

Menus de Grupo

Sugestão Nº 1

Sopa de espinafres com hortelã
Lombinhos de porco braseados – Pimenta verde e maçã caramelizada
Pastel de nata
Vinho branco ou tinto
Água Mineral
Café – Pequenos biscoitos

Sugestão Nº 2

Creme de agriões com ovo de codorniz
Filetes de pescada – Arroz de camarão
Mousse de chocolate
Vinho branco ou tinto
Água Mineral
Café – Pequenos biscoitos

Sugestão Nº 3

Creme de santola
Arroz de pato à Antiga
"Panna Cotta" com coulis de frutos vermelhos
Vinho branco ou tinto
Água mineral
Café – pequenos biscoitos

Sugestão Nº 4

Creme de ervilhas com azeite de chouriço
Bacalhau gratinado com espinafres e puré de aipo
Arroz doce
Vinho branco ou tinto
Água mineral
Café – pequenos biscoitos

Sugestão Nº 5

Sopa de peixe à Pescador
"Entrecote" Black Angus à Portuguesa ou Café de Paris
Farólias da nossa casa
Vinho branco ou tinto
Água mineral
Café – pequenos biscoitos

Sugestão Nº 6

Gambas salteadas com aveludado de espinafres
Medalhões de novilho com bacon – Molho creme
Arroz à Oriental
Ananás com raspa de lima
Vinho branco ou tinto
Água mineral
Café – pequenos biscoitos

Sugestão Nº 7

Canja de perdiz com aromas do campo
Garoupa braseada sobre risotto de bacalhau Vela Latina
Parfait gelado de frutos silvestres
Vinho branco ou tinto
Água mineral
Café – pequenos biscoitos

Sugestão Nº 8

Creme aveludado de lavagante
Lombo de novilho em massa folhada
Tarte de maçã quente com gelado de baunilha
Vinho branco ou tinto
Água mineral
Café – pequenos biscoitos

Preços e condições sob consulta.

Vinhos escolhidos ao momento conforme carta serão deduzidos 2,50 Euros no preço do menu.

Serviços em Sala Privada "Yacht Club"
Preço de aluguer: 60,00 Euros

O número final de participantes garantidos deverá ser comunicado até 24 horas antes do evento e será esse o número final para efeitos de facturação.
Se o número de presenças for superior ao garantido a facturação será feita de acordo.