



## **ENTRADAS:**

Creme de legumes; creme de alho francês; creme de espargos; creme de abóbora c/ castanhas; sopa do mar c/ hortelã; creme de marisco; cocktail de marisco em pêra abacate; cocktail de frutos tropicais c/ molho de iogurte; melão c/ presunto; quiches variadas; mousse de sapateira c/ gambas marinadas; Vau-lo-vans diversos; espargos gratinados c/ molho bechamel; folhados de salmão c/ molho de mostarda

## **PRATOS DE PEIXE:**

Bacalhau c/ broa; bacalhau à Zé do pipo; bacalhau c/ natas; Linguados recheados c/ camarão; pescada gratinada c/ molho de marisco; arroz de tamboril c/ gambas; lombos de cherne c/ molho mostarda; arroz de marisco; tamboril c/ amêijoas pretas; pescada à Florentina

## **PRATOS DE CARNE:**

Vitela assada no forno c/ castanhas; cabrito assado no forno; lombinhos de boi enrolados em bacon c/ molho de Porto; arroz de pato à antiga; strogonof de vitela; strogonof de peru; roti de porco recheado c/ ameixas pretas; lombo de porco c/ ananás; rosbifeo à inglesa; tornedó c/ molho de três pimentas; filet-mignom c/ molho de porto; lombinhos de porco preto

## **SOBREMESAS EMPRATADAS:**

Gelado de nata c/ molho de frutos silvestres e fruta fresca; crepe c/ gelado de baunilha e molho de chocolate; mousse de manga em taça fina de chocolate; mousse de chocolate em tulipa de baunilha; sublime de chocolate c/ molho de manga; pudim abade de priscos; cheese cake; chous c/ molho de chocolate; bavaroise de frutos vermelhos c/ molho de baunilha

## **Fernandes, Lopes & Sousa**

### **Morada**

Rua da Raposa, 801  
4415-313 Pedroso V. N. Gaia

### **Tel + Fax**

227 848 066

### **Email**

geral@flseventos.pt