

APERITIVOS – copo de água

- ❖ Pastéis de bacalhau
- ❖ Rissóis de camarão
- ❖ Rissóis de carne
- ❖ Panadinhos de porco
- ❖ Melão com presunto
- ❖ Ananás com bacon
- ❖ Orelheira no forno
- ❖ Moelas picantes
- ❖ Churrasco misto (picanha-costelinha-tiras de barriga-fêveras-enchidos regionais-salsicha toscana-broa e azeitonas
- ❖ Camarão, Mexilhão, paté de sapateira
- ❖ Mesa de Mariscos
- ❖ Leitão à Bairrada

SERVIÇO de BAR (aperitivos)

- ✓ Sumo de laranja,Seven-up,Coca-cola
- ✓ Águas c/s gás / tônica
- ✓ Martinis Rosso/Bianco
- ✓ Vinhos; Porto tinto/branco; verde
- ✓ Gin

QUENTES (um à escolha)

- Creme de legumes - Sugestão
- Creme de alho francês
- Creme de cenoura
- Creme de couve-flor
- Creme de marisco
- Canja de Galinha
- Creme de ervilhas
- Canja de galinha

PRATOS de PEIXE (um à escolha)

A nossa Sugestão

❖ **Bacalhau à Quinta do Palhal c/ puré, gratinado no forno**

- ↪ Bacalhau com broa e batata a murro,
- ↪ Lombos de pescada com molho de marisco
- ↪ Arroz de tamboril com gambas

- ↪ Salmão grelhado com legumes e batata cozida
- ↪ Bacalhau à Braz
- ↪ Bacalhau com natas
- ↪ Lombinhos de tamboril com molho de marisco

PRATO de CARNE (um à escolha)

A nossa Sugestão

Misto de:

❖ **Assado de Vitela e Lombo de porco com batatinha assada, maçã assada, acompanhada com arroz de forno.**

- ↪ Vitela assada, com batatinha assada, acompanhado com arroz de forno
- ↪ Lombinhos de vitela grelhados com molho de cogumelos, passas e Pinhões
- ↪ Lombinhos de peru grelhados com batata frita e salada mista
- ↪ Vitela recheada com tâmaras e nozes
- ↪ Cabrito assado com batatinha e arroz de pinhões
- ↪ Carne porco alentejana e arroz branco
- ↪ Peito de frango recheado com amendoins, com batata frita e salada
- ↪ Leitão à Bairrada c/ batata frita e salada alface e espumante bruto

SOBREMESAS à MESAS

- ❖ Gelado dois sabores c/ chocolate quente
- ❖ Abacaxi com ovos moles e frutos silvestres
- ❖ Crepes flamejado com fruta

BUFFET de **S**OBREMESAS

- ❖ Frutas Laminadas
- ❖ Queijos variados
- ❖ Bolos variados (Semi frios, pudim, tartes, bolos, etc)...

CEIA (BUFFET)

- ❖ Leitão trinchado acompanhado c/ Champanhe Bruto
- ❖ Saladas: frango/atum/delicias do mar
- ❖ Mesa de enchidos regionais
- ❖ Espetadinhos de carnes com fruta
- ❖ Batata frita e salada de alface
- ❖ Caldo verde
- ❖ Broa e azeitonas

CAFÉS e **D**IGESTIVOS

- Café e/ou descafeinado
- Whisky novo/velho
- Aguardente
- Brandy's
- Licor Beirão
- Baileys

BEBIDAS

Vinhos:

- ❖ **Verde branco, vinho maduro branco e tinto da casa.**

Refrigerantes:

- ❖ Sumo de laranja
- ❖ Seven-up
- ❖ Coca-cola
- ❖ Agua Com Gás
- ❖ Sem Gas

Bolo de Noiva brindado com:

Espumante Bruto/Meio Seco/Doce (São Domingos; Caves Montanha; Murganheira)

Decoração do evento não está incluída

PREÇOS mediante escolha de ementa (a partir) de 50,00 €/ pessoa

Adultos - Os valores por pessoa variam de acordo a escolha da ementa.

CRIANÇAS (dos 4 aos 10 anos) 60%

(Iva incluído a taxa legal em vigor - 23%)

Atenciosamente

Isidgarda Silva

QUINTA DO PALHAL

Contactos: eventos@quintadopalhal.com

Telefone: +351 913717908