



VIEIRAS CATERING®

Organização de Eventos

➤ **Menu Tradição**

“O prazer da nossa Gastronomia”

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 à pescador + Arroz de marisco c/ gambas (Opção)*

Corta Sabores

Sorvete de limão c/ abacaxi

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

*Crepe c/ gelado e chocolate quente
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

Ceia

Mesa de frios

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

* * * * *

Mesa de quentes

*Frango no forno
Pá assada no forno
Parrilhada de carnes grelhadas (Entrecosto, salsichas, costeletas, fêveras, costelas, etc. ...)
Arroz malandro c/ pataniscas
Caldo verde c/ broa caseira
Pãezinhos c/ chouriço
Leitão à moda Bairrada trinchado na mesa*

Bebidas

Vinhos verdes

Vieiras Catering

* * * * *

Vinhos Maduros

Borba, Porta da Ravessa, Lois

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*