

## Diário de Notícias

### O que comeram CR7 e companhia no casamento de Jorge Mendes?

por Raquel Costa Ontem 4 comentários



Os noivos à saída da Igreja de São João Baptista, no Porto  
Fotografia © Rui Oliveira / Global Imagens

**Marisco, novilho e frutos vermelhos constaram da ementa servida no casamento do fundador da Gestifute com Sandra Mendes. Vinhos do norte do país acompanharam os pratos.**

A cerimónia mais noticiada, comentada, analisada e fotografada do ano tem ainda mais um pormenor de que se falar: a ementa. Como não podia deixar de ser, o repasto que Jorge e Sandra Mendes ofereceram aos seus 400 convidados esteve à altura da grandiosidade da festa.



O primeiro prato servido foi um *consumè* de lagosta, seguido do prato de peixe, uma *vichyssoise* de frutos do mar com espuma de ostras e ovas de salmão. Seguiu-se a refeição de carne, composta por lombo de novilho com redução de tinto do Douro, batata gratinada e espargos verdes salteados. A sobremesa servida foi macedónia de frutos vermelhos com gelado de framboesa e gelatina de citrinos com merengue seco de rosas. Houve ainda o tradicional bolo dos noivos e vários vinhos à escolha.

Do naipe de bebidas alcoólicas servidas, destaque para o *Ferreira Reserva Especial*, cujo preço médio por garrafa ronda os 60 euros. Mais económico, o *Vale Meão - Meandro Branco*, com um custo médio de 13 euros a unidade. Um *Alvarinho Soalheiro* (oito euros/garrafa) foi também degustado pelos convidados. Todos os vinhos servidos são produzidos no Norte do país.