



EMENTA DIAMOND



montebello

Eventos & Catering

✉ eventos@montebello.pt

💻 www.montebello.pt

📞 + 351 962 982 466

📍 Av. Zeferino de Oliveira
E.N. 15 Sobreiros
4560-061 – Croca, Penafiel



CORTA SABORES

Sorvete de Limão
Sorvete de Laranja
Sorvete de Frutos Silvestres
Sorvete de Tangerina
Mini Mojitos
Sorvete de Citrinos com Champanhe
Personalizado

BUFFET DE SOBREMESAS

Buffet de Frutas Tropicais e de Época
Laminadas e ao Natural, Buffet de Doces
Conventuais e Tradicionais, Semifrio de
Morango, Tarte de limão, Folhado de
Fruta da Época, Charlotte de Fruta,
Sublime de Cacau, Pinha de Profiteroles,
Folhado de Ovos, Bolo de Bolacha e
Coco, Lampreia de Ovos, Tarte de Maçã,
Pudim Francês, Tarte de Laranja,
Toucinho-do-Céu, Quindim, Tarte de Nata

MESA DE QUEIJOS

Serra Pasta Mole, Serra Curado, Aveleda,
Camembert, Brie, Ilha, Gouda, Tetilha,
Frutos Secos, Goiabada, Pão-de-ló,
Tostas e Bolachas de Água e Sal

BEBIDAS

Muralhas Branco, Ponte da Barca Tinto,
Monte Velho do Alentejo, Esteva do
Douro, Cerveja, Água, Sumo,
Refrigerantes, Café

BOLO & CHAMPANHE

Bolo de Casamento / Evento
Murganheira Bruto e Doce

APERITIVOS

Bebidas

Sangria, Porto Seco, Vermute, Whisky Novo, Gin Tónico, Vodka
Laranja, Vinho Branco e Tinto, Água Mineral, Refrigerante, Cerveja,
Mesa de Cocktails de Sumos

Serviço Volante

Canapés Variados

Mesa Regional

Mesa de Fritos

Mesa de Saladas

Mesa de Mariscos

Mesa Brasileira

Mesa de Cocktails

Mesa Italiana

Mesa Oriental

ENTRADAS

à escolha:

Espelho de Marisco e Consomê ou Canja de Galinha ou Creme de
Legumes ou Aveludado de Aves ou Canja de Perdiz

PRATO DE PEIXE

prato principal e um alternativo:

Bacalhau Gratinado com Puré
Bacalhau com Molho de Gambas
Bacalhau com Broa
Bacalhau à Lagareiro
Bacalhau à Zé do Pipo
Cherne Grelhado
Salmão Gratinado em Crosta de Broa
Arroz de tamboril
Camarão Tigre Grelhado com Salada e Batata Palha
½ Lagosta com Molho de Maionese
Filetes de Pescada com Molho de Gambas (alternativo)

PRATO DE CARNE

prato principal e um alternativo:

Lombinho de Porco com Molho de Champignon
Leitão Assado no Forno com Batata Frita às Rodelas, Arroz de Forno
Cabrito Assado no Forno com Batata, Arroz e Grelos
Lombinhos de Porco Preto
Perna de Porco Preto Assada
Porco Preto Braseado com Frutos Silvestres e Castanha
Miminhos de Novilho Salteados com Cogumelos e Puré de Castanha
Cabrito Serrano Assado em Forno a Lenha com Grelos
Vitela Assada (alternativo)
Lombo Assado (alternativo)

SOBREMESA SERVIDA

à escolha:

Bolo de Chocolate com Molho de Framboesa e Gelado de Baunilha
Mousse de Chocolate em Caixinhas de Chocolate com Molho de
Frutos Silvestres
Tulipa de Gelado com Molho de Manga e Coco
Tarte de Chila com Doce de Ovos em Redução de Vinho do Porto
Bolo de Noz com Sorvete de Frutos Silvestres e Molho de Coco
Ovos-moles com Amêndoa Crocante

CEIA

à escolha:

Picanha Laminada à Brasileira e Caipirinhas, Feijão Preto, Farofa,
Couve Mineira, Abacaxi e Banana | Caldo Verde
Camarão Tigre Grelhado | Caldo Verde
Arroz de Tamboril com Gambas e Coentros
Leitão Assado no Forno

DIGESTIVOS

Bar Aberto

Whisky JB, Cute Sark, Ballantines e Logan (Velhos), Brandy,
Aguardente, Licor Beirão, Baileys, Vinho do Porto e Gin Tónico