

MENUS DE GRUPO NATAL 2018

RESTAURANTE PALHINHAS GOLD (62 LUGARES)

MENUS 1 PRATO PRINCIPAL:

Menu A (13,00 €): 1 entrada, 1 prato principal e sobremesa

Menu B (16,00 €): 1 entrada, 1 prato principal PREMIUM e sobremesa

Menu C (19,00 €): Welc. drink , Entrada, Sopa, 1 prato principal e sobremesa

MENUS 2 PRATO PRINCIPAIS:

Menu D Low cost (14 €): 2 prato principais e sobremesa.

todos os menus tem:

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

Final do documento: informação sobre o réveillon

MENU A

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

ESCOLHA UMA ENTRADAS

Ovos mexidos com farinheira
Bruscheta (pão, tomate, queijo, ervas, ingrediente do dia)
Picadinho da Serra (febras, pickles, coentros e azeite)
Gratinado 3 queijos com tostinhas
Queijo seco
Paté de atum
Morcela de arroz grelhada e Chouriço de Touro Bravo
Salgadinhos (rissol de camarão e pastel de bacalhau)

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 e Febras de porco Malhado de Alcobaça, maminha vitela 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
Rolinhos de pangas recheados com camarão

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

13,00 € pessoa

MENU B

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

ESCOLHA UMA ENTRADA

Ovos mexidos com farinheira
Bruscheta (pão, tomate, queijo, ervas, ingrediente do dia)
Picadinho da Serra (febras, pickles, coentros e azeite)
Gratinado 3 queijos com tostinhas
Queijo seco
Paté de atum
Morcela de arroz grelhada e Chouriço de Touro Bravo
Salgadinhos (rissol de camarão e pastel de bacalhau)

ESCOLHA UM PRATO PREMIUM

Polvo à Lagareiro
Bacalhau gratinado com camarão e massa folhada
Bacalhau lascado com puré de grão e grelos
Tornedó da vazia com molho de vinho do porto
Vitela Barrosã D.O.P assada no forno com batata a murro e couves salteadas
Picanha 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

16,00 € pessoa

EXTRA:

2 pratos principais, acresce 5 € (menu com 2 pratos, 21 €)

MENU C

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

WELCOME DRINK 30 MINUTOS (BAR) RÉ S DO CHÃO

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 maçã com alheira

ESCOLHA UMA SOPA

Creme de legumes

Caldo verde

Sopa de peixe

Canja de Galinha

ESCOLHA UM PRATO

Peru enrolado em bacon recheado, recheado com ameixas

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,

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

Rolinhos de pangas recheados com camarão

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

19,00 € pessoa

MENU D (2 Pratos)

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

ESCOLHA 2 PRATOS

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 e Febras de porco Malhado de Alcobaça, maminha vitela e linguiça)

Arroz de pata muda com couves

Galo estufado no tacho com arroz de nozes

Bacalhau com natas

Rolinhos de pangas recheados com camarão

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

14,00 € por pessoa

Se desejar solicitar entradas:

- *Sopa (creme de legumes), acresce 1 € por pessoa*

- *entrada gama A (paté), acresce 1 € por pessoa*

- *entrada gama B (Sopa, Bruscheta, Ovos mexidos com farinha, Gratinado 3 queijos, queijo seco, linguiça, chouriço grelhado, presunto ou alheira de Mirandela) acresce 1,50 € por pessoa por cada item pedido*

Acerca dos menus de Natal:

- Grupos marcados ao almoço e jantar (de 2.ª a 5.ª feira até 12 dezembro) ou ao fim de semana ao almoço (até 23 dezembro), oferta de um digestivo (vinho do porto, moscatel de Setúbal, amêndoa amarga, ginja ou abafado);
- **Grupos superiores a 30 pessoas, se desejarem poderemos abrir o bar**
As bebidas tem um preço acessível
Imperial: 1,00 €
Licores e bebidas brancas: 3,00 €

Reveillon 2018/2019

Jantar (a partir das 20h)

4 Entradas
1 prato (peixe)
1 Prato (carne)
Sobremesa divinal
Café
Bolo rei, passas e Espumante

Ceia (a partir da 01h30)

Camarão cozido
Pasta de sapateira
Tábua de queijos Nacionais e estrangeiros & Tábua de enchidos de porco e porco preto
Salgadinhos, Quiches / Mini pizzas
Fruta laminada
Caldo verde com chouriço
Chocolate quente e mini pastéis de nata

Bebidas incluídas : Vinho engarrafado, sangria espumante, refrigerantes e água.
Animação no Bar com música dos anos 80

Preço:

60 € por pessoa
crianças até 12 anos: 25 €
Reservas feitas até 15 dezembro (55 €)

96 7925837

www.palhinhasgold.pt



Restaurante
Certificado Tejo