



---

## SUGESTÕES PARA GRUPOS E INCENTIVOS 2012

---

---

### APERITIVO

---

---

#### OPÇÃO 1

---

Seleccção de Canapés

Vinho Madeira Blandy's Sercial & Verdelho 5 Anos

**3,50 €** por Pessoa

---

#### OPÇÃO 2

---

Seleccção de Canapés

Espumante Fita Azul Atitude Reserva Bruto

**4,50 €** por Pessoa

---

#### OPÇÃO 3

---

Seleccção de Canapés

Champagne André Clouet Brut Réserve NV

**11,00 €** por Pessoa

Os Preços são em Euros .  
Os preços que constam desta Proposta são acrescidos de IVA à taxa em vigor.



#### OPÇÃO 4

---

Seleccção de Canapés

#### **Bar Aberto**

*Bar aberto, com a duração de 1 hora sensivelmente, com a selecção de bebidas listada abaixo:*

Gin  
Vodka  
Rum branco  
Whisky novo  
Vermutes  
Vinhos Madeira  
Águas  
Cervejas  
Refrigerantes  
Sumos de fruta

**12,00 €** por Pessoa



## SELECÇÃO DE MENUS

---

**25,00 €** por Pessoa

*(nas opções de Menu abaixo, estão incluídos no preço 3 pratos)*

### MENU 1

---

#### Entrada

##### Quiche de Marisco e Aipo

Bouquet de saladas, azeite de coentros e redução de vinagre balsâmico

#### Peixe

##### Tranche de Perca do Nilo

Envolto em presunto, legumes salteados e batata 'Paris'

*- Ou -*

#### Carne

##### Bife Wellington

Batata moeda, esparguete de legumes e molho bearnaise

#### Sobremesa

##### Tartelete de Chocolate Negro

Lâminas de amêndoa e molho de frutos do bosque

\*\*\*\*\*

#### Café, Chá ou Infusões

Os Preços são em Euros .

Os preços que constam desta Proposta são acrescidos de IVA à taxa em vigor.



## MENU 2

---

### Entrada

#### Blinis de Salmão Fumado

Queijo creme, limão, cebolinho e rúcola, azeite de manjerição e vinagre de frutos vermelhos

### Peixe

#### Vol-au-Vent de Linguado

Tomate confit, azeitonas pretas, creme agri-doce de paprika

*- Ou -*

### Carne

#### Cabrito Assado

Gomos de batata, bacon e cebola, rolo de legumes e melação

### Sobremesa

#### Tarte de Natas

Fruta laminada e geleia tropical

\*\*\*\*\*

### Café, Chá ou Infusões

Os Preços são em Euros .  
Os preços que constam desta Proposta são acrescidos de IVA à taxa em vigor.



## MENU 3

---

### Entrada

#### Vol-au-Vent de Marisco

Crocante de camarão, salada selvagem e azeite de tomate confit

### Peixe

#### Papelote de Linguado

Recheado com mousse de camarão, esparguete de legumes e molho cremoso

*- Ou -*

### Carne

#### Bife do Lombo Envolto em Toucinho

Puré de batata rústico, legumes da época e molho de rosé e três pimentas

### Sobremesa

#### Flan de Coco

Caramelo de vinho do Porto e crocante de pistáchio

\*\*\*\*\*

### Café, Chá ou Infusões

Os Preços são em Euros .  
Os preços que constam desta Proposta são acrescidos de IVA à taxa em vigor.



## MENU 4

---

### Entrada

#### Carpaccio de Moreia

Lascas de parmesão, crotões, rúcola e redução de balsâmico

### Peixe

#### Naco de Atum Grelhado com Flor de Sal

Azeite de ervas aromáticas, polenta e legumes da época

*- Ou -*

### Carne

#### Pernil de Porco Assado

Puré de batata doce, nozes, molho de limão e melão

### Sobremesa

#### Tiramisu à Armazém do Sal

Molho de frutos vermelhos e anis

\*\*\*\*\*

### Café, Chá ou Infusões

Os Preços são em Euros .  
Os preços que constam desta Proposta são acrescidos de IVA à taxa em vigor.



## MENU 5

---

### Entrada

#### Mil-Folhas de Tártaro de Salmão

Queijo creme, bouquet de saladas, crocante de 'tempura' e azeite de erva-doce

### Peixe

#### Rolinhos de Espada Preta

Recheado com espinafres, legumes salteados e molho exótico

*- Ou -*

### Carne

#### Tornedó de Vaca e Camarão Tempura

Esmaga de Batata, molho de vinho Madeira em pimenta

### Sobremesa

#### Bolo Frio de Chocolates Mistos

Molho suave de frutas tropicais e gelado de baunilha

\*\*\*\*\*

### Café, Chá ou Infusões

Os Preços são em Euros .

Os preços que constam desta Proposta são acrescidos de IVA à taxa em vigor.



## MENU 6

---

### Entrada

#### Salada de Polvo Escabeche

Salada selvagem, crocante de 'Brick' e vinagre balsâmico

### Peixe

#### Tranche de Salmão com Crosta de Coentros

Ratatouille e espuma de vinho branco

*- Ou -*

### Carne

#### Lombinhos de Porco

Panado com mostarda, esmaga de batata-doce e seu molho

### Sobremesa

#### Cheesecake

Frutos do bosque e crocante de avelã

\*\*\*\*\*

### Café, Chá ou Infusões



## SUPLEMENTO DE BEBIDAS

---

(nas opções de Suplemento abaixo enunciadas estão incluídas no preço os Vinhos\* denunciados, águas minerais, cervejas e refrigerantes)

5,00 € por Pessoa

**Ad. Coop. Ponte da Barca Branco 2010** – Vinho Verde DOC  
Loureiro, Trajadura e Arinto – 11% vol

\*\*\*\*\*

**Castelo do Sulco Branco 2008** – IG Lisboa  
Arinto, Fernão Pires e Vital – 12 % vol.

- Ou -

**Lello Tinto 2008** - Douro DOC  
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca- 13 % vol.

---

## DIGESTIVO

---

---

### OPÇÃO 1

---

Vinho Madeira Blandy's Boal & Malvasia 5 Anos

**3,50 €** por Pessoa

---

### OPÇÃO 2

---

(Máximo 30 Pessoas)

Seleção de Cocktails After Dinner Gourmet – 2 por Pessoa  
(Incluí Sém Alcool)

**10,50 €** por Pessoa

Os Preços são em Euros .  
Os preços que constam desta Proposta são acrescidos de IVA à taxa em vigor.