Palhinhas gold
Restaurante
Catering & Events

BATIZADO · CRISMA · 2026

MENU A

Refeição servida

❖

PARA COMEÇAR

Salgadinhos miniatura: rissóis de camarão, pastéis de bacalhau e croquetes de carne

SOPA *(escolha 1)*

Canja de galinha do campo
Aveludado de legumes
Creme de cenoura
Creme de alho francês com crotons e crocante de presunto
Creme de marisco
Sopa rica do mar (peixe)

PEIXE *(escolha 1)*

Rolinhos de pangas recheados com camarão
Arroz de tamboril
Lombos de perca com molho de espumante
Lombos de pescada com molho de marisco

ou

CARNE *(escolha 1)*

Supremos de frango recheados com farinheira
Lombo de porco assado no forno, recheado de ameixas pretas, linguiça ou farinheira
Lombinho de porco salteado com molho de vinho do Porto, ou molho de mostarda, mel e sumo de laranja
Vitela assada no forno com molho da carne ou de cogumelos
Arroz à valenciana
Carne de porco à alentejana

SOBREMESA *(escolha 1)*

Profiteroles recheados com chocolate quente e gelado de baunilha
Cheesecake de morango
Panacotta com frutos silvestres
Pudim caseiro
Vienetta de chocolate
Torta de laranja
Bolo de chocolate crocante
Abacaxi ou salada de fruta, como opção

CAFÉ · ESPUMANTE RESERVA

RESTAURANTE · CATERING · EVENTOS

Palhinhas gold
Restaurante
Catering & Events

BATIZADO · CRISMA · 2026

MENU A

BEBIDAS DA REFEIÇÃO

Águas minerais, sumo de laranja, cerveja, vinho branco e tinto da nossa garrafeira e sangria de frutos silvestres.

DURAÇÃO

Do início do almoço até às 16h30.

PREÇO POR PESSOA

28,00 €

Mínimo 15 pessoas

ATÉ 4 ANOS	5 A 12 ANOS	A PARTIR DE 13
Grátis	50 %	Valor total

EXTRAS

2 pratos principais	+ 7,00 €
Prato de bacalhau: centro de bacalhau com crosta de azeitona, bacalhau lascado com broa de milho e grelos (tiborna) ou bacalhau com espinafres gratinado e puré de batata	+ 3,00 €
Vermute ou moscatel	+ 2,00 €
Entradas (bruschetta, ovos mexidos com farinheira, gratinado de 3 queijos, queijo seco, linguiça, chouriço grelhado, presunto ou alheira de Mirandela), por item	+ 3,00 €
Bolo de batizado a cargo do cliente, ou feito pelo nosso atelier de Cake Design	25 € / KG
Digestivos (whisky novo, Beirão, amêndoa amarga, moscatel, aguardente velha, ginja), por dose	+ 3,50 €

RESERVAS

967 925 837

reservas@palhinhasgold.pt · Travessa Palhinhas, n.º 5, 2040-250 Rio Maior

(Chamada para a rede móvel nacional)