Entradas

CARNES DE PORCO

LOMBO DE PORCO ASSADO

Fatiado e servido com molho picante de maçã

COSTELA DE PORCO À MILANESA

Cortes centrais de costelas de porco à milanesa

LOMBO DE PORCO GRELHADO

Servido com molho agridoce de alho-poró grelhado

LOMBO DE PORCO RECHEADO COM ESPINAFRE

Lombo de porco fatiado
recheado com nozes, espinafre e queijo.
Servido com sucos naturais e alho assado

LOMBO DE PORCO RECHEADO COM FRUTAS SECAS

Lombo de porco recheado com frutas secas,
alho e ervas frescas.
Servido com geléia de cebola e maçã

Todas as entradas são servidas com
salada, vegetais e pães com manteiga frescos a sua escolha

THE SWAN CATERING

Entradas

FRUTOS DO MAR

FILÉ DE SALMÃO GRELHADO

Filé de salmão grelhado e
servido com molho de creme de champanhe

PEIXE ESPADA GRELHADO

Filé do lombo do peixe-espada fresco marinado
e grelhados no carvão, com manteiga e manjericão

LINGUADO DE DOVER

Linguado recheado com legumes frescos
e regado com manteiga de sherry

CARANGUEJO CAKES

Caranguejo preparado com temperos
tradicionais com molho remoulade

HALIBUT STEAK

Halibut fresco
levemente temperado e
refogado com manteiga e limão

LAGOSTA A AMERICANA

Cauda de lagosta assada com cebolas,
tomilho, conhaque e tarragon.
Servido com molho de manteiga de alho.

ATUM GRELHADO

Atum grelhado com
gengibre e molho de soja zinfandel

SALMÃO JACK DANIELS

File de salmão grelhado ao
doce molho Jack Daniels

PEIXE ESPADA WELLINGTON

Filé de peixe espada grelhado envolto em massa folhada com cogumelos selvagens,
finalizado com molho de gengibre.

Todas as entradas são servidas com
salada, vegetais e pães com manteiga frescos a sua escolha

THE SWAN CATERING

Entradas

CARNES DE FRANGO

FRANGO COM ALCACHOFRAS

Frango grelhado com tomate , ervas e creme de alcachofra. Coberto com pinhões e queijo.

FRANGO FLORENTINE

Frango recheado com espinafre e queijo, servido com molho de vinho branco

FRANGO PARMESAN

Frango empanado e salteado, coberto com marinara frescas e queijos italianos

FRANGO MARSALA

Frango coberto com cogumelos frescos e molho de vinho.

FRANGO PRIMAVERA

Frango grelhado e aninhado em uma cama de legumes da época com ervas

FRANGO BLACKENED PESTO

Frango com especiarias.
Servido com creme de pistache.

FRANGO LEMON

Frango assado regado ao molho doce de limão e alho

FRANGO BRIE

Frango levemente refogado e cozido com queijo, framboesa e molho de noz

FRANGO CORDON BLEU

Com prosciutto, espinafre e queijo suíço servido com molho de creme de pimenta vermelha roasted

FRANGO AO MOLHO DE CEBOLINHA VERDE

Peito de frango desossado, grelhado e coberto com molho de champanhe e alho-poró fresco

PEITO DE FRANGO RECHEADO COM CARANGUEJO

Peito de frango recheado com caranguejo e finalizado com molho picante.

Todas as entradas são servidas com
salada, vegetais e pães com manteiga frescos a sua escolha

THE SWAN CATERING

Entradas

CARNES DE BOI

LOMBO AO VINHO

Lombo servido com redução de vinho vermelho

LOMBO COM ALHO E ALECRIM

Lombo servido com ervas, alho e alecrim

LOMBO WELLINGTON

Lombo envolto em uma massa folhada doce tradicional. Servido com molho bordô escuro

FILÉ DE NOVA IORQUE

Carne grelhada e servida sobre tiras de cogumelos com alho torrado

COSTELA DE BOI

Costela média servida com creme de raiz forte.

PEÇA O SEU CORTE FAVORITO

Cortamos a peça que você solicitar e preparamos ao seu gosto

Todas as entradas são servidas com
salada, vegetais e pães com manteiga frescos a sua escolha

THE SWAN CATERING