

**Prato Principal de Aromas do Mar**

16. Sopa Juliana  
Arroz malandrinho de peixe (dourada, perca, lulas, ameijoas brancas)  
Bolo de chocolate c/dueto de frutas da estação
17. Creme de alho francês  
Bacalhau grelhado lascado, batatinha no forno e migas  
Panna cotta de frutos vermelhos
18. Sopa de legumes  
Dourada grelhada, batata salteada e legumes  
Frutas da estação laminadas com botão de mousse de chocolate
19. Creme de feijão branco e grelinhos  
Pescada com crosta de broa e aromáticos, puré de ervas finas  
Tarte de maçã
20. Creme de abóbora  
Bacalhau gratinado e salada de alfaces  
Crumble de maçã

\*\*\*\*

**Outras opções regionais:**

- Tendron de vitela com arroz branco e legumes salteados
- Bacalhau à brás
- Feijoada de peixe com arroz branco
- Bacalhau à Zé do Pipo

**Prato Principal de Aromas do Campo**

21. Sopa de espinafres  
Hambúrguer de carne Barrosã com compota de cebola em Porto e bacon e arroz de legumes  
Torta de laranja e seus gomos
22. Sopa cultivador  
Beijinho de vitela estufada com arroz de frutos secos e legumes  
Arroz doce polvilhado de canela
23. Creme de cenoura  
Lombinho de porco com batatinhas e couve salteada  
Trio de frutas laminadas
24. Caldo verde com fumeiro regional  
Peito de peru recheado, aromatizado de limão e rosmaninho com arroz de cogumelos  
Fruta tropical, bola de gelado e mini Abade Priscos
25. Creme de couve flor com picadinho de ovo  
Arroz de pato com fumeiro regional  
Mil folhas de pastel de nata

\*\*\*\*

Inclui: pão fresco, azeitonas, pasta de atum e sardinha e panadinhos, água, vinho regional, cerveja, refrigerantes e café.

**Prato Principal de Aromas do Mar**

- 68. Creme princesa (espargos e galinha)  
Lombinho de bacalhau com broa, esmagada de batata e grelos salteados  
Tarte de maçã, gelado de baunilha e canela
  
- 69. Degustação de petiscos regionais  
Arroz de peixe e camarão polvilhado de coentros  
Bolo de chocolate com fruta tropical
  
- 71. Creme de ervilha com juliana de presunto  
Filetes de pescada, arroz de berbigão e salada  
Toucinho do céu com abacaxi
  
- 70. Creme de feijão branco e seus grelinhos  
Lombinho de robalo em aveludado de ameijoas, batatinha no forno e legumes  
S. Marcos de manga
  
- 72. Creme de alho francês com amêndoa tostada  
Tranche de garoupa com molho de champanhe, batata salteada e legumes  
Pudim Abade de Priscos e citrinos laminados

**Prato Principal de Aromas do Campo**

- 73. Rolo de legumes e queijo chèvre e nozes  
Mimos de porco em molho moscatel e esparregado sob maçã e batata gratinada  
Farófia com leite creme e fruta tropical
  
- 74. Sopa juliana de legumes  
Lombinho de vitela, arroz de manteiga, feijão verde em rolinho de bacon  
Mil folhas de pastel de nata
  
- 75. Creme de abobora e suas sementes  
Magret de pato, molho de maracujá e risotto de espinafres  
Crumble de maçã e gelado de baunilha
  
- 76. Pataniscas de polvo com misto de alfaces  
Lombinho de porco ibérico, puré de batata doce e maçã e feijão verde com cogumelos salteados  
Fruta tropical laminada
  
- 77. Camarão Tigre grelhado (150gr)  
Cabritinho da Serra D'Aire no forno, batata padeiro e arroz de miúdos com grelos salteados  
Farófias de dois sabores

Inclui: pão fresco, manteiga, azeitonas, pasta de atum e panadinhos, água, vinho regional, cerveja, refrigerantes e café ou chá com mignardises

**Poderá fazer trocas de pratos mediante ajuste de preço**

**Escolha de um dos menus de quentes:**

**Menu nº 11**

Sopa: Juliana de legumes

Peixe: Tranche de pescada com crocante de ervas aromáticas

Carne: Peito de peru recheado de farinheira com arroz de legumes

**Menu nº 12**

Sopa: Creme de agrião

Peixe: Bacalhau gratinado

Carne: Vitela estufada com arroz árabe

**Menu nº 13**

Sopa: Creme de cenoura e abóbora

Peixe: Salmão grelhado

Carne: Carne de porco à Alentejana

**Menu nº 14**

Sopa: Creme de couve flor com picadinho de ovo

Peixe: Perca à marinheira e arroz de manteiga

Carne: Mimos de porco com molho moscatel

**Menu nº 15**

Sopa: Caldo verde com fumeiro regional

Peixe: Dourada grelhada com batata assada e legumes

Carne: Arroz de pato em cama de couve lombarda

**Comum a todos os buffets:**

**Mesa de frios:**

**Petiscos** Rissóis

Croquetes

Chamuças de frango, pataniscas de bacalhau, calamares com maionese de lima) Quiches (legumes, queijo e fiambre)

Pizzas (queijo, fiambre e azeitonas)

Torricados de cogumelos

Bola de enchidos e pão com chouriço

**Saladas Compostas**

Salada de queijo fresco (tomate, queijo, azeitonas, cebola e pepino) Salada russa

Salada de feijão frade e atum

Meia desfeita de bacalhau

Fusilli com legumes salteados

Salada de arroz

**Saladas Simples**

Alfaces, tomate, beterraba, pepino, milho, cenoura, cebola Azeite e vinagre

Molhos vinagrete de limão

**Mesa de sobremesas**

Frutas frescas laminadas, Bolo de chocolate, Torta de laranja, Mini mousses de frutas e/ou chocolate, Mil folhas, Bolo de bolacha, Leite creme, Molotof, Pudim de ovos e Panna cotta de frutos vermelhos.

Inclui: pão fresco, água, vinho regional, cerveja, refrigerantes e café ou chá com mignardises

Mínimo 25 pessoas.

Sugestões de composição. A variedade é ajustada em função do n.º de pessoas.