



Companhia de Cruzeiros Fluviais

N/M *Ópera*

Menu I

Welcome Drink

Porto Seco, Sumo de Laranja

Entrada

Creme de legumes **ou** creme de ervilhas **ou** caldo verde

Prato quente

Empadão de bacalhau **ou** filetes de cherne à marinheira **ou** arroz de pato **ou** strogonoff de peru ou porco **ou** perna de porco com uvas

Pão e manteiga

Sobremesa

Salada de fruta e pudim de ovos e leite **ou**
arroz doce **ou** mousse de ananás

Bebidas

Vinho branco e tinto “ Montado ” (Alentejo)
Vinho branco e tinto “ Caves Sta. Marta - DOC ” (Douro)
Cerveja, Refrigerantes, Água mineral
Café, chá



Companhia de Cruzeiros Fluviais

N/M *Ópera*

Menu I I

Welcome Drink

Porto Seco, Sumo de Laranja, Espumante
Salgadinhos vários, canapés em palito

Entrada

Sopa de agriões com natas **ou** leve creme de espargos selvagens **ou**
Sopa de milho doce

Prato quente

Bacalhau com brôa **ou** supremos de cherne à moda de Sintra **ou** cordon bleu
ou lombinhos de porco com alecrim **ou** bifinhos com molho de manga

Pão e manteiga

Sobremesa

Salada de fruta e pudim de ovos e leite **ou** tarte de amêndoa **ou**
mousse de chocolates **ou** chessecake

Bebidas

Vinho branco e tinto “ Marquês de Borba “ (Alentejo)
Vinho branco “ Valdarante “ (Douro)
Vinho Tinto “ Caves Sta. Marta reserva “ (Douro)
Cerveja, Refrigerantes, Água mineral
Café, chá

Digestivos

Whisky Novo, Aguardente, Licores, Porto



Companhia de Cruzeiros Fluviais

N/M *Ópera*

Menu I I I

Welcome Drink

Champanhe, Porto Seco, Sumo de Laranja, Gin tónico, Vodka
Salgadinhos vários, canapés em palito, tâmaras com bacon,
mini-chaux de salmão e marisco

Entrada

Consumé gelado de meloa **ou** gaspacho andaluz **ou** vieira gratinada **ou** papaia
com gambas **ou** ananás com morcela **ou** Creme de couve-flor com amêndoas

Prato quente

Tranches de cherne com espargos verdes polvilhados com nozes **ou** bacalhau
gratinado em cama de espinafres com crocante de cebola e molho de frutos
silvestres **ou** crepes de garoupa e espinafres gratinados em aveludado de
marisco **ou** tornedó de salmão com bacon **ou** vitela com molho de champanhe
e cogumelos selvagens **ou** borrego com molho de nozes e mousse de
espinafres **ou** vitela com molho de marisco **ou** mini tornedós assados com
canela e vinho tinto

Pão e manteiga

Mesa de queijos

Serra, brie, emmenthal, basilis com presunto, tostinhas, pão e broa

Sobremesa

Salada de fruta e pudim de ovos e leite **ou** tarte denylove **ou** mousse de frutos
silvestres **ou** chessecake **ou** mousse de goiaba **ou** pavlov com frutos silvestres

Bebidas

Vinho branco e tinto “ Herdade do Peso “ (Alentejo)
Vinho branco “ Valdarante “ (Douro)
Vinho Tinto “ Montes Pintados “ (Douro)
Cerveja, Refrigerantes, Água mineral
Café, chá

Digestivos

Whisky Novo e Velho, Aguardente, Licores, Porto