



Menu Standard 2026 - 2 Pratos

Preço: 95,00€

MENU I

Buffet de Entradas

Morcela, Chouriça, Alheira, Pastéis de Bacalhau, Rissóis de camarão, Folhadinhas mistos. Croquetes, Cogumelos c/ bacon, Pataniscas de Bacalhau, Moelas, choco frito c/ maionese de alho, Salada de Abacaxi com gambas, Tábua de queijos, Compotas, Presunto fatiado, Broa de milho e centeio, Gambas ao Natural, quiches variadas.

Menu Servido

Sopa (1 à escolha)

Prato de peixe (1 à escolha)

Prato de carne (1 à escolha)

Buffet de Sobremesa

Doces regionais

Buffet de fruta laminada

Manga, Abacaxi, Laranja, Kiwi, Melancia, Morangos, Meloa, Melão

Bolo festivo e espumante – à parte Bebidas

Aperitivos – (Martini ou Favaio - **escolha de 1**), Porto Tónico, Vinho Tinto e Branco – Região do Dão, (**escolha de 1 Vinho Branco e 1 tinto**), Sumos e Coca-cola, Águas minerais e naturais, Cerveja e Café

Digestivos – Whisky novo (**1 à escolha**), licores (**1 à escolha**), Aguardente (**1 à escolha**)

PRATOS DE OPÇÃO

Menu Standard 2026 - 1 Prato

Sopa

Crema de Cenoura

Caldo Verde

Sopa de Legumes

Sopa do Mar

Sopa à Lavrador

Prato de Peixe

Folhado de Pescada em cama de Legumes

Salmão à moda do Chef (aromatizado com lima e sementes)

Bacalhau Gratinado à Urgeiriça

Bacalhau à Lagareiro

Filetes de Robalo Braseado

Arroz de Bacalhau, línguas e saímos

Prato de Carne

Vitela à moda de Lafões

Lombo de Porco recheado com enchidos

Picanha à brasileira

Barriga de Leitão à moda da Bairrada

Rojões da Beira alta com arroz de morcela

Arroz de Cabrito no Forno

Pratos Vegetarianos

Folhado de Legumes

Risotto de Cogumelos

Tagliatelli de Legumes Salteados