

**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 2020

## (A, B, C, D)

### MENU A (com 1 prato e sobremesa)

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

\*\*\*

#### ESCOLHA UM PRATO

Grelhada mista (Maminha vitela, Lagartos porco ibérico, bife de frango e linguiça)

Strogonoff de peru com cogumelos

Lombo de porco assado no forno recheado com farinha

Perna de frango assada no forno

Perna de peru recheado com ameixas

Bacalhau com natas

Rolinhos de pangas com camarão

\*\*\*

#### SOBREMESA

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

CAFÉ

#### BEBIDAS:

Água, refrigerantes e cerveja

Vinho branco e tinto da casa

Sangria espumante com frutos vermelhos

Sangria tinta

**12,50 € por pessoa** (mínimo 8 pessoas)

Temos opções Vegetarianas

*Se desejar solicitar, EXTRA:*

- *Creme de legumes*, acresce 1 € por pessoa

- *Entrada* acresce 1,50 € por pessoa por cada item pedido

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

## MENU B (com 1 entrada, 1 prato e sobremesa)

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

\*\*\*

### ESCOLHA UMA ENTRADA

Sopa

Paté de atum

Bruscheta (pão, tomate, queijo, ervas, ingrediente do dia)

Ovos mexidos com farinha

Gratinado 3 queijos com tostinhas

queijo seco ou linguiça ou chouriço ou morcela grelhada ou presunto

Alheira de Mirandela

Picadinho da Serra (febras, pickles, coentros e azeite)

\*\*\*

### ESCOLHA UM PRATO

Grelhada mista (Maminha vitela, lagartos de porco Ibérico, bife de frango e linguiça)

Strogonoff de peru com cogumelos

Lombo de porco assado no forno recheado com farinha

Lombinho de porco com molho de Vinho do Porto

Carne de porco à Alentejana (amêijoas)

Perna de frango assada no forno

Bacalhau com natas

Tiborna de Bacalhau

Bacalhau com crosta de azeitona

Rolinhos de pangas recheados com camarão e alho francês

Lombos de perca com molho de marisco

Lombos de pescada com molho de espumante

\*\*\*

### SOBREMESA

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

### CAFÉ

#### BEBIDAS:

Água, refrigerantes e cerveja

Vinho branco e tinto da casa

Sangria espumante com frutos vermelhos

Sangria tinta

**14,00 € por pessoa** (mínimo 8 pessoas)

Temos opções Vegetarianas

- *Entradas adicionais, acresce 1,50 € por pessoa por cada item pedido*

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

## MENU C (Menu com 2 pratos e sobremesa)

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 assado no forno recheado com farinha  
Perna de frango assada no forno  
Carne de porco com ameijoas

\*\*\*

### SOBREMESA

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

\*\*\*

CAFÉ

#### **BEBIDAS:**

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

**15,00 € por pessoa** (mínimo 15 pessoas)

*Se desejar solicitar, EXTRA:*

- *Prato peixe (Tiborna de bacalhau ou bacalhau com crosta de azeitona)* , acresce 2,50 € por pessoa

- *Sopa* , acresce 1,50 € por pessoa

- *Entrada* acresce 1,50 € por pessoa por cada item pedido

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

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

**21,00 € 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

