

44º ENCONTRO ANUAL DOS EX- ALUNOS DO IILM

MENU

RECEÇÃO DE BOAS VINDAS EM MESA À PARTE

COMIDAS

Febras de porco em pica-pau, pastéis de bacalhau, rissóis de camarão, croquetes de vitela, queijinhos da sertã, presunto laminado, enchidos da região (magro, mouro, morcela e farinheira), mini chamuças, maranhos e bucho recheado (regional), pão caseiro e broa de milho.

BEBIDAS

Martini branco e tinto, moscatel, vinho do porto branco, vinhos branco e tinto Eira de São Miguel (Regional Alentejano), cerveja, sumo de laranja e águas minerais.

ALMOÇO

SOPAS

De Peixe da Dona Helena (especialidade)

Alternativa: Creme de legumes

PRATO DE PEIXE

Bacalhau no forno à posta com cebola e tomate, batatinhas às rodelas e salada.

PRATO DE CARNE

Bochechinhas de porco em redução de vinho tinto, arroz e esparregado.

SOBREMESA

Tarte fina de maçã com gelado de baunilha e caramelo.

Alternativa: Fruta da época (Maçã, laranja ou pera)

BEBIDAS

Vinhos branco e tinto Eira de São Miguel (Alentejo), águas minerais, cerveja, refrigerantes e sumo de laranja.

CAFETARIA

Café e chá

DIGESTIVOS EM BANCADA

Whisky novo, amêndoa amarga, medronho da região e vinho do porto tinto

BOLO COMEMORATIVO E ESPUMANTE

NOTA- Bar aberto durante todo o serviço

PREÇO/ PESSOA

- Adultos: 25 €
- Crianças até 3 anos grátis, com lugar sentado, dos 4 aos 10 anos pagam 50%

IVA incluído às taxas em vigor