

Lotação espaços:

- **Restaurante 1.ª Andar** (capacidade para 62 pessoas)



- **Rés do chão, Sala privada** (capacidade 24 pessoas). Utilização mínimo 15 pessoas. Dispomos de som, o cliente pode passar a música que desejar por Bluetooth através do telemóvel ou nós providenciamos a música. O espaço está equipado com extração para fumadores fica ao critério do cliente.



MENUS GRUPOS TRADICIONAIS 2023

(A, B, C, D)

MENU A (1 prato)

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

ESCOLHA UM PRATO

Bacalhau com natas

Lombos de pescada com molho de espumante

Grelhada mista (febras de porco, entremeada porco, Lagartos porco ibérico, bife de frango e linguiça)

Strogonoff de peru com cogumelos

Lombo de porco Malhado de Alcobaça assado no forno recheado com farinheira

Lombinho de porco Malhado de Alcobaça com molho de Vinho do Porto

Carne de porco à Alentejana (amêijoas)

Perna de frango assada no forno

Pernil de porco em baixa temperatura

Galinha com arroz de nozes

CAFÉ

BEBIDAS:

Água, refrigerantes e cerveja

Vinho branco e tinto da casa

Sangria espumante com frutos vermelhos

15 € por pessoa (mínimo 10 pessoas)

Temos opções Vegetarianas

Se desejar solicitar, EXTRA:

- **Entrada acresce 2 € por pessoa por cada item pedido**

(Creme de legumes, Bruscheta, paté atum com tostas, Ovos mexidos com farinheira, Gratinado 3 queijos, queijo seco, linguiça, chouriço grelhado, presunto ou alheira de Mirandela)

- **Prato Premium, acresce 2 € por pessoa**

(Tiborna bacalhau, Lombo bacalhau com crosta azeitona, batata murro e grelos ou bacalhau c/ natas e camarão)

- **Sobremesa acresce 2 € por pessoa por cada item pedido**

Mousse de chocolate, pudim caseiro, leite creme queimado, cheesecake de frutos vermelhos ou fruta

MENU B (prato Premium)

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

ESCOLHA UM PRATO Premium

Grelhada Premium (Secretos de porco preto,
Lagartos de porco preto, Presas de porco ;Malhado Alcobaça , maminha e enchidos)
Bife da vazia com molho cogumelos
Perna de pato em baixa temperatura
Maminha de vitela grelhada, batta frita , atroz e feijão preto
Medalhões de porco preto no forno
Terra e Mar (Lombinho de porco com camarão)

Bacalhau com natas com camarão e massa folhada

Tiborna de Bacalhau

Bacalhau com crosta de azeitona

Lombos de perca com molho de marisco

CAFÉ

BEBIDAS:

Água, refrigerantes e cerveja
Vinho branco e tinto da casa
Sangria espumante com frutos vermelhos

20 € por pessoa (mínimo 10 pessoas)

Temos opções Vegetarianas

- *Entradas adicionais, acresce 2 € por pessoa por cada item pedido*

Creme de legumes, bruscheta, paté atum com tostas, Ovos mexidos com farinheira, Gratinado 3 queijos, queijo seco, linguiça, chouriço grelhado, presunto ou alheira de Mirandela)

- *Sobremesa acresce 2 € por pessoa por cada item pedido*

Mousse de chocolate, pudim caseiro, leite creme queimado, cheesecake de frutos vermelhos ou fruta

MENU C (2 pratos)

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

ESCOLHA DOIS PRATOS

Bacalhau com natas
Rolinhos de pangas recheados com camarão e alho francês
Lombos de pescada com molho de espumante

E

Grelhada mista (Maminha vitela, Secretos porco Malhado Alcobaça, bife de frango e linguiça)
Strogonoff de peru com cogumelos
Lombo de porco Malhado de Alcobaça assado no forno recheado com farinheira
Perna de frango assada no forno
Carne de porco com ameijoas

CAFÉ

BEBIDAS:

Água, refrigerantes e cerveja
Vinho branco e tinto da casa
Sangria espumante com frutos vermelhos

20 € por pessoa (mínimo 18 pessoas)

Se desejar solicitar, EXTRA:

- **Entrada** *acresce 2 € por pessoa por cada item pedido*

Creme de legumes,, bruscheta, paté atum com tostas, Ovos mexidos com farinheira, Gratinado 3 queijos, queijo seco, linguiça, chouriço grelhado, presunto ou alheira de Mirandela)

- **Sobremesa** *acresce 2 € por pessoa por cada item pedido*

Mousse de chocolate, pudim caseiro, leite creme queimado, cheesecake de frutos vermelhos ou fruta

- **Prato peixe** *(Tiborna de bacalhau ou bacalhau com crosta de azeitona) , acresce 2 € por pessoa*

MENU D

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

WELCOME DRINK 30 MINUTOS (BAR)

Martini Branco , Martini Rosso, Moscatel, Refrigerantes e Água
Salgadinhos (croquetes de carne, rissóis de camarão e pasteis de bacalhau)
Paté de atum
Gratinado 3 queijos no pão

ESCOLHA UMA ENTRADA SERVIDA

Folhado de queijo Brie com doce de abóbora
Vol au vent de marisco
Folhado de maça com alheira

ESCOLHA UMA SOPA

Creme de legumes
Caldo verde
Sopa de peixe
Canja de Galinha

ESCOLHA UM PRATO

Supremo de peru recheado com farinheira
Lombo de Porco Malhado de Alcobça assado no forno
Carne de porco à Alentejana (carne de porco frita com ameijoas)
Grelhada mista (Entremeada e Febras de porco Malhado de Alcobça, maminha vitela e linguiça)
Vitela assada no forno,
Galo estufado no tacho com arroz de nozes

Bacalhau com natas
Lombo de bacalhau com crosta de azeitona, batata a murro e grelos
Tiborna de bacalhau
Rolinhos de pangas recheados com camarão

SOBREMESA

Mousse de chocolate, pudim caseiro, leite creme queimado, cheesecake de frutos vermelhos ou fruta

CAFÉ

Acompanhamentos Grelhados : Batata frita, arroz e salada

Acompanhamentos de forno : Batata frita ou assada, arroz e couves salteadas

BEBIDAS:

Sangria espumante com frutos vermelhos,
água, refrigerantes e cerveja, vinho branco e tinto da casa

30 € pessoa

Filipe Nunes
96 7925837

Restaurante & Catering Palhinhas Gold

Organizamos e realizamos eventos em palácios e quintas ou em espaços privados

Travessa do Palhinhas
2040-250 Rio Maior



RESTAURANTE
CERTIFICADO