

Ementas para grupos

Aperitivos

Sugestão 1

Amêndoa torrada, azeitonas recheadas,
Batata frita, tapas variadas

Porto seco, sumo de laranja

Preço por pax:

Sugestão 2

Amêndoa torrada, azeitonas recheadas,
Batata frita, tapas variadas, Rissóis de
Camarão, Pastelinhos de bacalhau,
Bolinhas de carne

Porto seco, sumo de laranja

Preço por pax:

Sugestão 3

Amêndoa torrada, azeitonas recheadas,
Batata frita, tapas variadas, Rissóis de
Camarão, Pastelinhos de bacalhau,
Bolinhas de carne, Pratinhos de presunto,
Cogumelos gratinados c/ presunto, Ameixas
C/ bacon

Porto seco, sumo de laranja

Preço por Pax:

Opção bar aberto (no decorrer do aperitivo)

Porto seco, vermute, Gin, vodka, rhum, whisky novo, aguas, cerveja, sumos e refrigerantes
Vermute
Gin
Vodka
Rhum
Whisky novo
Cerveja
Sumos e refrigerantes
Águas minerais

Preço por pax:

Ementas simples

Ementa simples 1

Entrada :	Creme/sopa de legumes
Prato de carne :	Perna de porco c/ puré de maçã
Sobremesa :	Mousse de manga
Vinhos :	Verde branco e maduro branco e tinto da casa Água mineral c/s gás e refrigerantes Café e brigadeiro

Ementa simples 2

Entrada :	Creme/sopa de couve flor
Prato de carne :	Lombo de porco recheado c/ ameixas
Sobremesa :	Mousse de maracujá
Vinhos :	Verde branco e maduro branco e tinto da casa Água mineral c/s gás e refrigerantes Café e brigadeiro

Ementa simples 3

Entrada :	Creme/sopa de espinafres
Prato de carne :	Perna de vitela assada com arroz de açafrão
Sobremesa :	Bolo de chocolate
Vinhos :	Verde branco e maduro branco e tinto da casa Água mineral c/s gás e refrigerantes Café e brigadeiro

Ementa simples 4

Entrada :	Creme/sopa de cenoura
Prato de carne :	Vitela assada com arroz de açafrão
Sobremesa :	Bolo de cenoura c/ chocolate quente
Vinhos :	Verde branco e maduro branco e tinto da casa Água mineral c/s gás e refrigerantes Café e brigadeiro

Ementa simples 5

Entrada :	Creme/sopa de Feijão verde
Prato de Peixe :	Bacalhau c/ natas
Sobremesa :	Pudim
Vinhos :	Verde branco e maduro branco e tinto da casa Água mineral c/s gás e refrigerantes Café e brigadeiro

Ementa simples 6

Entrada :	Creme/sopa de alho francês
Prato de Peixe :	Pescada gratinada com marisco
Sobremesa :	Natas do céu
Vinhos :	Verde branco e maduro branco e tinto da casa Água mineral c/s gás e refrigerantes Café e brigadeiro

Ementa simples 7

Entrada :	Creme de abóbora
Prato de Peixe :	Arroz de marisco
Sobremesa :	Charlotte c/ chocolate quente
Vinhos :	Verde branco e maduro branco e tinto da casa Água mineral c/s gás e refrigerantes Café e brigadeiro

Ementa simples 8

Entrada :	Creme de cenoura
Prato de Peixe :	Tamboril gratinado c/ espargos
Sobremesa :	Mousse de caramelo
Vinhos :	Verde branco e maduro branco e tinto da casa Água mineral c/s gás e refrigerantes Café e brigadeiro

Ementa completa

Ementa completa 1

Entrada :	Creme de legumes
Prato de peixe :	Bacalhau c/ natas
Prato de carne :	Perna de porco c/ puré de maçã
Sobremesa :	Pudim
Vinhos :	Verde branco e maduro branco e tinto da casa Água mineral c/s gás e refrigerantes Café e brigadeiro

Ementa completa 2

Entrada :	Creme de alho francês
Prato de peixe :	Pescada gratinada com marisco
Prato de carne :	Lombo de porco recheado c/ameixas
Sobremesa :	Natas do céu
Vinhos :	Verde branco e maduro branco e tinto da casa Água mineral c/s gás e refrigerantes Café e brigadeiro

Ementa completa 3

Entrada :	Sopa de espinafres
Prato de peixe :	Arroz de marisco
Prato de carne :	Vitela assada c/ arroz de açafraão
Sobremesa :	Bolo de chocolate
Vinhos :	Verde branco e maduro branco e tinto da casa Água mineral c/s gás e refrigerantes Café e brigadeiro

Ementa completa 4

Entrada :	Creme de couve flor
Prato de peixe :	Bacalhau c/ broa
Prato de carne :	Perna de vitela á padeiro e arroz de açafão
Sobremesa :	bolo de Cenoura c/ chocolate quente
Vinhos :	Verde branco e maduro branco e tinto da casa Água mineral c/s gás Café e brigadeiro

Ementa completa 5

Entrada :	Creme de alho francês
Prato de peixe :	Tamboril gratinado c/ espargos
Prato de carne :	Medalhões de vitela c molho três pimentas
Sobremesa :	Mousse de caramelo
Vinhos :	Verde branco e maduro branco e tinto da casa Água mineral c/s gás Café e brigadeiro

Ementa completa 5

Entrada :	Creme de feijão verde
Prato de peixe :	Polvo á lagareiro
Prato de carne :	Cabrito assado no forno
Sobremesa :	Mousse de manga
Vinhos :	Verde branco e maduro branco e tinto da casa Água mineral c/s gás Café e brigadeiro

TABELA DE PREÇOS

Ementa Simples

Ementa completa

Sugestão 1 -

Sugestão 1 -

Sugestão 2 -

Sugestão 2 -

Sugestão 3 -

Sugestão 3 -

Sugestão 4 -

Sugestão 4 -

Sugestão 5 -

Sugestão 5 -

Sugestão 6 -

Sugestão 6 -

Sugestão 7 -

Sugestão 8 -

OUTRAS SUGESTÕES * :

- Mesa de frutas
 - salada de fruta
 - fruta da época
 - ananás ao natural
 - frutas tropicais laminadas
 - melão composto
 - melancia

Preço por pessoa – €

- Mesa de queijos
 - quatro variedades de queijos nacionais
 - três variedades de queijos estrangeiros
 - selecção de bolachas e pão

Preço por pessoa – €

- Mesa de bolos
 - torta de laranja
 - tarte de amêndoa
 - bolo de chocolate
 - tarte de coco
 - pudim
 - bavaroise de frutos silvestres
 - mousse de chocolate
 - mousse de caramelo

Preço por pessoa – €

- Mesa de frios
 - lombo de porco laminado
 - fiambre assado com mostarda
 - presunto montado
 - charcutaria portuguesa
 - salmão fumado
 - leitão assado da Bairrada
 - saladas variadas

Preço por pessoa – €

* Estes valores só são praticados quando as sugestões são para complementar uma ementa simples ou composta

DIGESTIVOS – Preço por garrafa

Whisky velho – €

Whisky de Malte – €

Aguardente Velha – €

Baileys – €

Drambuie – €

Vinho do Porto 10 anos – €

Espumante Bruto – €

NOTA: qualquer alteração efectuada às sugestões acima referidas será analisada e valorizada mediante cada situação.