

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 2019

(A, B, C, D)

MENU A (com 1 prato e sobremesa)

COUVERT (PÃO, MANTEIGA E AZEITONAS)

ESCOLHA UM PRATO

Grelhada mista (Maminha vitela, Secretos porco Malhado Alcobaça, bife de frango e linguiça)

Strogonoff de peru com cogumelos

CLombo de porco assado no forno recheado com farinheira

Perna de frango assada no forno

Bacalhau com natas

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

11,50 € 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 farinheira, 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 ou Farinha com mel e canela

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

ESCOLHA UM PRATO

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

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

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

13,00 € 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 Alcobaca, 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

14,00 € 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 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 Alcobaca assado no forno

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

Grelhada mista (Entremeada e Febras de porco Malhado de Alcobaca, 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

20,00 € 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