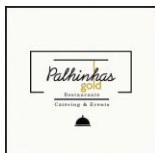




Palhinhas
gold
Restaurante
Catering & Events

Menus de Natal



MENUS DE NATAL REGIME CATERING

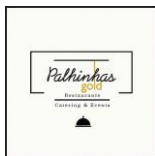


Somos uma equipa profissional e dinâmica que prima pelo rigor,
dedicação, criatividade e qualidade no serviço prestado.

Os menus podem ser personalizados a seu gosto, contacte-nos

Pequenos detalhes, grandes diferenças!!!





MENU A (servido)

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E PATÉ DE AZEITONA)

ESCOLHA DUAS ENTRADAS

Creme de legumes, Alheira de Mirandela, Empada de galinha, Rissol de camarão, Presunto, Enchidos regionais grelhados, Queijo alentejano seco, Gratinado 3 queijos, Ovos mexidos com farinheira, Moelas ou Torricado (*pão tostado*) de queijo chèvre com doce de tomate

ESCOLHA 1 PRATO

Bacalhau assado no forno com crosta de azeitona, Tiborna de Bacalhau (*pão de milho esfregado em alho, bacalhau grelhado, grelos, regado com azeite*), Bacalhau à Zé do Pipo (com puré), Bacalhau em cama de grelos com puré de grão, Feijoada de chocos e camarão, Lombos de pescada com molho de marisco, Tranche de perca com molho de espumante, Rolinhos de linguado recheados com camarão e alho francês

Peru enrolado em bacon recheado, recheado com ameixas, Supremo de peru recheado com espinafres e queijo, Supremo de frango do campo recheado com farinheira, Lombo de porco Malhado de Alcobça, Lombinho de porco assado no forno com molho de cogumelos frescos, Arroz de pata muda com couves, Vitela assada no forno com molho de vinho do Porto, Galo capão com arroz de fumeiro ou Galinha com arroz de nozes

ESCOLHA UMA SOBREMESA

Tarte de amêndoa Conventual, Manjar do Abade com abacaxi, Toucinho-do-céu, Tronco de Natal, Leite creme queimado à hora, Panettonne regado com creme de leite e passas com gelado de baunilha, pudim de vinho do Porto

CAFÉ E BOLO REI

BEBIDAS:

Água, refrigerantes, cerveja, Sangria espumante e frutos vermelhos, Vinho branco e tinto engarrafado da nossa seleção

Preço:

32,50 € + IVA por pessoa (De 50 a 60 pessoas)

31,00 € + IVA por pessoa (De 61 a 80 pessoas)

29,00 € + IVA por pessoa (De 81 a 120 pessoas)

27,00 € + IVA por pessoa (Acima de 121 pessoas)





MENU B (servido)

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E PATÉ DE AZEITONA)

ESCOLHA DUAS ENTRADAS

Creme de legumes, Alheira de Mirandela, Empada de galinha, Rissol de camarão, Presunto, Enchidos regionais grelhados, Queijo alentejano seco, Gratinado 3 queijos, Ovos mexidos com farinheira, Moelas ou Torricado (*pão tostado*) de queijo chèvre com doce de tomate

ESCOLHA 1 PRATO PREMIUM

Polvo à Lagareiro, Lombo de bacalhau assado no forno com camarão, Bacalhau gratinado com camarão e amêndoa torrada, Bacalhau gratinado com queijo da Serra, Caril de camarão, Lombo de Alabote á Marinheiro (bivalves), Papillotes de peixe galo à Bulhão Pato (amêijoas, lima e coentros),

Lombinhos de porco Malhado de Alcobça com amêijoas, Miminhos de porco Malhado de Alcobça com camarão (Terra & Mar), Entrecôte de vaca de vitela com molho de 3 Pimentas ou cogumelos selvagens, Confit (perna) de Pato regado com molho de frutos silvestres ou Vitela Barrosã D.O.P assada no forno com arroz de fumeiro

ESCOLHA UMA SOBREMESA

Tarte de amêndoa Conventual, Manjar do Abade com abacaxi, Toucinho-do-céu, Tronco de Natal, Leite creme queimado à hora, Panettonne regado com creme de leite e passas com gelado de baunilha, pudim de vinho do Porto

CAFÉ E BOLO REI

BEBIDAS:

Água, refrigerantes, cerveja, Sangria espumante e frutos vermelhos, Vinho branco e tinto engarrafado da nossa seleção



Preço:

36,00 € + IVA por pessoa (De 50 a 60 pessoas)

34,50 € + IVA por pessoa (De 61 a 80 pessoas)

32,50 € + IVA por pessoa (De 81 a 120 pessoas)

30,00€ + IVA por pessoa (Acima de 121 pessoas)



MENU C

(salgadinhos, sopa e prato principal servido)

(Buffet de doces e sobremesas)

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E PATÉ DE AZEITONA)

Salgadinhos (Pastel de bacalhau e Rissol de camarão)

ESCOLHA 1 Sopa

Sopa de peixe, Creme de marisco, Canja de galinha, Creme de Alho Francês OU Creme de Couve Flor com Pinhões

ESCOLHA 1 PRATO

Bacalhau assado no forno com crosta de azeitona, Tiborna de Bacalhau (*pão de milho esfregado em alho, bacalhau grelhado, grelos, regado com azeite*), Bacalhau à Zé do Pipo (com puré), Bacalhau em cama de grelos com puré de grão, Feijoada de chocos e camarão, Lombos de pescada com molho de marisco, Tranche de perca com molho de espumante, Rolinhos de linguado recheados com camarão e alho francês

Peru enrolado em bacon recheado, recheado com ameixas, Supremo de peru recheado com espinafres e queijo, Supremo de frango do campo recheado com farinheira, Lombo de porco Malhado de Alcobaca, Lombinho de porco assado no forno com molho de cogumelos frescos, Arroz de pata muda com couves, Vitela assada no forno com molho de vinho do Porto, Galo capão com arroz de fumeiro ou Galinha com arroz de nozes

BUFFET DE SOBREMESAS

Mesa de frutas laminadas

Tarte de amêndoa Conventual, Tronco de Natal, Aletria, Sopa dourada, leite creme queimado à hora, pudim de vinho do Porto, pudim caseiro, Molotoff, tarte de maçã e Bolo Rei

BEBIDAS:

Água, refrigerantes, cerveja, Sangria espumante e frutos vermelhos, Vinho branco e tinto engarrafado da nossa seleção

Preço:

36,50 € + IVA por pessoa (De 50 a 60 pessoas)

35,00 € + IVA por pessoa (De 61 a 80 pessoas)

33,50 € + IVA por pessoa (De 81 a 120 pessoas)

31,00 € + IVA por pessoa (Acima de 121 pessoas)



MENU D (Buffet)

BUFFET DE ENTRADAS

Pastéis de bacalhau, croquetes de carne e Rissóis de camarão

MESA DE QUEIJOS & CHARCUTARIA:

Queijo brie, queijo ilha, Queijo emental, queijo fresco, Queijo da Serra da Estrela, presunto, chouriço Serrano, Paiola Painho e chouriço tradicional

ESCOLHA 1 Sopa

Sopa de peixe, Creme de marisco, Canja de galinha, Creme de Alho Francês OU Creme de Couve Flor com Pinhões

ESCOLHA 2 PRATOS (PEIXE E CARNE)

Bacalhau com natas, Bacalhau com crosta de azeitona, Feijoada de chocos e camarão, Lombos de pescada com molho de marisco ou Tranche de perca com molho de espumante

Peru enrolado em bacon recheado, recheado com ameixas, Supremo de peru recheado com espinafres e queijo, Supremo de frango do campo recheado com farinheira, Lombo de porco Malhado de Alcobaca , Lombinho de porco assado no forno com molho de cogumelos frescos , Arroz de pata muda com couves ou Galinha com arroz de nozes

BUFFET DE SOBREMESAS

Mesa de frutas laminadas

Tarte de amêndoa Conventual, Tronco de Natal, Aletria, Sopa dourada, leite creme queimado à hora , pudim de vinho do Porto, pudim caseiro , Molotoff, tarte de maçã e Bolo Rei

BEBIDAS:

Água, refrigerantes , cerveja, Sangria espumante e frutos vermelhos, Vinho branco e tinto engarrafado da nossa seleção

Preço:

35,50 € + IVA por pessoa (De 50 a 60 pessoas)

33,00 € + IVA por pessoa (De 61 a 80 pessoas)

31,00 € + IVA por pessoa (De 81 a 120 pessoas)

29,00 € + IVA por pessoa (Acima de 121 pessoas)



INFORMAÇÕES:

Poderá consultar espaços em: <https://www.palhinhasgold.pt/espacos>

Os preços acima não incluem o espaço, os mesmos são válidos para espaços que tenham mesas e/ou cadeiras, não debitamos deslocação.

Se o espaço não tiver mesas e cadeiras, acresce 3 € + IVA de deslocação por pessoa.

EXTRAS:

- **Adicionar mais um prato principal Menu A ou Menu C, acresce 3,50 € + IVA por pessoa**
- **Adicionar mais um prato principal Menu B, acresce 3,50 € + IVA por pessoa**

- **COCKTAIL DE BOAS VINDAS: 3,50 € + IVA por pessoa**

Água, sumo de laranja, vinho branco, vinho verde, vinho tinto, cerveja, sangria de frutos silvestres e sangria de tropical (à base maracujá natural), vermute, Porto seco, moscatel e gin

Salgadinhos miniatura (rissóis camarão, pasteis de bacalhau e croquetes de carne), Bruschettas (pão tostado com tomate, queijo, fiambre, chouriço e orégãos), Patinhas de caranguejo, canapés de atum, tostas de queijo e ervas, Chouriço assado, Morcela e linguiça assada, tâmaras com bacon egratinado com queijo e orégãos

- **BAR ABERTO (duração de 2H00): 4,50 € + IVA por pessoa**

Moscatel, porto, licor Beirão, amêndoa amarga, licor de whisky (Carolans), aguardente velha, whisky novo, whisky novo Irish (Jameson), whisky Velho 12 anos , gin, vodka , sangria frutos silvestres

Cada hora adicional acresce 3 € + IVA por pessoa

- **BAR ABERTO PREMIUM (duração de 2H00): 6,00 € + IVA por pessoa**

Moscatel, porto, licor Beirão, amêndoa amarga, licor de whisky (Carolans), aguardente velha, whisky novo, whisky novo Irish (Jameson), whisky Velho 12 anos , gin, vodka , sangria frutos silvestres Caipirinha, caipifruta de: (morango, maracujá, ananás e hortelã) e mojitos

Cada hora adicional acresce 3 € + IVA por pessoa

- **BAR GINS(duração de 2H00): 9,00 € + IVA por pessoa**

Gin Beefeater, Bombay Sapphire Tanqueray com especiarias e cítricos
Tónicas Premium

Cada hora adicional acresce 4,50 € + IVA por pessoa



Restaurante Certificado

Palhinhas Gold Catering

Serviços de *Catering (ao domicílio ou em quintas sugerida por nós)*

www.palhinhasgold.pt

reservas@palhinhasgold.pt

96 7925837