



TRÊS SÉCULOS

Eventos nas Caves Taylor's

MENUS PARA CASAMENTO 2009 - incluído em qualquer sugestão

APERITIVOS

Frios

Amêndoa do Douro, Tosta com paté polvilhada com ervas
Azeitonas pretas em azeite e oregãos,
Batatinha frita polvilhada com pimenta,
Mini espetadas de fruta com queijo

Quentes

Vol-au-vent de marisco, Rissóis de camarão,
Pastelinhos de bacalhau, Ameixa preta rodeada com presunto,
mini tartelettes de legumes, mini quiche de marisco
Bolinhas de carne, folhadinhas de bacalhau
Bôla de carne quente, Cogumelos no forno com presunto

Mesa da Serra

Presunto da Serra inteiro fatiado no momento, acompanha broa e pão diverso
Enchidos Tradicionais servidos quentes (alheira, morcela de Lamego, chouriço)

BAR ABERTO

Taylor's Chip Dry , Taylor's ou Fonseca LBV
Espumante Murganheira Meio Seco
Vodka, Gin, Rum, Whisky novo, Martini
Sangria, Caipirinha , Aguardente Velha, Licores

Refrigerantes, Cerveja, Sumos, Água mineral

VINHOS E OUTRAS BEBIDAS

Vinho Verde Branco, Vinho Maduro Branco
Vinho Maduro Tinto
Refrigerantes, Sumos, Cerveja, Água Mineral
Vinho do Porto a servir com a sobremesa

Chá ou Café e Bombons de Chocolate da Arcádia

TÁBUA DE QUEIJOS

Queijo da Serra amanteigado, Queijo das Ilhas (Açores)
Queijo da Serra curado, Queijo de Cabra
Queijo de Serpa, Requeijão, Queijo Azeitão
Queijo Rabaçal, Queijinho fresco e queijo saloio
Estrangeiros: Roquefort, Emmenthal, Gouda, Camembert, Brie
Compotas variadas, Mel, Pão variado, Bolachas

MESA DE FRUTA

Uvas, Morangos, Kiwis,
Ananás, Bananas, Laranja,
Melão, Melancia, Manga, Papaia,
outras frutas de época
Salada de frutas

BUFFET DE SOBREMESAS

Tarte de maracujá, Bolo de chocolate húmido, Bolo de Nozes coberto com ovos moles, Cheese cake,
Pirâmide de profiteroles recheados regados com molho de chocolate, Bolo Sete Saias, Pão-de-ló de Ovar,
Bolo de maçã Conventual, Picado de Abelha, Folhado à antiga (alterna com doce de ovos e creme de framboesas)
Lampreia de Ovos, Bavaroise de Nozes, Tarte de amêndoa, Delícia de café, Pudim de Ovos, Tarte de chila e amêndoa,
Trouxas de ovos com fios de ovos, Docinhos de ovos de Aveiro (caseiros), Tarte de Natas, Delícia de chocolate,
Fatias de Tomar com fios de ovos, Leite-creme, Mousse de chocolate negro acompanhada de natas frescas,
Bavaroise de Pêssego, Mousse de Três Chocolates, Bolo de bolacha da nossa Infância, Tarte de leite condensado e limão
Castanhas de Viseu, Tarte de limão merengada, Mousse de manga, Tarte folhada de maçã, Pudim Abade de Priscos,
Tarte folhada com frutas frescas e natas, Cocada (brasileira), Bavaroise de Morango, Mini pasteleria francesa

Seleção de sobremesas - opção por:

Até 30 pessoas (4); 31- 39 pessoas (5); 40-50 pessoas (6); 50-59 pessoas (7); 60-70 pessoas (8) ; 71-80 pessoas (9);
81-89 pessoas (10); 90-110 pessoas (10 + 2 repetição); 111-119 pessoas (10 + 3 repetição); 120-150 pessoas (10 + 4
repetição); 151-180 pessoas (10 + 6 repetição); até 200 pessoas (10 + 8 repetição) ; ...

Bolo de Casamento servido com Espumante Murganheira Meio Sêco

CEIA

Creme de legumes ou Caldo Verde
Pequenas francesinhas servidas quentes ou Entrecosto grelhado servido quente, acompanha pão saloio ou
Pequenos cachorros servidos quentes, acompanha mostarda ou Mini Preguinhos com Queijo e Fiambre



TRÊS SÉCULOS

Eventos nas Caves Taylor's

EMENTAS

selecção de: uma entrada, um prato de peixe, um prato de carne, uma sobremesa

Menú A

Creme de alho francês polvilhado c/ alho francês sauté
Creme de espargos com natas,
Creme de ervilhas com "cabelo de anjo" de bacon
Creme de cenoura aspergido com queijo fresco

Bacalhau gratinado à Chefe

Salmão assado em cama de juliana de legumes
batatinha corada ou arroz branco

Lombinhos de porco em massa pimentão
batatinha a murro, legumes

Miminhos de porco envoltos em bacon
batata assada, legumes salteados

Cheese cake, coulis de frutos silvestres
Bolinho de laranja, acompanha molho de natas e laranja
Mousse de amêndoa em tulipa de biscoito

Menú B

Creme de aves com pequenos legumes
Creme de agriões e nozes com fio de natas
Creme de perdiz e faisão

Bacalhau lascado à Zé do Pipo
salada mista

Pescada gratinada com camarão, molho de marisco
arroz manteiga, legumes

Sela de vitela assada com alecrim
batatinha assada, legumes salteados

Pato estufado à Inglesa
batata sauté, legumes salteados

Charlotte de natas, molho de chocolate quente
Gelado de avelã em tulipa de biscoito
Tarte folhada de maçã (morna), acompanha gelado

Menú C

Caixinha de massa folhada com recheio de aves
Caixinha de massa folhada com recheio de carne
Sopa do Mar

Espetadas de lulas com gambas e bacon
Risotto de açafraão, legumes
Polvo assado no forno
batatinha corada

Vitela da pá assada em tranches
batata gratinada ou batata assada, legumes salteados com ervas aromáticas
Espetada de carnes variada ou
Parrilhada de carnes à moda do Chefe
batata assada, legumes

Profiteroles recheados com natas ou creme,
acompanha molho de chocolate quente e amêndoa
Mousse de framboesa em caixinha de chocolate
Cornucópias de biscoito italiano recheadas com mousse de
chocolate crocante,
acompanha gelado de limão

Menú D

Tarte do Mar (camarão, berbigão, mexilhão, amêijoas,
pequenos pedaços de lagosta)
Creme de lagosta

Salada de camarão e lagosta c/ salmão fumado

Rolinhos de linguado com mousse de sapateira
arroz manteiga, legumes

Arroz de tamboril com gambas

Tamboril no forno com molho de cogumelos
Risotto de cogumelos, legumes

Tornedós com molho de vinho do Porto
batatinhas coradas com manteiga, tomate recheado com feijão verde e natas
Cabritinho assado

batatinha a murro, grelos salteados (ou esparregado)

Lombinhos de porco pata negra com molho de funcho
(acresce 2,00 € p.pessoa)

arroz selvagem, tomate gratinado com queijo de cabra

Toucinho do céu, *acompanha gelado de limão*
Tulipa de biscoito montada com natas e fruta fresca, pingada
com ovos moles
Pudim Abade de Priscos,
acompanha pêra cozida em vinho do Porto

Todas as sobremesas das sugestões A, B e C podem ser trocadas, as da sugestão D tem suplemento.



TRÊS SÉCULOS

Eventos nas Caves Taylor's

OUTRAS SUGESTÕES (não incluídas no preço dado)

APERITIVOS - Sugestão 2 (escolha de 15 peças)

Frios

Amêndoa do Douro, Tosta com paté polvilhada com ervas,
Azeitonas pretas em azeite e oregãos,
Batatinha frita polvilhada com pimenta
Caviar em tosta, palitos folhados de queijo
Salmão fumado em pão de centeio
Bolinhas de melão ou meloa com presunto
Mini espetadas de fruta com queijo

Quentes

Vol-au-vent de marisco, Rissóis de camarão,
Bôla de carne quente, linguça assada,
Pastelinhos de bacalhau, mini tartelettes
Bolinhas de carne, Empadinhas de bacalhau
Cogumelos com presunto, bôla de sardinha
Espetadinhas mistas com molho picante

APERITIVOS – Sugestão 3 (escolha de 17 peças)

Frios

Amêndoa do Douro, Tosta com paté
Azeitonas pretas em azeite e oregãos
Batatinha frita polvilhada com pimenta,
Mousse de atum em tosta, palitos folhados de queijo
Caviar em tosta, Salmão fumado em pão de centeio,
Espadarte fumado em tosta,
Ovos de codorniz c/ mousse de anchovas,
Bolinhas de melão (ou meloa) com presunto

Quentes

Vol-au-vent de marisco,
Rissóis de camarão, Pastelinhos de bacalhau,
Bolinhas de carne, Cogumelos com presunto,
Espetadinhas de carne com molho picante,
Bôla de carne quente, Mini quiche de marisco
Gambas panadas
Mini pastéis de massa tenra, Bôla de sardinha,
Folhadinhos de queijo cabra com compota de figo

BAR ABERTO

Sugestão 2

Vinho: Verde, Maduro Branco, Maduro Tinto
Vinho do Porto Branco, Vinho do Porto LBV
Sangria, Caipirinha
Vodka, Gin, Rum, Whisky novo, Whisky de Malte, Martini,
Whisky 12 Anos, Cognac, Aguardente Velha, Licores
Espumante Murganheira Meio Sêco
Refrigerantes, Cerveja, Sumos, Água mineral

Sugestão 3

Vinho: Verde, Maduro Branco, Maduro Tinto
Vinho do Porto Branco, Vinho do Porto 10 Anos
Sangria, Caipirinha
Vodka, Gin, Rum, Whisky novo, Whisky de Malte, Martini,
Whisky 12 Anos, Cognac,
Aguardente Velha e Velhíssima, Licores
Espumante Murganheira Bruto Reserva
Refrigerantes, Cerveja, Sumos, Água mineral

SUPLEMENTO DE BEBIDAS (acompanha a refeição)

Sugestão I

(escolha única de cada um dos tipos de Vinho)

Vinho Verde Branco:

Casa da Tapada ou Muralhas de Monção

Vinho Maduro Branco:

Planalto (Douro) ou Meia Encosta (Dão)
ou Quinta do Cardo (Beira)

Vinho Maduro Tinto:

Lello (Douro) ou Periquita (Palmela) ou Loios (Alentejo) ou
Esteva (Douro) ou Quinta de Cabriz Colheita Seleccionada
(Dão)

Vinho do Porto Taylor's LBV - Late Bottled Vintage

Café ou chá e Biscoitos

Sugestão III

Igual a sugestão II substituindo o
Vinho do Porto 10 Anos por 20 Anos

Sugestão II

Vinho Verde Branco:

Quinta de Simaens ou Loureiro Protecção Integrada ou
Quinta de Teamonde

Vinho Maduro Branco:

Quinta de Cidrô - Chardonnay (Douro)
ou Casa de Santar (Dão) ou Vinha da Defesa (Alentejo)

Vinho Maduro Tinto:

Quinta do Crasto 2006 (Douro) ou Castello d'Alba Reserva
2005 (Douro) ou Quinta do Cardo Colheita Seleccionada
(Beira) ou Dom Rafael (Alentejo)

Vinho do Porto Taylor's Tawny 10 Anos

Café ou chá e Castanhas de ovos de Viseu

Sugestão IV

Igual a sugestão II substituindo o Vinho do Porto
10 Anos por Vintage (ano a reconfirmar)



TRÊS SÉCULOS

Eventos nas Caves Taylor's

OUTRAS SUGESTÕES (não incluídas no preço dado)

BUFFET DE FRIOS - (opção C e D – mínimo de 100 pessoas)

Opção A

Presunto laminado
Fiambre assado com cravinho, mel e ananás,
Língua afiamburada, Coxa de Perú assada fatiada
Leitão assado (mín. 60 pessoas)
Carnes frias variadas,
Bôla de carne ou de sardinha
Paté de salmão,
Paté de pato ou fígado de carnes,
Salmão fumado, Espadarte fumado
Saladas compostas variadas

Opção C

Presunto laminado
Fiambre assado com cravinho, mel e ananás
Língua afiamburada, Carnes frias variadas,
Leitão assado (mín. 60 pessoas)
Bôla de carne ou de sardinha
Paté de salmão, Paté de pato com Porto,
Salmão fumado,
Espadarte fumado com alcaparras e limão
Guacamole com tiras de milho
Salada de maçã e nozes,
Salada de endívias e tomate
Salada de agrião com cebola e queijo
Ovos verdes

Salada de frutos do Mar com molho cocktail
Pinhas de Gambas e de Camarões
Lagostins ao natural ou Medalhões de Lagosta
Cocktail de camarão e frutos do mar

(selecção de 12 itens + 3 mariscos)

Opção B

Presunto laminado
Fiambre assado com cravinho, mel e ananás,
Língua afiamburada, Coxa de Perú assada fatiada
Leitão assado (mín. 60 pessoas)
Carnes frias variadas,
Bôla de carne ou de sardinha
Paté de salmão,
Paté de pato ou fígado de carnes,
Salmão fumado, Espadarte fumado
Saladas compostas variadas,

Pinhas de gambas e de camarão

Opção D

Presunto Pata Negra com cornichões
Fiambre assado com cravinho, mel e ananás,
Língua afiamburada, Carnes frias variadas,
Leitão assado (mín. 60 pessoas)
Bôla de carne ou de sardinha,
Rosbife acompanha ananás ao natural,
Paté de salmão, Paté de fígado de aves,
Salmão fumado
Espadarte fumado com alcaparras e limão
Guacamole com tiras de milho
Frango recheado c/ paté de pato e frutos secos
Ovos verdes, Salada de maçã e nozes
Salada de endívias e tomate
Salada de agrião com cebola e queijo

Medalhões de lagosta com mayonnaise
Pequena lagosta cozida ao natural
Santola e sapateira recheadas
Pinhas de camarão e gambas ao natural
Camarão gigante ao natural

(selecção de 15 itens + 3 mariscos)

SUPLEMENTO PARA:

Granitado de limão ou champagne (entre o prato de peixe e o de carne) – 1,50 € por pessoa

Salada de camarão e lagosta servida em meia lagosta – 18,00 € por pessoa (este valor acresce ao Menú 5)

Meia Lagosta suada (entrada) – 35,00 € p.p.

Medalhões de Lagosta à Thermidor (entrada) – 33,00 € por pessoa

Meia Lagosta suada (prato de peixe) – 45,00 € por pessoa

OUTROS:

Palhacinha brincalhona (inclui jogos e pinturas faciais para as crianças) - a partir de 250,00€ (4 Horas)

Babysitting - a partir de 200,00€ (8 Horas)

Fonte de chocolate - desde 350,00€ (a orçamentar para cada evento)



TRÊS SÉCULOS

Eventos nas Caves Taylor's

Fotografias das nossas salas - disponíveis no nosso Site:



Jardim exterior



Varanda do Salão



Sala Romana