

INSPIRED BY PORTUGAL



GRANDE REAL  
**VILLA ITÁLIA**  
HOTEL & SPA  
★ ★ ★ ★ ★  
CASCAIS

## KIT BANQUETES BAPTIZADOS



## MENU - A

### Cocktail

Com 3 canapés, espumante, sumo de laranja, águas minerais e refrigerantes

### Menus

Uma entrada, prato principal de peixe ou carne e uma sobremesa

### A acompanhar

Vinho branco e tinto "Seleção Grande Real Villa Itália", águas minerais, cerveja e refrigerantes

### Bolo de baptizado

Confeccionado pelo nosso Chefe Pasteleiro (a combinar tipo, formato e decoração). Acompanhado por espumante - Oferta

### Digestivos

1 hora de bar aberto com: whisky novo, vinho do Porto e licores nacionais

### Canapés frios

Shot de gaspacho Alentejano  
Shot de meloa e hortelã com iogurte  
Bruschetta de enchidos regionais  
Mozarela com tomate assado  
Polenta de camarão com aioli

### Canapés quentes

Shot de creme de cogumelos  
Shot de creme de espargos  
Camarão panado com frutos secos e molho de soja  
Empada de novilho  
Bola de enchidos

### Entrada

Caldo-verde com crocante de farinheira  
Carpaccio de novilho, com lascas de parmesão e folhas de rúcula  
Tatin de tomate assado com mozzarella e pesto

### Prato Principal

Salmão grelhado com pesto, manjerição e polenta frita  
Peixe manteiga com molho de citrinos, batata brava e legumes da época  
Novilho estufado com puré de feijão aromatizado com tomilho e legumes  
Peito de frango recheado com alheira, estufado de lentilhas e espinafres ao vapor

### Sobremesa

Mousse de chocolate com gelado de baunilha e panna cotta de pistácio  
Pão-de-ló com creme de baunilha, shot de morangos e poejo e fruta fresca  
Mousse de leite condensado com bolo de chocolate e gelado de morango  
Bolo de rúcula com queijo de cabra caramelizado e gelado de citronela  
Degustação Conventual: arroz-doce cremoso, toucinho-do-céu e pudim Abade de Priscos

## BUFFET - A

### Cocktail

Com 3 canapés, espumante, sumo de laranja, águas minerais e refrigerantes

### Buffet

Seleção de saladas, uma sopa, uma massa, um prato principal de peixe e carne, seleção de sobremesas

### A acompanhar

Vinho branco e tinto “Seleção Grande Real Villa Itália”, águas minerais, cerveja e refrigerantes

### Bolo de baptizado

Confeccionado pelo nosso Chefe Pasteleiro (a combinar tipo, formato e decoração). Acompanhado por espumante - Oferta

### Digestivos

1 hora de bar aberto com: whisky novo, vinho do Porto e licores nacionais

### Canapés frios

Shot de gaspacho Alentejano  
Bruschetta de enchidos regionais  
Mozarela com tomate assado  
Polenta de camarão com aioli  
Salmão fumado com blinis

### Canapés quentes

Shot de cogumelos  
Bola de enchidos  
Camarão panado com frutos secos e molho de soja  
Estaladiço de queijo de cabra com mel e pistácios  
Patanisca de camarão

### Saladas Compostas

Salada de bacalhau com grão  
Salada de fusilli com requeijão e beringela  
Salada de salmão com rúcula  
Salada César  
Salada de tomate e mozarela

### Salada simples

Alfices, cenoura, milho, pepino, tomate, rúcula

### Molhos e vinagretes

Molho aioli, molho cocktail, vinagrete

### Frios

Tábua de enchidos  
Quiche de legumes em massa filo  
Bolinhas de bacalhau com molho aioli

### Sopa

Creme de couve-flor com amêndoa torrada  
Creme de ervilhas com bacon

### Massas

Penne com molho carbonara  
Risotto de cogumelos

### Peixe

Pota à lagareiro  
Dourada com molho de caldeirada

### Carne

Frango corado com crumble de farinha  
Lombo de porco com crosta de mostarda

### Acompanhamentos

Arroz de especiarias  
Batata assada à Padeiro  
Legumes da estação

### Sobremesas

Mousse de maracujá com geleia de framboesa  
Bolo de chocolate e laranja sem glúten  
Shot cremoso de leite condensado  
Folhado de morango e natas  
Farólias com creme inglês e canela  
Strudel de maçã e sultanas

## MENU - B

### Cocktail

Com 6 canapés, espumante, gin, rum, vodka, vermute, vinhos aperitivos, sumo de laranja, águas minerais e refrigerantes

### Menu

Uma entrada, um prato principal de peixe ou carne e uma sobremesa

### A acompanhar

Vinho branco e tinto “Seleção Grande Real Villa Itália”, águas minerais, cerveja e refrigerantes

### Bolo de baptizado

Confeccionado pelo nosso Chefe Pasteleiro (a combinar tipo, formato e decoração). Acompanhado por espumante - Oferta

### Digestivos

2 Horas de bar aberto com: whisky novo, vinho do Porto e licores nacionais

### Canapés frios

Sopa fria de manga com pimenta rosa  
Shot de papaia, lima e camarão  
Salmão fumado com blinis  
Morcela assada com maçã assada e broa de milho  
Tártaro de novilho sobre crostini de azeitona

### Canapés quentes

Shot de espargos verdes  
Cremoso de tomate com pesto e parmesão  
Estaladiço de queijo de cabra com mel e pistácios  
Patanisca de camarão  
Tataki de novilho com redução de vinho  
Moscatel

### Entrada

Creme de ervilhas, vieira braseada e crumble de bacon  
Risotto de cogumelos com crocante de pato e telha de parmesão  
Tatin de queijo chèvre com frutos vermelhos e nozes crocantes  
Carpaccio de novilho com vinagrete de mostarda antiga e canónicos, temperado com vinagrete de laranja

### Prato principal

Polvo à lagareiro com batata assada e grelos salteados  
Salmão com molho de mostarda e citrinos com juliana de legumes e esparregado de grelos  
Lombo de porco sobre migas de grelos  
Perna de pato confitada com puré de batata-doce e legumes salteados

### Sobremesa

Bolo de chocolate sem glúten, gelado de morango e shot de arroz-doce  
Bolo de sésamo com creme de chá verde sobre abacaxi laminado com gelado de manga  
Crème brûlée de pistácio com bolo de iogurte, saladinha de fruta e sorvete de limão  
Tarte de limão merengada com gelado de maçã verde e shot de framboesa e laranja  
Fondant de chocolate amargo com quenelle de chocolate ivoire, creme de chocolate de leite e sorvete de limão

**GRANDE REAL VILLA ITÁLIA HOTEL & SPA**

Rua Frei Nicolau de Oliveira, 100 | 2750-319 Cascais – Portugal

Tel. (+351) 210 966 000 | Fax. (+351) 21 096 60 02

www.realhotelsgroup.com | e-mail: [grvi@realhotelsgroup.com](mailto:grvi@realhotelsgroup.com)

GPS Coordinates: Latitude\_ 38°41'27.65"N Longitude\_ 9°25'24.42"W

**Coordination Team for Groups and Events**

Carolina Moreira – [eventos.cascais@realhotelsgroup.com](mailto:eventos.cascais@realhotelsgroup.com)

Andreia Nobre – [eventos.cascais@realhotelsgroup.com](mailto:eventos.cascais@realhotelsgroup.com)

Rebeca Sousa – [eventos.cascais@realhotelsgroup.com](mailto:eventos.cascais@realhotelsgroup.com)