

ALMOÇO

19 de outubro de 2018

Entradas

Cavala com maçã e lúcia-lima
Salada de arroz com cogumelos
Salada de tofu com broa
Salada de alface, tomate, beterraba, cenoura e cebola
Variedade de pães

Sopa

Sopa de peixe aromatizada com poejo

Pratos principais

Choco frito com batata-doce da Comporta
Chambão de vitela com puré de chervia

Sobremesas

Torta de laranja
Bolo de chocolate
Melão, melancia e uvas

Bebidas

Vinho maduro tinto e branco (Casa Ermelinda de Freitas)
Água, refrigerantes e cerveja
Café

ALMOÇO

20 de outubro de 2018

Entradas

Escabeche de carapau
Salada de favas com chouriço
Salada caeser de seitan
Salada de alface, tomate, beterraba, cenoura e cebola
Variedade de pães

Sopa

Creme de legumes

Pratos principais

Bacalhau confitado com puré de grão e legumes
Medalhão de porco com migas de espargos

Sobremesas

Farófias com creme de ovo
Requeijão de Azeitão
Queijo de cabra, queijo da ilha e queijo mistura
Compotas e frutos secos
Melão, uvas e abacaxi

Bebidas

Vinho maduro tinto e branco (António Saramago - Serra do Risco)
Água, refrigerantes e cerveja
Café

JANTAR

19 de outubro de 2018

Receção

Camarão salteado com molho de lima, leite de coco e alface
Ostras do Sado ao natural
Croquetes de alheira e bola de sardinha
Canapés diversos

Sopa

Creme de abóbora com piso de rúcula e queijo de cabra

Pratos principais

Corvina com legumes assados e molho holandês de citrinos
Bochecha de vitela com creme de castanhas e geleia de moscatel com laranja
Caril de legumes (prato vegetariano alternativo)

Sobremesa

Tarte fria de maçã com gelado de baunilha
Fruta laminada

Bebidas

Vinho maduro tinto (Herdade do Portocarro)
Vinho maduro branco (Catarina - Quinta da Bacalhôa)
Água, refrigerantes e cerveja
Café