

MENU Empresas e Grupos

Mesa Festiva

ENTRADAS (1 OPÇÃO)

- Creme de Couve Flor, Óleo de Amêndoas 
- Salada de Abóbora Assada, Vinagrete de Tomate Seco e Mel 

PRATO PRINCIPAL (1 OPÇÃO)

- Lascado de Bacalhau, Esmagada de Batata, Grelhos ao Alho e Broa
- Lombo de Porco a Baixa Temperatura, Batata Gratinada e Legumes da Época
- Gnochis de Batata, Molho de Tomate e Manjeriçã 

SOBREMESA (1 OPÇÃO)

- Tarte Cremosa de Chocolate com Gelado de Baunilha
- Panacotta de Frutos Vermelhos
- Fruta da Época 

BEBIDAS INCLUÍDAS

- Flute de Espumante à Chegada
- Nossa Seleção de Vinho Branco e Tinto
- Água Filtrada | Café

33€

Momentos de Natal

ENTRADAS (1 OPÇÃO)

- Permancier de Abóbora e Crocante de Couve 
- Texturas de Camarão, Ar de Coentros, Lima e Manjeriçã
- Brie em Crocante de Sésamo, Salada de Uva e Noz com Vinagrete de Mel 

PRATO PRINCIPAL (2 OPÇÕES)

- Lombinho de Bacalhau, Batata Confit, Couve Portuguesa e Molho Pil-Pil
- Peito de Peru, Alperces e Arroz Cremoso de Cenoura Assada
- Tornado de Porco Ibérico a Baixa Temperatura, Castanhas e Cogumelos Silvestres
- Ravioli de Abóbora, Cebola Caramelizada e Alho Francês 
- Arroz Cremoso de Cogumelos e Chips de Abóbora 

SOBREMESA (1 OPÇÃO)

- Pudim de Gemas e Sorvete de Limão
- Crème Brûlée de Baunilha e Gelado de Caramelo
- Fruta da Época 

BEBIDAS INCLUÍDAS

- Flute de Espumante à Chegada
- Nossa Seleção de Vinho Branco e Tinto
- Água Filtrada | Cerveja | Café

55€

BUFFET DE SOBREMESAS NATALÍCIAS

4,5€

- Sonhos • Rabanadas • Bolo Rei • Leite Creme
- Arroz Doce • Pudim de Ovos • Mousse de Chocolate



Mínimo 12 pessoas

Máximo 50 pessoas

 Prato Vegetariano.

O menu escolhido deverá ser comum a todo o grupo (salvo restrições alimentares especiais previamente acordadas). | Todos os menus incluem couvert de Pão e manteiga. | Poderá adicionar ao seu menu o buffet de sobremesas natalicias por 4,50 € / pessoa. | Crianças até os 12 anos de idade pagam 50% do valor. | Não são possíveis escolhas de pratos fora do menu escolhido.

*Preço por pessoa. IVA incluído

Buffet Natalício

COUVERT

- Sopa do Dia • Cesto de Pão Variado
- Manteigas • Molhos e Temperos

PETISCOS DO CHEFE (ESCOLHA 2)

- Quiche de Legumes 
- Quiche de Bacon e Espargos
- Salgadinhos Tradicionais
- Tortilha de Batata e Cebola Roxa 
- Enchidos Tradicionais Grelhados
- Wraps Variados
- Ovos Recheados 

SALADAS SIMPLES

- Alface • Tomate • Pepino • Cenoura

SALADAS COMPOSTAS (ESCOLHA 2)

- Salada César de Frango
- Salada de Penne e Legumes Assados com Pesto 
- Salada Grega 
- Salada de Frango, Sultanas e Maçã Verde
- Salada de Gão de Bico, Bacalhau e Pimentos
- Salada de Arroz e Carnes Frias
- Salada de Quinoa e Queijo Mozzarella 
- Salada de Couscous Marroquino 
- Salada de Couve Roxa, Laranja e Sementes de Sésamo 
- Salada de Atum, Feijão Frade e Salsa Fresca
- Salada Coleslaw 
- Salada de Favas com Enchidos Tradicionais
- Salada de Tomate, Queijo Fresco e Manjerição 

BEBIDAS INCLUÍDAS

- Flute de Espumante à Chegada
- Nossa Seleção de Vinho Branco e Tinto
- Água Filtrada • Cerveja • Café

PRATOS PRINCIPAIS (ESCOLHA 2)

40€

- Lascado de Bacalhau com Natas e Crocante de Broa de Milho e Salsa
- Supremo de Pescada com Molho de Caldeirada, Batatinha e Legumes Salteados
- Medalhões de Taboril, Molho de Marisco e Arroz Açafraão e Coentros Frescos
- Peito de Peru Recheado com Alheira, Arroz de Frutos Secos e Legumes de Inverno
- Arroz de Pato Tradicional
- Lombo de Porco com Molho de Farinheira, Batata Crocante e Grelos
- Vitela em Molho de Vinho Tinto e Alecrim, Esmagada Batata Gratinada e Espinafres
- Feijoada de Cogumelos com Arroz Basmati 
- Ragout de Legumes com Arroz de Amêndoa e Salsa 
- Tagliatelle de Abóbora com Molho Pesto 

SOBREMESAS INCLUÍDAS

- Sonhos • Rabanadas • Bolo Rei
- Salada de Fruta

SOBREMESAS (ESCOLHA 2)

- Leite Creme de Baunilha Queimado
- Arroz Doce com Canela
- Pão de Ló Cremoso
- Bolo de Bolacha
- Pudim de Ovos
- Pudim de Pão, Passas e Amêndoa
- Pêra Bebidas em Calda de Vinho do Porto
- Mousse de Chocolate com Crocante de Frutos Secos
- Tarte Cremosa de Chocolate e Caramelo Salgado
- Delícia de Frutos Vermelhos

*Preço por pessoa. IVA incluído



Mínimo 25 pessoas

Máximo 60 pessoas

 Prato Vegetariano

O menu escolhido deverá ser comum a todo o grupo (salvo restrições alimentares especiais previamente acordadas). Todos os menus incluem couvert de Pão e manteiga. | Crianças até os 12 anos de idade pagam 50% do valor. Não são possíveis escolhas de pratos fora do menu escolhido.