



EMENTA SEABRAS
Casamento FOREVER

+351 915 785 540 / 918 501 277

RUA LINDO VALE, 458
PORTO

Em 2019, case, misture, combine, experimente.

À Chegada dos Noivos,



APERITIVOS LIQUIDOS

Caipirinha, Caipirosca, Caipiporto
Morangosca
Sangria,
Porto Branco Seco, Porto Tónico,
Vinho Verde, Vinho Maduro,
Vermute tinto e branco,
Whisky novo,
Gin tónico,
Cerveja,
Cola c/ gelo e limão, sumo de laranja,
Água mineral

APERITIVOS SÓLIDOS

Miniaturas Quentes Volantes

Folhado de fumeiros e queijo, Bolinhos de bacalhau,
Crepes orientais com molho agridoce,
Rissóis de camarão
Rissóis de bolonhesa de vitela
Croquetes de alheira d'aves
Croquetes de vitela,

Grelhados ao vivo

(de acordo c/ as condições climatéricas)

Abacaxi lacado em rum e mel
Linguiça, chouriço de vinho e salsicha brasileira

Buffet de Iguarias Portuguesas

Perna de presunto a laminar
Pernil assado em tosta d'Avó
Taça com melão selecionado
Seleção de pão e tostas finas
Pão d'alho gratinado com queijo, barriga ibérica e azeitonas
Carça quente de pão saloio recheada c/ queijo e enchidos gratinados,
ladeado c/ tostas
Sinfonia de azeitonas com aromad da serra
Moelinhas em rechaud
Rojõezinhos à minhota em rechaud

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)



MENU

ENTRADA

(escolher 1)

Creme aveludado de legumes
Creme de ervilhas com presunto crocante
Creme de cenoura com amêndoa tostada do Douro
Creme de alho francês com fio de nata fresca

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 gnocggi
salteada 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 ovo e amêndoas,
acompanhado com suspiro de batata;
Bacalhau confitado em leite de espinafres, coberto com maceração de broa,
a finalizar com batata ao sal;

CARNE

(escolher 1)

Filet de porco preto com molho d'ameixa,
com batata á padeiro e espinafres salteados;
Crocante de Vitela confitada em uvas passas e foie-gras, com puré de azeite virgem
e ragu de penca de acelga e cogumelos silvestres;
Tornedó Ibérico cintado com bacon regado com redução de vinho do Porto,
com batata gratinada e tomate recheado com aromas da serra;
Assado de vitela e cabrito no forno, acompanhada com batata assada,
arroz de louro e confit de pêra com amêndoa tostada do Douro;
Beef Wellington (lombinho Ibérico) regado com redução de vinho do porto,
com rosti de batata e bacon, a finalizar com confit de pêra com amêndoa tostada do Douro;

VINHOS

Verde Branco – Monção “escolha”
Maduro branco – Cartuxa Vinea (Alentejo) ou Cabeça do Pote (Douro)
Maduro tinto - Cartuxa Vinea (Alentejo) ou Cabeça do Pote (Douro)
* Caso a seleção seja referente a outra marca, poderá ter valor sob consulta.

Ementa Infantil

Incluída, mas apenas disponível sob pedido

Ementa Vegetariana

Incluída, mas apenas disponível sob pedido

Ementa Dieta

Incluída, mas apenas disponível sob pedido

BUFFET DE SOBREMESAS

Doces tradicionais e conventuais:

Naked cake de cacau com recheio de lima
Redvelvet com cream cheese
Tarte de maçã caramelizada
Toucinho-do-céu
Bolo brigadeiro de chocolate
Naked cake de pão-de-ló c/ frutos silvestres
Tarte de limão merengada
Pudim abade de priscos | Pastrafola
Tarte de frutos silvestres
Bolo folhado de ovos moles
Terrine de crepes e bolacha oreo

Doces miniaturas

Macarrons | Patês de fruta | Farturas de forno
Brigadeiros diversos | Pop dots açucarados
Pastel de nata | Ovos-moles | Castanhas d'ovos
Marshmallows | Biscoitos Bilbaus
Doces de colher
Mousse de chocolate com amendoim
Panacotta com coli de frutos silvestres
Leite-creme com canela

Fruta

Variedade de frutas laminadas

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, descafeinado, chás diversos

Aguardente velha S. Domingos
Whisky velho Ballantines
Whisky Novo William Lawson

Licor Beirão
Licor Bailey's

Amêndoa amarga
Vinho do Porto Tawny Burmester

CEIA

(escolher 1 opção)

Ceia Aconchegante

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

Ceia Snack

Mini-Francesinhas

Ceia Regional

Caldo verde
Pataniscas de bacalhau & Panadinhos com arroz caldoso de tomate

Ceia Q. B.

Caldo Verde e Mini preguinhos com fiambre e mostarda

BAR ABERTO

Amêndoa Amarga | Aguardente velha S. Domingos | Vinho do Porto Tawny Burmester | Licor Bailey's | Whisky Novo William Lawson | Whisky Velho Ballantines | Licor Beirão | Martini Branco | Martini Tinto | Cerveja Super Bock, Sumos | Vodka Eristoff | Gin Gordon's com água tônica Schwepps.

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:

Preço sob consulta

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

Staff: 50% do Valor

Este valor inclui:

Ementa acima apresentada, com Bar Aberto
Funcionários
Loiças, vidros, talheres e complemento logístico
Mobiliário e atoalhados
Transporte, Montagem e Desmontagem
Serviço de Atendimento c/ duração de 10 horas
(o valor de cada hora adicional é de 150€)

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.