



Menus de Natal



MENUS DE GRUPO NATAL 2023

RESTAURANTE PALHINHAS GOLD (58 LUGARES)
SALA PRIVADA (20 LUGARES)

MENUS 1 PRATO PRINCIPAL:

Menu A (18,00 €): 1 prato principal e Sobremesa

Menu B (22,00 €): 1 prato principal PREMIUM e Sobremesa

Menu C (23,00 €): 2 pratos principais e Sobremesa

Menu D Harmonização (35,00 €):

todos os menus tem:

- couvert (pão e manteiga)
- Bebidas incluídas
- café

Lotação espaços:

- Restaurante 1.ª Andar



Sala Rés do chão (mínimo de pessoas para abrir 15 pax)



MENU A

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

ESCOLHA UM PRATO

Bacalhau com natas (opção Bacalhau com natas e camarão)

Lombo de bacalhau com crosta de azeitona, batata a murro e grelos

Tiborna de bacalhau

Bacalhau lascado sobre couve lombarda e crosta de enchidos

Bacalhau lascado em cama de grelos com crosta de broa crocante e alheira

Rolinhos de pangas recheados com camarão

Peru enrolado em bacon recheado, recheado com ameixas

Supremo de peru recheado com farinheira

Lombo de Porco Malhado de Alcobaça assado no forno

Carne de porco à Alentejana (carne de porco frita com ameijoas)

Grelhada mista (Entremeada porco, febras porco, bife de frango, maminha vitela, lagartos de porco preto e linguiça)

Vitela assada no forno

Arroz de pata muda com couves

Galo estufado no tacho com arroz de nozes

SOBREMESAS

Mousse de chocolate, torta de laranja, manjar do Abade, Cheesecake caramelo salgado,

Queijada de Sintra, leite creme queimado, Panettonne regado com custard,

pudding de vinho do Porto e Rabanadas com calda de vinho de porto

CAFÉ

Acompanhamentos Grelhados : Batata frita, arroz e salada ou migas

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

BEBIDAS:

sangria vinho tinto, Sangria espumante com frutos vermelhos,

água, refrigerantes e cerveja, vinho branco e tinto da casa

18 € pessoa

Se desejar solicitar:

- *entradas* (Sopa, Bruscheta, Ovos mexidos com farinheira, Gratinado 3 queijos, queijo seco, linguiça, chouriço grelhado, presunto ou alheira de Mirandela) *acresce 2 € por por cada entrada escolhida*

MENU B (Prato Premium)

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

ESCOLHA UM PRATO PREMIUM

Bacalhau gratinado com camarão e massa folhada

Bacalhau à Zé do Pipo

Bacalhau lascado com puré de grão e grelos

Lombo de robalo com arroz carolino com bivalves e legumes salteados

Risotto de polvo

Caril de gambas

Churrasco de porco preto premium (secretos, abanicos, lagartos e presas)

Tornedó da vazia com molho de vinho do porto

Vitela da Argentina Grain Feed (criada a Grão) assada no forno com batata a murro e couves salteadas

Perna de pato confitada em baixa temperatura com tangerina

Fraldinha Angus da Argentina, abacaxi grelhado, arroz, batata frita e feijão preto

“Capado “assado no forno

SOBREMESAS

Mousse de chocolate, torta de laranja, manjar do Abade, Cheesecake caramelo salgado, Queijada de Sintra, leite creme queimado, Panettonne regado com custard, pudim de vinho do Porto e Rabanadas com calda de vinho de porto

CAFÉ

Acompanhamentos Grelhados : Batata frita, arroz e salada

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

BEBIDAS:

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

22 € pessoa

Se desejar solicitar:

- entradas (Sopa, Bruscheta, Ovos mexidos com farinha, Gratinado 3 queijos, queijo seco, linguiça, chouriço grelhado, presunto ou alheira de Mirandela) acresce 2 € por por cada entrada escolhida

- **2 pratos principais, acresce 7 € pessoa**

MENU C (2 Pratos)

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

ESCOLHA 2 PRATOS

Bacalhau com natas (opção Bacalhau com natas e camarão)
Lombo de bacalhau com crosta de azeitona, batata a murro e grelos
Tiborna de bacalhau
Bacalhau lascado sobre couve lombarda e crosta de enchidos
Bacalhau lascado em cama de grelos com crosta de broa crocante e alheira

E

Rolinhos de pangas recheados com camarão
Peru enrolado em bacon recheado, recheado com ameixas
Supremo de peru recheado com farinheira
Lombo de Porco Malhado de Alcobaça assado no forno
Carne de porco à Alentejana (carne de porco frita com ameijoas)
Grelhada mista (Entremeada porco, febras porco, bife de frango, maminha vitela, lagartos de porco preto e linguiça)
Vitela assada no forno
Arroz de pata muda com couves
Galo estufado no tacho com arroz de nozes

SOBREMESAS

Mousse de chocolate, torta de laranja, manjar do Abade, Cheesecake caramelo salgado,
Queijada de Sintra, leite creme queimado, Panettonne regado com custard,
pudim de vinho do Porto e Rabanadas com calda de vinho de porto

CAFÉ

Acompanhamentos Grelhados : Batata frita, arroz e salada

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

BEBIDAS:

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

23,00 € por pessoa

Se desejar solicitar:

- *entradas* (Sopa, Bruscheta, Ovos mexidos com farinheira, Gratinado 3 queijos, queijo seco, linguiça, chouriço grelhado, presunto ou alheira de Mirandela) *acresce 2 € por por cada entrada escolhida*

MENU DE HARMONIZAÇÃO (Menu empratado)

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

ENTRADA

Torricado de queijo chévre da Maçussa
acompanhado com vinho branco Quinta da Atela Selection

PRATO PRINCIPAL PEIXE

Lombo de bacalhau com crosta de azeitona, batata a murro e grelos
acompanhado com vinho tinto Quinta da Lapa reserva Touriga Nacional

PRATO PRINCIPAL CARNE

Bife da vazia de Touro Bravo
acompanhado com vinho tinto Quinta dos Penegrais Reserva Tricasta

SOBREMESA

Mousse de chocolate com pimenta rosa e flor de sal de Rio Maior
Vinho do Porto

CAFÉ

Nota:

os pratos principais podem ser alterados, podem escolher pratos Premium do menu B (Premium)

BEBIDAS:

Água, refrigerantes e cerveja

Vinho engarrafado:

Sangria espumante com frutos vermelhos

35,00 por pessoa (mínimo: 12 pessoas)

96 7925837

www.palhinhasgold.pt

