



EMENTA GOLD

APERITIVOS

Bebidas

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

Serviço Volante

Canapés Variados

Mesa Regional

Mesa de Fritos

Mesa de Saladas

Mesa de Mariscos

Mesa Brasileira

Mesa de Cocktails

Mesa Italiana

ENTRADAS

à escolha:

Consomê, Canja de Galinha, Creme de Legumes, Aveludado de Aves, Canja de Perdiz

PRATO DE PEIXE

prato principal e um alternativo:

Bacalhau à Lagareiro

Salmão Gratinado em Crosta de Broa

Polvo à Lagareiro

Filetes de Pescada com Molho de Gambas (alternativo)

PRATO DE CARNE

prato principal e um alternativo:

Leitão Assado no Forno com Batata Frita às Rodelas, Arroz de Forno

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

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



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