



VIEIRAS CATERING®

Organização de Eventos

➤ **Menu Clássico**

“Simplicidade e Bom Gosto”

**Aperitivos**

---

**Mesa de cocktails**

**Bebidas**

Água s/ gás e c/ gás  
Sumo de laranja natural  
Coca-Cola  
Seven-up  
Limonada natural  
Caipirinha  
Cerveja s/ álcool  
Cerveja c/ álcool  
Vinho verde  
Vinho maduro  
Gin e água tônica  
Whisky novo  
Martini  
Vinho do Porto seco

\*\*\*\*\*

**Entradas (Frias)**

Centros de camarão  
Espetadas de melão c/ presunto  
Espetadas de frutas variadas

\*\*\*\*\*

**Entradas (Quentes)**

Rissóis de carne  
Rissóis de camarão  
Bolinhas de bacalhau  
Perninhas de caranguejo  
Croquetes  
Presuntinhos  
Chamuças  
Panadinhos de peru  
Pataniscas  
Gambas panadas  
Espetadas de peru/salsicha/pimento  
Mini pizza  
Folhadinhos de salsicha

**Mesa Regional Portuguesa**

Presunto laminado  
Bolas de melão  
Broa caseira  
Azeitonas  
Salada de polvo  
Salada de orelheira  
Salada de atum  
Queijo tipo serra  
Queijo fresco  
Tábua de fumeiros variados  
Salpicão  
Chourição  
Feijão-frade c/ovo  
Rojões  
Moelas  
Costelinha rapada c/ feijão verde  
Espinheira de bacalhau  
Salada de cogumelos  
Salada de grão  
Pataniscas  
Chouriça assada na brasa  
Entrecosto e fêveras na brasa  
Alheira à Mirandela

\*\*\*\*\*

**Mesa Brasileira**

Picanha no espeto  
Salsicha fresca na brasa  
Cochinhas de frango  
Feijão preto  
Arroz branco  
Abacaxi grelhado  
Banana frita  
Farofa  
Caipirinhas a rigor

*Sopas e cremes*

*escolha de uma*

*Creme de legumes  
Ou  
Canja de galinha caseira*

*Prato de peixe*

*escolha de um*

*Bacalhau à Vieiras no forno + Tranches de pescada c/ molho de marisco (Opção)  
Ou  
Bacalhau á pescador + Arroz de marisco c/ gambas (Opção)*

*Prato de carne*

*escolha de um*

*Cabrito Nacional c/ batata e arroz do forno + Vitela e Lombo assado no forno a lenha (Opção)  
Ou  
Lombinhos de porco c/ molho de cogumelos + Cabrito Nacional c/ batata e arroz do forno (Opção)*

*Sobremesa (à mesa)*

*escolha de uma*

*Gelado de baunilha c/ molho de caramelo  
Ou  
Bolas de gelado c/sabores a escolha*

*Café e digestivos*

*Café  
Whisky novo  
Whisky velho  
Aguardente velha  
Baileys  
Vinho do Porto  
Licor Beirão*

## ***Buffet de Sobremesas***

---

### ***Buffet de Frutas***

*Espelhos de fruta laminada*  
*Frutas da época (Laminada)*  
*Frutas tropicais (Laminada)*  
*Fruta natural*

\* \* \* \* \*

### ***Buffet de Doces***

*Mini pastelaria*  
*Pudim francês*  
*Tartes variadas*  
*Bolos variados*  
*Semi-frios variados*

\* \* \* \* \*

### ***Buffet de Queijos***

*Queijos da serra*  
*Queijos amanteigados*  
*Queijos curados*  
*Queijo francês*  
*Queijo c/ presunto*  
*Queijinhos frescos*  
*Bolachas de água e sal*

## ***Bolo dos Noivos***

---

*Bolo dos noivos servido e acompanhado c/ espumante reserva*  
*Espectáculo pirotécnico de fogo preso*

### *Mini-Ceia*

---

#### **Mesa de frios**

*Saladas variadas  
Filetes de pescada  
Carnes frias variadas (Lombo, vitela, cabrito)  
Presunto laminado  
Broa caseira*

\* \* \* \* \*

#### **Mesa de quentes**

*Arroz malandro c/ pataniscas  
Caldo verde c/ broa caseira  
Pãezinhos c/ chouriço*

### *Bebidas*

---

#### **Vinhos verdes**

*Vieiras Catering*

\* \* \* \* \*

#### **Vinhos Maduros**

*Borba, Porta da Ravessa, Monsaraz*

### *Contactos e informações*

---

- Manuel Sousa - 93 350 11 29 – 91 471 92 85 – 965679074
  - *NOTA: Faz parte do nosso serviço o aconselhamento e ajuda na escolha de espaço, quinta ou salão para a realização do evento.  
A animação musical será escolha dos noivos, contudo poderemos fornecer uma lista com indicação de bandas, grupos musicais, ...*
  - *Crianças dos 0-3 anos inclusive não pagam.*
  - *Crianças dos 4-9 anos inclusive pagam 50%.*

- 
- *Compare a nossa excelente relação Qualidade/Preço e peça-nos orçamentos gratuitos.  
Vieiras Catering – Banquetes & Eventos Sociais, uma garantia de qualidade*