

## MENUS DE GRUPO NATAL 2022

RESTAURANTE PALHINHAS GOLD (62 LUGARES)

### **MENUS 1 PRATO PRINCIPAL:**

**Menu A (16,00 €):** 1 prato principal

**Menu B (21,00 €):** 1 prato principal PREMIUM e Sobremesa

**Menu C (21,00 €):** 2 pratos principais

### **todos os menus tem:**

- couvert (pão e manteiga)
- Bebidas incluídas
- café

## MENU A

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

\*\*\*

### ESCOLHA UM PRATO

Peru enrolado em bacon recheado, recheado com ameixas

Supremo de peru recheado com farinheira

Lombo de Porco Malhado de Alcobaça assado no forno

Carne de porco à Alentejana (carne de porco frita com ameijoas)

Grelhada mista (Entremeada porco, febras porco, bife de frango lagartos de porco preto e linguiça)

Vitela assada no forno,

Arroz de pata muda com couves

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

### 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

**16 € pessoa**

#### *Se desejar solicitar:*

- *Sopa (creme de legumes), acresce 2 € por pessoa*

- *entrada gama (Sopa, Bruscheta, Ovos mexidos com farinheira, Gratinado 3 queijos, queijo seco, linguiça, chouriço grelhado, presunto ou alheira de Mirandela) acresce 2 € por por cada entrada escolhida*

- *Sobremesa*

*Mousse de chocolate, torta de laranja, maçã assada, Cheesecake, Queijada de Sintra, , Leite creme queimado, Panettonne regado com custard, pudim de vinho do Porto e Rabanadas com calda de vinho de porto acresce 2,50 € por 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

Churrasco de porco preto (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, torta de laranja, maçã assada, Cheesecake,  
Queijada de Sintra, , Leite creme queimado, Panettonne regado com custard,  
pudim de vinho do Porto 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

**21 € pessoa**

*Se desejar solicitar:*

- *Sopa (creme de legumes), acresce 2 € por pessoa*

- *entrada gama (Sopa, Bruscheta, Ovos mexidos com farinheira, Gratinado 3 queijos, queijo seco, linguiça, chouriço grelhado, presunto ou alheira de Mirandela) acresce 2 € por por cada entrada escolhida*

- *Sobremesa*

*Mousse de chocolate, torta de laranja, maçã assada, Cheesecake,  
Queijada de Sintra, , Leite creme queimado, Panettonne regado com custard,  
pudim de vinho do Porto e Rabanadas com calda de vinho de porto  
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  
Lombo de bacalhau com crosta de azeitona, batata a murro e grelos  
Tiborna de bacalhau  
Rolinhos de pangas recheados com camarão

E

Supremo de peru recheado com farinha  
Lombo de Porco Malhado de Alcobaça assado no forno  
Carne de porco à Alentejana (carne de porco frita com ameijoas)  
Grelhada mista (Entremeada porco ,febras porco, bife de frango lagartos de porco preto e linguiça)  
Arroz de pata muda com couves  
Galo estufado no tacho com arroz de nozes

### **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 € por pessoa**

#### ***Se desejar solicitar:***

- *Sopa (creme de legumes), acresce 2 € por pessoa*

- *entrada gama (Sopa, Bruscheta, Ovos mexidos com farinha, Gratinado 3 queijos, queijo seco, linguiça, chouriço grelhado, presunto ou alheira de Mirandela) acresce 2 € por por cada entrada escolhida*

#### ***Sobremesa***

*Mousse de chocolate, torta de laranja, maçã assada, Cheesecake, Queijada de Sintra, , Leite creme queimado, Panettonne regado com custard, pudim de vinho do Porto e Rabanadas com calda de vinho de porto  
acresce 2,50 € por por cada entrada escolhida*



Restaurante  
Certificado Tejo

