



# MENUS

(JANTARES DE GRUPO EM TODOS OS DIAS DA SEMANA E ALMOÇOS AO FIM DE SEMANA E FERIADOS)

**MENUS PRIMAVERA – VALOR POR PESSOA: 22,00 €**

**(GRUPOS ACIMA DE 50 PESSOAS)**

## MENU PRIMAVERA 1

**Aperitivos Líquidos** - Favaios, Martini, vinho branco e sumo de laranja

**Aperitivos sólidos** - Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau), frutos secos (amendoim e caju)

**Sopa** – Creme de alho Francês com amêndoa torrada

**Prato principal** – Arroz de pato à antiga com molho de citrinos e salada da horta

**Sobremesa** – Fatia de bolo com fruta laminada

**Vinho** – Branco ou Tinto Ouro do Monte (Alentejo)

**Café e chá**

**Digestivos** – whisky novo, aliança velha e licor beirão

## MENU PRIMAVERA 2

**Aperitivos Líquidos** - Favaios, Martini, vinho branco e sumo de laranja

**Aperitivos sólidos** - Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau), frutos secos (amendoim e caju)

**Sopa** – Caldo verde aromatizado com chouriço

**Prato principal** – Bacalhau com natas **ou** Bacalhau à Brás decorado com salada da horta

**Sobremesa** – Fatia de bolo com fruta laminada

**Vinhos** – Branco ou Tinto Ouro do Monte (Alentejo)

**Café e chá**

**Digestivos** – whisky novo, aliança velha e licor beirão



## MENU PRIMAVERA 3

**Aperitivos Líquidos** - Favaios, Martini, vinho branco e sumo de laranja

**Aperitivos sólidos** - Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau), frutos secos (amendoim e caju)

**Sopa** – Canja de galinha com massinhas, aromatizada c/hortelã do jardim

**Prato principal** – Peito de frango recheado com farinheira guarnecido com batata torneada e legumes

**Sobremesa** – Fatia de bolo com fruta laminada

**Vinhos** – Branco ou Tinto Ouro do Monte (Alentejo)

**Café e chá**

**Digestivos** – whisky novo, aliança velha e licor beirão

## MENU PRIMAVERA 4

**Aperitivos Líquidos** - Favaios, Martini, vinho branco e sumo de laranja

**Aperitivos sólidos** - Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau), frutos secos (amendoim e caju)

**Sopa** – Creme de legumes com croutons

**Prato principal** – Grenadinos de vitela lardeados com bacon, guarnecidos com batata frita e legumes

**Sobremesa** – Fatia de bolo com fruta laminada

**Vinho** – Tinto Ouro do Monte (Alentejo)

**Café e chá**

**Digestivos** – whisky novo, aliança velha e licor beirão

Só serão aceites reservas com o mínimo de 50 pessoas

Tempo de permanência máximo de 5 horas

- Almoços das 12h00 às 19h00
- Jantares das 19h00 às 24h00
- Findo este período acresce um valor por hora de: 100,00€



**MENUS MITOLOGIA – VALOR POR PESSOA: 28,00 €**

**(GRUPOS ACIMA DE 40 PESSOAS)**

## **MENU MITOLOGIA 1**

**Aperitivos Líquidos** - Favaios, Martini, vinho branco e sumo de laranja

**Aperitivos sólidos** - Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau), frutos secos (amendoim e caju)

**Sopa** – Grão-de-bico com crocante de presunto

**Prato principal** – Lombinhos de porco Ibérico, braseado com molho de citrinos, crocante de batata e legumes salteados

**Sobremesa** – Fatia de bolo com fruta laminada

**Vinho** – Tinto Reguengos Alentejo DOC

**Café e chá**

**Digestivos** – whisky novo, aliança velha e licor beirão

## **MENU MITOLOGIA 2**

**Aperitivos Líquidos** - Favaios, Martini, vinho branco e sumo de laranja

**Aperitivos sólidos** - Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau), frutos secos (amendoim e caju)

**Sopa** – Caldo verde aromatizado com chouriço

**Prato principal** – Bacalhau com broa em cama de grelos e batata a murro, crocante de broa com coentros

**Sobremesa** – Fatia de bolo com fruta laminada

**Vinhos** – Branco Ouro do Monte e Tinto Reguengos Alentejo DOC

**Café e chá**

**Digestivos** – whisky novo, aliança velha e licor beirão



## MENU MITOLOGIA 3

**Aperitivos Líquidos** - Favaios, Martini, vinho branco e sumo de laranja

**Aperitivos sólidos** - Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau), frutos secos (amendoim e caju)

**Entrada** – Crepes de legumes com molho à CASL

**Prato principal** – Rolinhos de peru à “Cordon Blue” guarnecidos com arroz árabe e decorado com verdes da horta

**Sobremesa** – Fatia de bolo com fruta laminada

**Vinhos** – Branco Ouro do Monte e Tinto Reguengos Alentejo DOC

**Café e chá**

**Digestivos** – whisky novo, aliança velha e licor beirão

## MENU MITOLOGIA 4

**Aperitivos Líquidos** - Favaios, Martini, vinho branco e sumo de laranja

**Aperitivos sólidos** - Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau), frutos secos (amendoim e caju)

**Entrada** – Salada de camarão em cama de frutas tropicais, regadas c/molho cocktail

**Prato principal** – Lombos de Salmão gratinado em cama de espinafres

**Sobremesa** – Fatia de bolo com fruta laminada

**Vinhos** – Branco Ouro do Monte e Tinto Reguengos Alentejo DOC

**Café e chá**

**Digestivos** – whisky novo, aliança velha e licor beirão

Só serão aceites reservas com o mínimo de 40 pessoas

Tempo de permanência máximo de 5 horas

- Almoços das 12h00 às 19h00
- Jantares das 19h00 às 24h00
- Findo este período acresce um valor por hora de: 100,00€



**MENUS PALÁCIO – VALOR POR PESSOA: 34,00 €**

**(GRUPOS ACIMA DE 30 PESSOAS)**

## **MENU PALÁCIO 1**

**Aperitivos Líquidos** - Favaios, Martini, vinho branco e sumo de laranja

**Aperitivos sólidos** - Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau), frutos secos (amendoim e caju)

**Entrada** – Vol-au-vent de marisco

**Prato principal** – Medalhões de novilho com crocante de presunto, guarnecidos com batata torneada e legumes

**Sobremesa** – Fatia de bolo com fruta laminada

**Vinhos** – Branco Ouro do Monte e Tinto Monsaraz Alentejo DOC

**Café e chá**

**Digestivos** – whisky novo, aliança velha e licor beirão

## **MENU PALÁCIO 2**

**Aperitivos Líquidos** - Favaios, Martini, vinho branco e sumo de laranja

**Aperitivos sólidos** - Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau), frutos secos (amendoim e caju)

**Entrada** - Crepes de legumes com cogumelos

**Prato principal** – Arroz de tamboril e gambas aromatizado com coentros

**Sobremesa** – Fatia de bolo com fruta laminada

**Vinhos** – Branco Ouro do Monte e Tinto Monsaraz Alentejo DOC

**Café e chá**

**Digestivos** – whisky novo, aliança velha e licor beirão





## MENU PALÁCIO 3

**Aperitivos Líquidos** - Favaios, Martini, vinho branco e sumo de laranja

**Aperitivos sólidos** - Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau), frutos secos (amendoim e caju)

**Entrada** – Espargos gratinados com gambas em cama de espinafres

**Prato principal** – Naco de novilho com molho de champanhe e amêndoas, batata crocante e legumes assalteados

**Sobremesa** – Fatia de bolo com fruta laminada

**Vinhos** – Branco Ouro do Monte e Tinto Reguengos Alentejo DOC

**Café e chá**

**Digestivos** – whisky novo, aliança velha e licor beirão

## MENU PALÁCIO 4

**Aperitivos Líquidos** - Favaios, Martini, vinho branco e sumo de laranja

**Aperitivos sólidos** - Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau), frutos secos (amendoim e caju)

**Entrada** – Camarão frito em lascas de alho e malagueta

**Prato principal** – Lombinho de porco **ou** vitela à Wellington com crocante de batata e legumes

**Sobremesa** – Fatia de bolo com fruta laminada

**Vinhos** – Branco Ouro do Monte e Tinto Monsaraz Alentejo DOC

**Café e chá**

**Digestivos** – whisky novo, aliança velha e licor beirão

Só serão aceites reservas com o mínimo de 30 pessoas

Tempo de permanência máximo de 5 horas

- Almoços das 12h00 às 19h00
- Jantares das 19h00 às 24h00
- Findo este período acresce um valor por hora de: 100,00€



**MENUS BUFFET – VALOR POR PESSOA: 19,00 €**

**(GRUPOS ACIMA DE 60 PESSOAS)**

## **MENU BUFFET 1**

Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau)

Tabua de enchidos (farinheira, morcela, chouriço de carne)

Saladas frias

**Sopa** – Creme de tomate com croutons

**Prato principal** – Peito de frango com crocante de farinheira, batata a murro e legumes

**Sobremesa** – Doce à CASL e fruta laminada

**Vinhos** – Branco ou Tinto Ouro do Monte (Alentejo)

**Café e chá**

**Digestivos** – whisky novo, aliança velha e vinho licoroso

## **MENU BUFFET 2**

Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau)

Tabua de enchidos (farinheira, morcela, chouriço de carne)

Saladas frias

**Sopa** – Creme de alho Francês com amêndoa torrada

**Prato principal** – Arroz de pato à antiga com molho de citrinos e salada da horta

**Sobremesa** – Doce à CASL e fruta laminada

**Vinhos** – Branco ou Tinto Ouro do Monte (Alentejo)

**Café e chá**

**Digestivos** – whisky novo, aliança velha e vinho licoroso



## MENU BUFFET 3

Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau)

Tabua de enchidos (farinheira, morcela, chouriço de carne)

**Sopa** – Caldo verde aromatizado com chouriço

**Prato principal** – Bacalhau com Natas, **ou** Espiritual, **ou** à Brás

**Sobremesa** – Doce à CASL e fruta laminada

**Vinhos** – Branco ou Tinto Ouro do Monte (Alentejo)

**Café e chá**

**Digestivos** – whisky novo, aliança velha e vinho licoroso

## MENU BUFFET 4

Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau)

Tabua de enchidos (farinheira, morcela, chouriço de carne)

Saladas frias

**Sopa** – Creme de legumes com croutons

**Prato principal** – Lombos de Salmão gratinado em cama de espinafres

**Sobremesa** – Doce à CASL e fruta laminada

**Vinhos** – Branco ou Tinto Ouro do Monte (Alentejo)

**Café e chá**

**Digestivos** – whisky novo, aliança velha e vinho licoroso





## MENU BUFFET 5

Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau)

Tabua de enchidos (farinheira, morcela, chouriço de carne)

Saladas frias

**Sopa** – Grão-de-bico com crocante de presunto

**Prato principal** – Lombos de Salmão gratinado em cama de espinafres

**Sobremesa** – Doce à CASL e fruta laminada

**Vinhos** – Branco ou Tinto Ouro do Monte (Alentejo)

**Café e chá**

**Digestivos** – whisky novo, aliança velha e vinho licoroso

## MENU BUFFET 6

Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau)

Tabua de enchidos (farinheira, morcela, chouriço de carne)

Saladas frias

**Sopa** – Creme de legumes com croutons

**Prato principal** – Rolinhos de peru à “Cordon Blue” guarnecidos com arroz árabe e decorado com verdes da horta

**Sobremesa** – Doce à CASL e fruta laminada

**Vinhos** – Branco ou Tinto Ouro do Monte (Alentejo)

**Café e chá**

**Digestivos** – whisky novo, aliança velha e vinho licoroso



## MENU BUFFET 7

Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau)

Tabua de enchidos (farinheira, morcela, chouriço de carne)

Saladas frias

**Sopa** – Creme de tomate com croutons

**Prato principal** – Lombo de porco recheado com tâmaras, batatinhas e legumes

**Sobremesa** – Doce à CASL e fruta laminada

**Vinhos** – Branco ou Tinto Ouro do Monte (Alentejo)

**Café e chá**

**Digestivos** – whisky novo, aliança velha e vinho licoroso

Só serão aceites reservas com o mínimo de 60 pessoas

Tempo de permanência máximo de 5 horas

- Almoços das 12h00 às 19h00
- Jantares das 19h00 às 24h00
- Findo este período acresce um valor por hora de: 100,00€