



## Ementa Prata

### Aperitivos de entrada Servidos no jardim das Laranjeiras ou no salão das arcadas

Camarão, Sapateira Recheada, Mexilhão com molho Vinagrete, Camarão crocante, Bolinhos de bacalhau, Rissóis de Carne, Rissóis de camarão, Croquetes, Caprichos do Mar, Pataniscas de Bacalhau, Calamares à Romana.

### Mesa Regional

Rojões, Churrasco de Costelinha, Entremeada, Crioulos, Chouriço Assado, Presunto laminado, Melão laminado, Broa de Milho, Azeitonas com ervas aromáticas, Salada de feijão frade com atum, salada de grão de bico com bacalhau.

### Bebidas

Sangria, Porto, Gin, Ricard, Whisky, Martini branco e tinto, Cerveja, Aguas Minerais e Sumos, Refrigerantes, Vinho verde branco e tinto, Vinho maduro branco e tinto

### Menu

Quentes servidos no salão panorâmico  
Creme de legumes

### Prato de Peixe

Lombo de pescada com molho de camarão ac/ puré

### Corta Sabores

Sorvete de Limão

### Prato de Carne

Vitela assada com molho vinho do porto ac/ batata assada e legumes

### Sobremesa

Semifrio de frutos vermelhos  
(alternativa de maracujá ou manga)

### Café e digestivos

Café, Descafeinado, chá, Whisky Novo, Aguardente, Brandy, Licor Beirão

### Buffet de Doces

Arroz doce, Leite-creme queimado, Pudim de ovos, Tarte de fruta, tarte de maçã, tarte de amêndoa, Bolo de bolacha, Bolo de chocolate, gelatinas variadas e mousse de chocolate

### Tabua de Queijos

Variedade de Queijos, com compotas, marmelada e tostinhas.

### Espelhos de frutas

Frutas laminadas e decoradas

### Garrafeira

Vinho verde: Vinhas do cruzeiro ponte de lima  
Vinho Maduro Douro:  
Vinho Maduro Alentejo:

### BEBIDAS / CAFÉ – BAR ABERTO

### Ofertas

Bolo de noiva e espumante



# SOLAR DE MERUFE

JJ. riba sa - cte. n. 504791095

Concepção e Organização de Eventos, Serviços de Catering, Casamentos, Batizados, Aniversários, Jantares comemorativos  
Viticultura Biológica - Produção de Vinhos e Espumantes - Turismo enológico - Provas de Vinhos – Visitas guiadas

## Ementa Aliança

### Aperitivos de entrada Servidos no jardim das Laranjeiras ou no salão das arcadas

Bolinhos de bacalhau, Rissóis de Carne, Rissóis de camarão, Croquetes, Cochinhas de frango, Camarão crocante, Pataniscas de Bacalhau, Chamuças, Caprichos

### Mesa de Marisco

Polvo com molho verde, Salmão Fumado com caviar, Espetadinha de Camarão e Ananás, Camarão natural, Sapateira recheada, Mexilhão com molho Vinagrete, Ameijoia à Bolhão pato, Salada de marisco

### Mesa Regional

Rojões, Moelinhas picantes, Churrasco de Costelinha, Secretos de porco preto, Crioulos, Mergueses, Presunto laminado, melão laminado, Chouriço assado, Alheira, Broa de Milho, Azeitonas com ervas aromáticas, Seleção de saladas

### Bebidas

Sangria, Porto, Gin, Ricard, Martini branco e tinto, Vodka, Whisky novo, Cerveja, Aguas Minerais, Refrigerantes e Sumos.  
Vinho verde Branco e Tinto, Vinho maduro branco e tinto

### Menu Quentes

Servidos no salão panorâmico  
Creme de Cenoura e Abobora

### Prato de Peixe

Bacalhau gratinado com puré

### Corta Sabores

Sorvete de Limão

### Prato de Carne

Posta à Merufe batata a murro e grelos

### Sobremesa

Crepe com bola de gelado

### Café e digestivos

Café, Descafeinado, chá, Brandy, Whisky, Aguardente, Licor Beirão

### Buffet de Doces

Arroz doce, Leite-creme queimado, Pudim de ovos, Tarte de fruta, tarte de maçã, tarte de amêndoa, Semifrio de frutos vermelhos, Bolo de bolacha, Bolo de chocolate, gelatinas variadas e mousse de chocolate

### Tabua de Queijos

Varietade de Queijos, com compotas, marmelada e tostinhas.

### Espelhos de frutas

Frutas da época e frutas tropicais  
Frutas laminadas e decoradas

### Garrafeira

Vinho verde: Solar de Merufe Branco e Tinto  
Vinho Maduro Douro: Porca de murça branco e tinto  
Vinho Maduro Alentejo: Monte velho branco e tinto

### Aconchego

Caldo verde com broa

### BEBIDAS /CAFÉ – BAR ABERTO

#### Oferta:

Fogo-de-artifício: Cascata  
Bolo de noivos com espumante





## Ementa Nupcial

### Aperitivos de entrada Servidos no jardim das Laranjeiras ou no salão das arcadas

Bolinhos de bacalhau, Rissóis de Carne, Rissóis de camarão, Croquetes, Folhadinhos variados, Caprichos do Mar, Calamares à Romana, Cozinhinhas de frango, Chamuças, Quiche à Merufe, Espetadinha de Tomate Cereja e Queijo Mozzarella, Seleção de saladas

### Mesa Regional

Rojões, Moelinhas Picantes, Churrasco de Costelinha, Mergueses, Crioulos, Espetadinhas de melão com presunto, presunto laminado, Chouriço Caseiro assado, Alheira, Broa de Milho e Azeitonas marinadas com Ervas aromáticas

### Mesa de Marisco

Salmão Fumado com Caviar, Espetadinha de camarão e ananas, Camarão natural, Sapateira Recheada, Mexilhão com molho vinagrete, Ameijoas à bolhão de pato, Salada de Marisco

### Bebidas

Cocktails, Caipirinha, Sangria, Porto, Gin, Ricard, Martini, Whisky, Cerveja, Aguas Minerais e Refrigerantes e Sumos, Vinhos verde branco e tinto, vinho maduro branco e tinto

### Menu Quentes

#### Servidos no salão panorâmico

Crème de alho francês

#### Prato de peixe

Bacalhau com crocante de broa ac/batatinha a murro e gelos salteados

#### Corta Sabores

Sorvete de Limão

#### Prato de Carne

Medalhão envolto em bacon com molho de cogumelos, puré de maçã e feijão verde

### Sobremesa

Petit gateaux com bola de gelado

### Café e digestivos

Café, Descafeinado, chá, Brandi, Whisky Novo e Velho, Aguardente, Licor Beirão

### Buffet de Doces

Arroz doce, Leite-creme queimado, Pudim de ovos, Tarte de fruta, tarte de maçã, tarte de amêndoa, Semifrio de frutos vermelhos, Tiramisu, Bolo de bolacha, Bolo de chocolate, Bolo de noz Charlotte de morango, gelatinas variadas e mousse de chocolate

### Tabua de Queijos

Variedade de Queijos, com compotas, marmelada e tostinhas.

### Espelhos de frutas

Frutas da época e frutas tropicais  
Frutas laminadas e decoradas com fonte de chocolate

### Garrafeira

Vinho verde: Ponte de lima Branco e tinto  
Vinho Maduro Douro: Monte ermus branco e tinto  
Vinho Maduro Alentejo: EA branco e tinto

### BAR ABERTO – BEBIDAS CAFÉ

### Aconchego

Caldo verde com preguinho no pão

### Oferta:

Fogo-de-artifício: Cascata e 4 repuxos  
Bolo de noivos com espumante morganheira  
Decoração das mesas