

**Lotação espaços:**

- **Restaurante 1.ª Andar** (capacidade para 56 pessoas)



- **Rés do chão, Sala privada** (capacidade 20 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 2025

## (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 e coentros

Lombo de perca com azeite de ervas

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 com mel e sementes

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 (risotto de cogumelos, risotto de legumes ou tagliatelle com legumes)

*Se desejar solicitar, EXTRA:*

- **Entrada acresce 3,00 € 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 3 € por pessoa por cada item pedido**

(*Mousse de chocolate, pudim caseiro, cheesecake de frutos vermelhos / caramelo salgado, gelado, bolo de chocolate, manjar do abade 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)  
Batata frita, arroz com feijão e salada

Bife da vazia com molho cogumelos  
Perna de pato em baixa temperatura  
Maminha de vitela grelhada, batata frita , arroz e feijão preto  
Medalhões de porco preto no forno com chutney de abacaxi  
Terra e Mar (Lombinho de porco com camarão)

Bacalhau com natas e camarão com telha de massa folhada  
Tiborna de Bacalhau  
Bacalhau com crosta de azeitona  
Lombos de perca com molho de marisco  
Lombo de robalo com azeite e ervas , batata a murro e legumes

\*\*\*

### 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 (risotto de cogumelos, risotto de legumes ou tagliatelle com legumes)

- **Entrada acresce 3,00 € 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 3 € por pessoa por cada item pedido**

Mousse de chocolate, pudim caseiro, , cheesecake de frutos vermelhos / caramelo salgado, gelado , bolo de chocolate, manjar do abade 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  
Lombo de perca com azeite de ervas

E

Grelhada mista (Maminha vitela, Secretos porco Malhado Alcobaça, bife de frango e linguiça)  
Batata frita, arroz com feijão e salada

Strogonoff de peru com cogumelos  
Lombo de porco Malhado de Alcobaça assado no forno recheado com farinha  
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)

Temos opções Vegetarianas (risotto de cogumelos, risotto de legumes ou tagliatelle com legumes)

*Se desejar solicitar, EXTRA:*

- **Entrada acresce 3,00 € por pessoa por cada item pedido**

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

- **Sobremesa acresce 3 € por pessoa por cada item pedido**

(*Mousse de chocolate, pudim caseiro, , cheesecake de frutos vermelhos / caramelo salgado, gelado , bolo de chocolate, manjar do abade ou fruta*)

- **Prato peixe (Tiborna de bacalhau ou bacalhau com crosta de azeitona) , acresce 2.50 € 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**

Bife da vazia com molho cogumelos  
Perna de pato em baixa temperatura  
Medalhões de porco preto no forno com chutney de abacaxi  
Terra e Mar (Lombinho de porco com camarão)  
Lombinho de paco envolto em bacon com molho 3 pimentas

Bacalhau com natas e camarão e telha de massa folhada

Tiborna de Bacalhau

Bacalhau com crosta de azeitona

Lombos de perca com molho de marisco

## **SOBREMESA ESCOLHA 1**

Mousse de chocolate, cheesecake de frutos vermelhos / caramelo salgado, bolo de chocolate com gelado baunilha, Petit gateaux de doce de leite com sorvete de limão , Manjar do Abade com sorvete de limão ou fruta

## **CAFÉ**

### **BEBIDAS:**

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

### **32.50 € pessoa**

Temos opções Vegetarianas (risotto de cogumelos, risotto de legumes ou tagliatelle com legumes)

*Adicionar um prato principal, acresce 5.50 € extra por 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

