



AS NOSSAS SUGESTÕES

RUA DOS PINHEIRAIS, 339 3240-207 ANSIÃO
+351 236 676 204 / +351 911 711 413
geral@solardarainha.pt

2024

Aperitivos Rua ou Interior:

-Fritos diversos, Paté, Carnes grelhadas (morcela, chouriça, entremeada), Pão Recheado, Espetadas de Frutas, Tâmaras c/ Bacon

Aperitivos líquidos:

-Vinhos Branco, Tinto e Verde. Vinho do Porto, Martini Branco e Tinto, Moscatel Favaios, Gin Tónico, Sangria, Cerveja, Refrigerantes, Águas minerais (C/ e s/ gás

Sopa a escolher (2 sopas por menu, a principal e outra de alternativa)

- Sopa de Peixe
- Sopa de Legumes
 - Canja
- Sopa à Lavrador
- Caldo verde

Pratos de Peixe (a escolher um deles)

- Bacalhau com Broa
- Bacalhau à Solar (Assado no forno)
- Lombo de Cherne assado no forno
 - Arroz de Tamboril
 - Bacalhau com natas
- Tranches de pescada c/ miolo de camarão

Tira Sabores: (acresce 1.00€ em todas as ementas)

- Sherbet de Frutos Silvestres
- Sherbet de Tangerina
- Sherbet de Lima/Limão

Pratos de Carne (a escolher um deles)

- Misto de Leitão e Vitela
- Lombo de Porco Recheado
- Lombinho de Porco c/ castanhas
- Misto de Vitela e Rojões

Acompanhamentos:

- Arroz Árabe
- Arroz c/ cenoura
- Arroz Primavera
- Batata à Padeiro
- Batata Duchese
- Batata à Murro
- Brócolos e couve-flor
- Couve Lombarda Salteada C/ Bacon
- Trilogia de Legumes
- Salada Mista
- Batata Frita



Bebidas:
-Vinhos Maduros (branco e tinto)
-Vinho Verde
-Cerveja
-Sangria
-Refrigerantes
-Águas minerais (c/ e s/ gás)

Digestivos:
-Café
-Brandy: Macieira
-Aguardentes novas
-Licorosas: Beirão, Carolans, Amêndoa amarga
-Whisky novos
-Porto Branco e Tinto

Menu 1

Aperitivos

Aperitivos líquidos

Bebidas

Quentes: 2 sopas, 1 opção carne + 1 opção peixe

Digestivos

Sobremesas em buffet (doces e frutas sortidas)

Bolo de Batizado e Espumante

Este serviço tem o preço de 55.00€ por pessoa



Menu 2

Copo d'água

Aperitivos

Aperitivos líquidos

Bebidas

Almoço

Sobremesa na mesa (a escolher um deles):

- Bolo de chocolate c/ gelado de baunilha e frutas laminadas
- Crepe recheado de gelado e frutas laminadas
- Bolo de bolacha
- Salada de frutas

Digestivos

Pelas 19H

- Quentes servidos à mesa: Caldo Verde e Bacalhau à Brás
- Mesa de carnes sortidas: Leitão, Lombo de porco assado, Frango assado, Panados
- Mesa de doces sortidos: Arroz Doce, Mousse de chocolate, Mousse de Manga, Pudim de ovos caseiros, Bolo de Bolacha, Profiteroles, Guloseimas infantis: Gomas e Pipocas
- Mesa de frutas laminadas
- Mesa saloia (queijos e presunto)
- Mesa de mariscos: Camarão ao natural, Amêijoas à Bulhão Pato e Sapateira
- Bolo de Batizado e Espumante

Este serviço tem o preço de 65.00€ por pessoa

Menu Infantil

*É recomendável definir um menu para crianças

Pratos (selecionar 1 prato)

Hamburguer
Bifinhos de peru



- ♦ **Se a sua lista de convidados incluir pessoas vegetarianas ou celíacas é recomendável escolher de entre as opções descritas em seguida:**

Pratos Vegetarianos

(selecionar 1 opção)

Salada de tofu fumado

Bife de Seitan com molho de cogumelos

Pratos para Celíacos

Sopa

Sopa sem glúten:

(Qualquer uma das sopas apresentadas, exceto os aveludados, a sopa do mar e o creme de marisco).



Bolos Personalizados

Massa

Amêndoa / Noz

Chocolate

logurte

Laranja

Pão de Ló

RedVelvet

Recheios

Ganache de Chocolate

Ganache de Chocolate Branco

Buttercream Baunilha/Chocolate/Morango

Calda Frutas

Creme de Pasteleiro

Doces de Ovos

Doce de Ovos com Bolacha em Café

Coberturas

NakedCake (sem cobertura, apenas decorado com frutas)

Cobertura de Chocolate Negro

Cobertura de Chocolate Branco

Cobertura de Natas

Cobertura de Pasta de Açúcar (impossibilita recheio de natas)

Preço sobre consulta/ KG



Animação

ESPAÇO INFANTIL

**Babysitting – preço a consultar mediante o nº de crianças
(pinturas faciais, balões, jogos, etc.)**

MÚSICOS

Banda de músicos – preço a consultar

DJ – possibilidade de Karaoke com animação – preço a consultar

INSUFLÁVEL – preço a consultar

FOGO DE ARTIFÍCIO – preço a consultar

BOLAS DE SABÃO – 2.00€

Sparkles – 0.85€



CONDIÇÕES:

PREÇOS:

Os preços anteriormente apresentados são válidos por um ano.

**OS PREÇOS INCLUEM:
IVA à taxa legal em vigor
Decoração standard nas mesas
Menus impressos**

CRIANÇAS:

**Crianças até aos 4 anos são gratuitas.
Crianças dos 5 aos 10 anos pagam 50% do valor.**

NOTAS:

**Bar aberto pelo decorrer de 2H.
Durante a refeição não são servidas bebidas aperitivas e/ou digestivas.**



ENTRADA E SAÍDA DE ALIMENTOS E BEBIDAS:

Tendo em consideração as regras e normas HACCP em vigor, não serão autorizadas entradas e saídas de alimentos e bebidas. Salientamos como única exceção o BOLO, cujo transporte e posterior consumo será da inteira responsabilidade do cliente.

ANIMAÇÃO E AUDIOVISUAIS:

Toda a animação e aluguer de audiovisuais contratados diretamente pelo Cliente deverá ser comunicado ao Restaurante.

O Cliente será sempre responsável pelo tratamento de autorizações de ruído, ou transmissão pública e partilha de música ou videogramas.

CONFIRMAÇÃO DO EVENTO:

O Cliente deverá efetuar pagamento de 30% do valor estimado do evento até 60 dias antes da data do evento e/ou disponibilizar dados de cartão de crédito válido para garantir a reserva.

DANOS:

O Restaurante não se responsabiliza pela guarda de bens e valores que não sejam devidamente registados.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO:

O cancelamento só será aceite, deste que informado por escrito.

De 60 a 40 dias antes do evento: depósitos não reembolsáveis

De 39 a 8 dias antes do evento: depósito não reembolsável e débito de 30% do valor estimado do evento

Menos de 7 dias do evento: depósito não reembolsável e débito de 100% do valor estimado do evento.



INFORMAÇÃO AO CONSUMIDOR

(Regulamento (EU) N° 1169/2011, de 25 de Outubro de 2011)

Estimado cliente, caso seja alérgico ou intolerante a algum dos ingredientes ou auxiliares tecnológicos que se encontrem mencionados na lista seguinte, para maior protecção da sua saúde, solicite ao funcionário(a) de serviço os esclarecimentos que julgar necessários, antes de consumir qualquer um géneros alimentícios a comercializar por este estabelecimento:

- Cereais que contêm glúten (nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou suas estripes hibridizadas) e produtos à base destes cereais;
- Crustáceos e produtos à base de crustáceos:
 - Ovos e produtos à base de ovos;
 - Peixes e produtos à base de peixes;
- Amendoins e produtos à base de amendoins;
 - Soja e produtos à base de soja;
 - Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose);
- Frutos de casca rija, nomeadamente, amêndoas, avelãs, nozes, castanhas de cajo, pistácios, entre outros;
 - Aipo e produtos à base de aipo;
 - Mostarda e produtos à base de mostarda;
- Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo;
 - Tremoço e produtos à base de tremoço;
 - Entre outros;

