

## Ementa de Banquete

### Para dar inicio ao banquete...

Queijinhos secos  
Rolinho de salsicha com mostarda  
Pastelinhos de bacalhau  
Rissóis de camarão  
Croquetes de vitela  
Manteiga com e sem alho  
Azeitonas pretas com alinho e orégãos  
**.... e para acompanhar as nossas entradas...**

Refrigerantes  
Moscatel  
Martini branco ou tinto  
Campari  
Porto branco seco

### As nossas iguarias quentes...

Creme Parisiense  
Bacalhau no forno à São Jorge  
Arroz de Pato no forno à Antiga

### ...acompanhadas à refeição com...

Vinho branco e tinto Regional Península de Setúbal  
Águas de Nascente  
Refrigerantes  
Cerveja

### Sobremesa

Merengue de leite condensado  
Pudim de ovos caseiro  
Mousse de chocolate  
Serradura  
Fruta da época

### E para terminar com o café...

Brandy  
Aguardente branca  
Amêndoa amarga  
Vinho do Porto

*Crianças menores de  
três anos não pagam.  
Crianças entre os três  
e os doze anos pagam  
metade.*

Nome:  
Dia/ Hora:  
Nº de pessoas:  
Contactos:  
Sinal:  
Observações: