



EMENTA SEABRAS
Casamento Always

+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

MESA DO MAR

Sapateira recheada ladeada com tostas finas
Polvo perfumado com ervas frescas
Gambas cozidas em contraste com molhos selecionados
(maioneses d'alho assado, picante, mostarda antiga)

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.



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

PEIXE

(escolher 1)

Filet de robalo tostado, acompanhado de puré de azeite virgem,
a finalizar com ragu de penca acelga e cogumelos silvestres;

Mil folhas de bacalhau gratinado com alhos tenros, acompanhado com gnocchis salteados com endro,
a finalizar com migas de grelos;

Salmão embrulhado em massa folhada, guarnecido com batata gratinada,
a finalizar com verduras da época;

Lombo de pescada com molho de marinheiro,
guarnecido com suspiro de batata;

Bacalhau confitado em leite de espinafres, coberto com maceração de broa,
a finalizar com batata ao sal;

CARNE

(escolher 1)

Perdiz confitada com sucos de vinho tinto, chalotas e cogumelos campestres,
embrulhado em massa folhada com rosti de batata e bacon e migas de grelos;

Arroz de pato gratinado com enchidos do douro e queijo ilha S. Jorge,
acompanha com salada verde;

Supremos de Perú recheados com migas de alheira e castanhas,
regado com molho da madeira, acompanha com arroz de enchidos e espinafres salteados;

Crocante de Vitela confitada com foi egras e uvas passas,
em leite de ragoût de penca de acelga e cogumelos selvagens,
a finalizar com puré de azeite e brick de pancetta;

Tornedó Ibérico cintado com bacon regado com redução de vinho do Porto,
guarnecido com batata gratinada e espinafres salteados ao alho;

Assado de vitela e lombo no forno, acompanhada com batata assada,
arroz de louro e confit de pêra com amêndoa tostada do Douro;

Ementa Infantil

Incluída, mas apenas disponível sob pedido

Ementa Vegetariana

Incluída, mas apenas disponível sob pedido

Ementa Dieta

Incluída, mas apenas disponível sob pedido

+351 915 785 540 / 918 501 277

RUA LINDO VALE, 458
PORTO

combine, experimente.



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

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

CEIA

(escolher 1 opção)

Ceia Aconchegante

Chocolate quente 6 infusões aromatizadas
Scones em contraste com compotas e manteiga

Ceia Q. B.

Caldo verde
Mini preguinhos com fiambre e mostarda

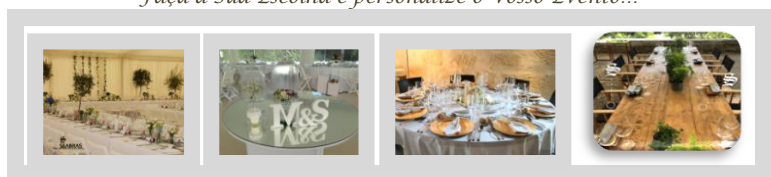
Ceia Snack

Mini-Francesinhas

MOBILIÁRIO E ATOALHADOS

Faça a Sua Escolha e personalize o Vosso Evento...

Mesa Presidencial
Mesas (quadradas, redondas ou retangulares)
Toalhas e Guardanapos em algodão
Rodapés (a escolher)
Cadeiras de Madeira, com coxim
Mesas de Buffet
Mesa redonda, 1.10mts, p/ bolo comemorativo



Temos uma vasta gama de Tecidos e Cores disponíveis!

PREÇOS:

Sob orçamento

Crianças: 0 aos 3 anos – grátis;
4 – 9 anos – 50%

Staff: 50% do Valor

Observação: Caso pretendam Serviço de Bar Aberto–Acresce 7.5€/pessoa.
Caso pretendam Bar Aberto, o Serviço de Atendimento passará a 9 horas.

Este valor inclui:

Ementa acima apresentada
Funcionários
Loiças, vidros, talheres e complemento logístico
Mobiliário e atoalhados
Transporte, Montagem e Desmontagem **no Porto**
Serviço de Atendimento c/ duração de 8 horas
Serviço de Atendimento c/ duração de 9 horas com Bar Aberto
(o valor de cada hora adicional é de 90€)

Condições de pagamento:

20% na adjudicação
30% a 30 dias do evento
50% no fim do evento
No total da fatura acresce taxa de IVA legal em vigor.