de azeite virgem;
Mil folhas de bacalhau gratinado com alhos tenros;
Salmão embrulhado em massa folhada, c/ batata gratinada;
Lombo de pescada c/ molho de marinheiro e suspiro de batata;
Bacalhau confitado em leite de espinafres e maceração de broa;

CARNE

Perdiz confitada c/ sucos de vinho tinto, chalotas e cogumelos campestres, embrulhado em massa folhada;
Arroz de pato gratinado c/ enchidos do douro e queijo I. S. Jorge;
Supremos de Perú recheados com migas de alheira e castanhas, com arroz de enchidos e espinafres salteados;
Crocante de Vitela confitada com foi egras e uvas passas, em leite de Ragoût, com puré de azeite e brick de pancetta;
Tornedó Ibérico cintado com bacon, com batata gratinada;
Assado de vitela e lombo no forno, com batata assada, arroz de louro e confit de pèra com amêndoa tostada do Douro;

BUFFET DE SOBREMESAS

Doces inteiros:

Naked cake de cacau com recheio de lima;
Redvelvet com cream cheese;
Tarte de maçã caramelizada;
Toucinho-do-céu; Bolo brigadeiro de chocolate;
Sublime de laranja; Tarte de Limão merengada;
Pudim de ovos; Tarte de frutos silvestres;
Bolo folhado de ovos moles;

Doces de colher:

Mousse de chocolate com amendoim;
Panacotta com coli de frutos silvestres;
Leite creme com canela;

Fruta:

Variedade de frutas laminadas
(abacaxi, laranja, kiwi, uvas e morango)
Queijos:
Queijo da Serra da Estrela (Seia), Compotas frutadas,
Seleção de bolachas e tostas finas

VINHOS

Verde Branco – nossa seleção
Maduro branco E tinto – nossa seleção do Douro
* Caso a seleção seja referente a outra marca, poderá ter valor sob consulta.

MOMENTO FESTIVO

Bolo Alusivo à data
Servido com Flute de Espumante
(S. Domingos Extra Reserva Bruto)

CAFÉ E DIGESTIVOS

Café expresso, descafeinado, chás diversos
(aquando o café)
Aguardente vínica, Whisky, Licores, Amêndoa amarga

Ementa Infantil / Dieta / Vegetariana

Incluído, mas apenas disponível sob pedido

Este orçamento inclui

Mobiliário e atalhados
Loiças, vidros, talheres e complemento logístico
Serviço de Atendimento c/ duração de 6 horas
Montagem, desmontagem e transporte no Porto
Observações

* Valores sujeitos a confirmação

Caso o serviço de atendimento ultrapasse o tempo referido, o valor de cada hora adicional é de 100€
A estes valores acresce IVA à taxa legal.

Condições de Pagamento:

30% de Adjudicação

70% na data de realização de serviço.

A estes valores acresce IVA à taxa legal.