

# O Saloio de Canecas



## Menu

### Aperitivos

Martini Tinto e Branco - Porto Seco - Whisky  
Croquetes de Vitela - Rissóis de Camarão

### Entradas

Queijo - Presunto - Paio

### Sopa

Canja

### Peixe

Bacalhau à Saloio

### Carne

Vitela Assada com Cogumelos

### Bebidas

Vinho Branco e Tinto - Cerveja - Sumos - Águas  
Café - Champanhe

### Sobremesa

Salada de Frutas - Fruta da Época  
Doce da Casa - Mousse de Chocolate - Arroz Doce - Leite Creme

### Doces

Bolo de Noiva - Bolo de Felicidade - Bolo de Ananás  
Tarte de Maçã - Tarte de Amêndoa - Molotof

### Buffet

Frutas Trabalhadas - Misto de Churrasco  
Camarão

## Ementas para Casamentos

A ementa apresentada acima é apenas um exemplo. Ao entrar em contacto connosco poderemos personalizar a sua ementa ajudando-o a escolher os aperitivos, pratos, bebidas e doces ideais para que o seu casamento seja um dia inesquecível.

Veja as tabelas informativas mais abaixo e entre em contacto connosco para saber mais detalhes.

## Ementas Tipo para Casamentos

### **Ementa I**

Aperitivos  
Entradas

Sopa  
Carne  
Peixe

Sobremesa  
Café  
Bar Aberto

Mesa Doces

Bolo

### **Ementa II**

Aperitivos  
Entradas

Sopa  
Peixe  
Carne

Sobremesa  
Café  
Bar Aberto

Frutas Trabalhadas  
Misto Churrasco  
Camarão  
Mesa Doces

Bolo

### **Ementa III**

Aperitivos  
Entradas

Sopa  
Peixe  
Carne

Sobremesa  
Café  
Bar Aberto

Frutas Trabalhadas  
Mesa de Queijos  
Misto Churrasco  
Mesa de Frios  
Camarão  
Mesa Doces

Bolo

\*Todas as ementas incluem bebidas: vinhos, sangria, imperial, sumos e champanhe.

## Escolhas Disponíveis:

### APERITIVOS

Martini Tinto e Branco  
Porto Seco  
Whisky  
Croquetes de Vitela  
Rissóis de Camarão  
Tapas de Queijo  
Tapas de Presunto  
Tapas de Paio

### SOPAS

Creme de Legumes  
Canja de Galinha  
Caldo Verde

### PRATOS PEIXE

Massada De Tamboril c/Gambas  
Arroz de Marisco Descascado  
Arroz de Tamboril c/ Gambas  
Bacalhau à Lagareiro  
Bacalhau à Minhota

### PRATOS CARNE

Lombo de porco Assado no Forno  
Medalhões de Porco à Saloio  
Medalhões de Porco c/ Ananás  
Lombinho de Porco c/ bacon  
Vitela Assada no Forno  
Lombinho de Javali  
Picanha à Saloio

### BEBIDAS

Vinho Branco e Tinto  
Cerveja  
Sumos  
Águas  
Café  
Champanhe

### SOBREMESA

Salada de Frutas  
Fruta da Época  
Doce da Casa  
Mousse de Chocolate  
Arroz Doce  
Leite-creme

### DOCES

Bolo de Noiva  
Bolo de Felicidades  
Lampreia de Ovos  
Bolo de Ananás  
Tarte de Amêndoa  
Tarte de Maçã  
Molotov

### BUFFET

Leitão  
Presunto  
Lombo de Porco  
Frango Caseiro  
Camarão  
Frutas Trabalhadas  
Misto de Churrasco

**Restaurante O Saloio de Caneças**

Rua das Águas Férreas Nº1  
2715-311 Caneças - Odivelas

**Tel:** 219 815 570

**Fax:** 219 817 991

**Tlm:** 913 273 485

**Site e Email:**

[www.saloiodecanecas.com](http://www.saloiodecanecas.com)

[saloiodecanecas@portugalmail.pt](mailto:saloiodecanecas@portugalmail.pt)