



Palhinhas
gold
Restaurante
Catering & Events

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 recheado com farinheira

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, , manjar do Abade, Cheesecake caramelo salgado,

Tiara D Inês , leite creme queimado, Panettonne regado com custard,

pudim caseiro, arroz doce 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 2.50 € 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, , manjar do Abade, Cheesecake caramelo salgado,

Tiara D Inês , leite creme queimado, Panettonne regado com custard,

pudim caseiro, arroz doce 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 2.50 € 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
Lombo de perca com molho de marisco

E

Peru enrolado em bacon recheado, recheado com ameixas
Supremo de peru recheado com farinheira
Lombo de Porco assado no forno recheado com farinheira
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, , manjar do Abade, Cheesecake caramelo salgado,
Tiara D Inês , leite creme queimado, Panettonne regado com custard,
pudim caseiro, arroz doce 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

23,50 € 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 2.50 € por por cada entrada escolhida*

MENU DE HARMONIZAÇÃO (Menu empratado)

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

ENTRADA

Torricado de queijo chèvre 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 branco reserva quinta da Lapa Chardonnay

PRATO PRINCIPAL CARNE

Bochechas de porco preto estufadas, batata frita e legumes
acompanhado com vinho tinto Vila Real Reserva

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

