

EMENTAS PARA GRUPOS

(para um mínimo de 20 pessoas)

EMENTA A

SOPA Creme de ervilhas
Sopa de legumes
Sopa de grão-de-bico e espinafres
Melão ou ananás com presunto
Creme de legumes

PEIXE Bacalhau com natas gratinado
Supremos de pescada c/ amêijoia e molho de salsa
Tibornada de bacalhau
Massada de peixe
Filetes de peixe espada com arroz do Mar

CARNE Arroz de pato à antiga
Perna de porco assada com laranja
Stroganoff de vitela ou peru
Lombo de porco recheado com bacon
Porco preto assado no forno

SOBREMESA Tarte de nata
Leite creme queimado
Pudim de ovos
Pêra bêbeda
Mousse de chocolate com iogurte de banana

EMENTA C

SOPA Cornucópia de marisco
Salada de frutos do mar
Sopa rica de peixe
Creme de ervilhas com presunto
Creme de abóbora com cenoura e camarão

PEIXE Mil folhas de bacalhau em cama de espinafres
Filetes de linguado aromatizados
Medalhões de tamboril com molho de marisco
Supremos de cherne gratinados
Pregado no forno à Portuguesa

CARNE Cabrito assado no forno à Transmontana
Plumas de porco preto
Tornedó de vitela com molho de vinho do Porto
Vitelinha barrosã no forno
Lombinho de porco preto com castanhas e migas

SOBREMESA Maçã assada com gelado de amêndoa
Tarte de laranja à antiga
Charlotte de café
Pudim branco e negro
Parfait de amêndoa

EMENTA B

Crepe de bacalhau
Creme de marisco
Creme de cogumelos
Creme de alho Francês com amêndoa
Sopa governanta

Arroz de tamboril com gambas
Bacalhau à Zé do pipo
Tranches de cherne com molho de camarão
Bacalhau espiritual
Filetes de tamboril com arroz do Mar

Lombinho de porco à Madeira
Carne de vaca à Florentina
Vitelinha de Lafões assada à primaveril
Carré de porco com compota de maçã
Medalhão de vitela com molho de estragão

Gelado de biscoito de chocolate
Pudim Abade de Priscos
Torta de Viana queimada
Tarte bom bocado
Semi-frio de morango

Para efectuar a ementa pretendida deve escolher umas das seguintes opções:

Opção 1:

uma sopa
um prato de peixe **ou** um prato de carne
uma sobremesa

Opção 2:

uma sopa
um prato de peixe
um prato de carne
uma sobremesa

Todas as ementas incluem:

Entradinhos Regionais
Vinhos verde, branco e tinto "Quaios Hotel",
águas, refrigerantes ou cervejas,
café e whisky novo.
Salada de frutas como alternativa
à sobremesa indicada.

SUPLEMENTOS A JUNTAR À EMENTA ESCOLHIDA (opcional)

TÁBUA REGIONAL

Melão
Ananás
Presunto
Paio
Chouriço de Seia assado
Alheira e morcela fritas
Rissóis
Pastéis de bacalhau
Caprichos do Alasca
Azeitonas
Queijo da Serra.

BUFFET

Camarão ao natural
Espelho de charcutaria
Lombo de porco laminado
Polvo ensalsado
Panados de peru
Meia desfeita de bacalhau
Salada de feijão frade e atum
Tábua de enchidos
Presunto de Montalegre fumado
Cesto de pão regional
Salada colislau
Saladas mistas

MESA DE QUEIJOS

Serra da Estrela
Castelo Branco
Rabaçal
Niza... entre outros
Pão e broa regionais

APERITIVOS

Águas
Refrigerantes
Cerveja
Martini
Gin
Porto
Moscatel de Setúbal
Canapés variados
Pastéis de bacalhau
Croquetes
Rissóis
Caprichos do Alasca
Tâmaras com bacon

MESA DE FRUTAS E SOBREMESAS

Tartes
Pudins
Mousses
Semi-frios
Arroz doce
Leite creme... entre outros
Frutas diversas laminadas

Cada suplemento tem um custo adicional, por pessoa, a juntar à ementa escolhida.

COCKTAIL *(sem obrigatoriedade de juntar a uma ementa)*

Águas, refrigerantes, cervejas, vinhos: verde, branco e tinto “Quiaios Hotel”, Martini (branco e tinto), Gin, Porto (branco e tinto) e Moscatel de Setúbal. Canapés variados (salmão fumado, ovo, presunto, fiambre, camarão, anchovas, atum e caviar), pastéis de bacalhau, croquetes, caprichos do Alasca, rissóis, tâmaras c/ bacon, Presunto de Montalegre fumado, Chouriço de Quiaios e miniaturas de pastelaria.