



★★★★★
LUXE

PALÁCIO ESTORIL

Hotel, Golf & Spa

GRAND & COSY

Menus Casamento
~
Wedding Menus



PALACIO ESTORIL

Hotel, Golf & Spa

GRAND & COSY

Menus Casamento / Wedding Menus

Creme de Marisco com Armagnac

Filetes de Garoupa Gratinados com
Sabayon de Mostarda Antiga
Espinafres

Sorbet de Limão com Vodka

Lombinho de Porco Preto com Frutos
Silvestres
Batatas Croquete
Feijão Verde

Seafood Cream Soup with Armagnac

Grouper Filets “Au Gratin” with
Ancient “Sabayon” Mustard
Sautéed Spinache

Lemon Sherbet with Vodka

Black Pork Tenderloin with Raspeberry
Fruits
Croquette Potatoes
Green Beans





LUXE
PALÁCIO ESTORIL

Hotel, Golf & Spa

GRAND & COSY

Menus Casamento / Wedding Menus

||

Trilogia de Peixe Fumado
Alface Chicória
Vinagrete de Alcaparras

Tamboril em Crosta de Presunto
Puré de Aipo
Molho de Sabores Mediterrânicos

Sorbet de Limão com Vodka

Magret de Pato com Molho Madeira
Arroz de Açafrão
Espargos Verdes

||

Triology of Smoked Fish
Chicory Lettuce
Caper Vinaigrette

Monkfish with a Smoked Ham Crust
Celery Purée
Mediterranean Flavours Sauce

Lemon Sherbet with Vodka

Duck Magret with Madeira Sauce
Saffron Rice
Green Asparagus





PALACIO ESTORIL

Hotel, Golf & Spa

GRAND & COSY

Menus Casamento / Wedding Menus

III

Salada de Lagosta com Frutos Tropicais

Creme de Espinafres com Azeite de Trufas

Vazia de Vitela Assada com Molho de Morilles

Batata Röesti

Brócolos Gratinados

III

Lobster Salad With Tropical Fruits

Spinach Cream Soup with Truffles Olive Oil

Roasted Veal Saddle with «Morilles» Sauce

Röesti Potatoes

Gratinated Broccoli





PALACIO ESTORIL

LUXE
Hotel, Golf & Spa

GRAND & COSY

Menus Casamento / Wedding Menus

IV

Terrina de Foie Gras de Pato, Cerejas e Geleia de Vinho do Porto

Sopa de Sapateira com Açafrão

Entrecôte de Borrego com Molho de Alecrim
Batatas Dauphinoise
Ratatouille Fino

IV

Duck Foie Gras Terrine, Cherrys and Port Wine Jelly

Crab Soup with Saffron

Lamb Entrecôte with Rosemary Sauce
Dauphinoise Potatoes
Fine Ratatouille





PALACIO ESTORIL

Hotel, Golf & Spa

GRAND & COSY

Menus Casamento / Wedding Menus

V

Salada de Camarão e Abacate
Vinagrete de Lima

Tranche de Salmão Gratinado com
Molho Hollandaise
Juliana de Legumes

Sorbet de Limão com Vodka

Filet Mignon
Batatas Dauphinoise
Ragôut de Cogumelos

V

Shrimp and Avocado Salad
Lime Vinaigrette

Tranche of Salmon Gratinated with
Hollandaise Sauce
Vegetables Julienne

Lemon Sherbet with Vodka

Filet Mignon
Dauphinoise Potatoes
Mushrooms Ragôut



GRAND & COSY



LUXE
PALÁCIO ESTORIL

Hotel, Golf & Spa

GRAND & COSY

Menus Casamento / Wedding Menus

VI

Carpaccio de Salmão com
Ervas Frescas
Vinagrete de Gengibre

Filetes de Linguado Enrolado
Ragôut de Ameijoas
Grelos Salteados

Sorbet de Tangerina com Vodka

Peito de Faisão Recheado com
Frutos Secos
Molho de Vinho do Porto e Mel
Puré de Castanhas

VI

Salmon Carpaccio with
Fine Herbs
Ginger Vinaigrette

Rolls of Sole Filets
Clams Ragoût
Sautéed Turnip Tips

Tangerine Sherbet with Vodka

Pheasant Supremes Stuffed with
Dried Fruits
Port Wine and Honey Sauce
Chestnuts Purée





PALACIO ESTORIL

LUXE
Hotel, Golf & Spa

GRAND & COSY

Menus Casamento / Wedding Menus

SOBREMESAS

Mesa de Queijos e Frutas

Bolo de Noiva

Buffet de Doces (8 variedades):

- Profiteroles Marquise
- Duo Mousse de Chocolate
- Bolo de Amêndoa e Doce de Ovos
- Bolo de Noz com Gila
- Trouxas de Ovos
- Papos d'Anjo
- Toucinho do Céu
- Mil Folhas Praliné de Café
- Tarte de Limão Merengada
- Charlotte de Ananás
- Apfel Strüdel
- Blätter Tarte
- Sericaia
- Mousse de Maracujá/Morango
- Nozes de Cascais

DESSERTS

Cheese Board and Fruit Table

Wedding Cake

Sweet Dessert Buffet (8 varieties):

- Profiteroles Marquise
- Duo Chocolate Mousse
- Almond Cake
- Walnut Cake with Pumpkin Sweet
- Traditional Sweet Egg Bumbles
- Sweet Egg Bags in Syrup
- Egg and Almond Pudding
- Coffee Praliné Puff Pastry
- Lemon Meringue Tart
- Pineapple "Charlotte"
- Apfel Strüdel
- Blätter Tarte
- "Sericaia"
- Passion Fruit Mousse/Strawberry
- « Nozes de Cascais »





PALÁCIO ESTORIL

Hotel, Golf & Spa

GRAND & COSY

Menus Casamento / Wedding Menus

VINHOS

Branco – Planalto, Sogrape

Tinto – Esteva, Ferreirinha

Aguardentes e Licores

Espumante, Servido em Simultâneo
com o Bolo de Casamento

WINES

White – Planalto, Sogrape

Red – Esteva, Ferreirinha

Portuguese Liqueurs

Sparkling Wine, Served with the
Wedding Cake

CEIA

Canja de Galinha com Fios de Ovos

Brioche com Linguiça

Ou

Chocolate Quente e Pastéis de Nata

SUPPER

Chicken Broth with Egg Bundles

Rolls with Country Sausage

Or

Hot Chocolate, Custard Tartlets





PALÁCIO ESTORIL

Hotel, Golf & Spa

GRAND & COSY

BUFFET DE FRIOS (OPCIONAL)

Gambas ao Natural
Santola Recheada
Salmão Fumado
Leitão da Bairrada
Rosbife à Inglesa
Presunto na Prensa
Salada Waldorff
Endívias com Roquefort
Mousse de Foi Gras
Molhos Variados

COLD BUFFET (OPTIONAL)

Prawns
Stuffed Spider Crab
Smoked Salmon
Roast Suckling Pig 'Bairrada' Style
Roast Beef
Smoked Ham
Waldorf Salad
Endives with Roquefort
Foie Gras Mousse
Assorted Sauces

Para mais informações:

Palácio Estoril Hotel & Golf

Tel.: 214 648 000

Fax: 214 648 159

www.palacioestorilhotel.com