

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 2022

(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

Pernil de porco em baixa temperatura

Bacalhau com natas

Rolinhos de pangas com camarão

CAFÉ

BEBIDAS:

Água, refrigerantes e cerveja

Vinho branco e tinto da casa

Sangria espumante com frutos vermelhos

Sangria tinta

15 € por pessoa (mínimo 8 pessoas)

Temos opções Vegetarianas

*Se desejar solicitar, **EXTRA:***

- *Creme de legumes, acresce 1,5 € por pessoa*

- *Entrada acresce 2 € 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)

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

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

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 Malhado de Alcobaça assado no forno recheado com farinha

Lombinho de porco Malhado de Alcobaça com molho de Vinho do Porto

Carne de porco à Alentejana (amêijoas)

Perna de frango assada no forno

Pernil de porco em baixa temperatura

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

CAFÉ

BEBIDAS:

Água, refrigerantes e cerveja

Vinho branco e tinto da casa

Sangria espumante com frutos vermelhos

Sangria tinta

17 € por pessoa (mínimo 8 pessoas)

Temos opções Vegetarianas

- **Entradas adicionais, acresce 2 € 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)

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

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

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 Malhado de Alcobaça assado no forno recheado com farinheira

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

21 € por pessoa (mínimo 15 pessoas)

Se desejar solicitar, EXTRA:

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

- *Sopa , acresce 1,50 € por pessoa*

- *Entrada acresce 2 € por pessoa por cada item pedido*

(Bruscheta, paté atum com tostas, Ovos mexidos com farinheira, 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

27 € 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