

## EMENTAS PARA GRUPOS

(para um mínimo de 20 pessoas)

### Ementa "A"

**Opção A1 = 14,50€**

**Opção A2 = 19,50€**

#### ENTRADAS E SOPAS

- Sopa à Governanta
- Creme de ervilhas
- Melão com presunto
- Creme de cenoura
- Sopa de grão-de-bico com espinafres

#### SOBREMESA

- Pudim de laranja
- Mousse de chocolate
- Leite-creme queimado
  - Arroz doce
  - Pêra bêbeda

#### PEIXE

- Filete de pescada com arroz do mar
- Bacalhau com natas gratinadas
- Tranches de perca com molho de marisco
- Bacalhau lascado com broa
- Massada de peixe

#### CARNE

- Carne de porco à Alentejana
- Perna de porco assada no forno com laranja
- Porco preto assado no forno
- Arroz de pato à antiga
- Vitela assada no forno com batatinha e legumes

### Ementa B

**Opção B1 = 18,50€**

**Opção B2 = 24,50€**

#### ENTRADAS E SOPAS

- Creme Marisco
- Sopa de cenoura e abóbora com camarão
  - Creme aveludado de Cogumelos
- Sopa de Alho Francês com amêndoa
  - Crepe de Bacalhau

#### SOBREMESA

- Pudim Abade de Priscos
- Tarde de Nata com molho de frutos do bosque
  - Gelado Biscoito de chocolate
  - Semi-frio de morango
  - Tiramissu

#### PEIXE

- Bacalhau à Zé do Pipo
- Filete de tamboril aromatizado com aveludado de batata e verdes
- Tranche de cherne gratinado com camarão
- Arroz de Tamboril com gambas
- Bacalhau espiritual

#### CARNE

- Lombinhos de porco envoltos em bacon com molho à Madeira
- Vitelinha de Lafões assada à Primavera
- Medalhões de porco recheados com alheira de Mirandela
- Lombo de porco preto assado no forno
- Nacos de Vitela com molho aveludado de cogumelos

## EMENTAS PARA GRUPOS

(para um mínimo de 20 pessoas)

### Ementa "C"

**Opção C1 = 23,50€**

**Opção C2 = 28,50€**

#### ENTRADAS E SOPAS

- Vol au vent de aves
- Vichyssoise de brocoli
  - Sopa rica de peixe
  - Crepe de camarão
- Creme aveludado de espargos verdes

#### PEIXE

- Medalhões de tamboril com molho aveludado de gamba de Moçambique
- Supremos de cherne aromatizados com molho de cebolinho
- Lombo de bacalhau com broa em cama de espinafres
- Filete de linguado em aveludado de salmão, batata duquesa e salteado de verdes
- Robalo assado no forno com batatinha dourada e verdes

#### SOBREMESA

- Parfait de amêndoa
  - Charlotte de café
- Tarte de laranja à antiga
- Gâteau de queijos e frutos vermelhos
- Bolo de chocolate tépido, mousse de frutos do bosque e sorvet de limão

#### CARNE

- Cabritinho assado no forno à Transmontana
- Tornado Rossini
- Lombinho de porco preto de bolota, batata sauté e migas
- Magret de pato com laranja, arroz de frutos secos e sauté de legumes
- Vitelinha de leite assada no forno

**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:**

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

## EMENTAS PARA GRUPOS

(para um mínimo de 20 pessoas)

### SUPLEMENTOS A JUNTAR À EMENTA ESCOLHIDA (opcional)

#### **TÁBUA REGIONAL = 4,50€**

Melão  
Ananás  
Presunto  
Paio  
Chouriça de Seia assada  
Alheira e morcela fritas  
Rissóis  
Pastéis de bacalhau  
Caprichos do Alasca  
Azeitonas  
Queijo da serra

#### **MESA DE FRUTAS E SOBREMESAS = 5,50€**

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

#### **APERITIVOS = 5,00€**

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

#### **BUFFET = 9,50€**

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 = 6,00€**

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

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

#### **COCKTAIL = 8,50€**

**(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.

#### **Condições:**

Estas refeições só se efectuam para um mínimo de 20 pessoas.

A opção escolhida será igual para todo o grupo.

Comum a todas as ementas: Vinhos "Quiaios Hotel", refrigerantes, águas, café e whisky novo ou licor.

Todos os preços apresentados são por pessoa e incluem IVA à Taxa em vigor. Crianças entre 4 e 8 anos pagam 50% do preço de adulto.

QUIAIOS HOTEL  
Empreendimentos Turísticos S.A.  
Aldeamento Turístico Torricentro

Praia de Quiaios, 3080-515 Figueira da Foz  
Tel. +351 233 917 530 Fax. +351 233 917 539

info@quiaioshotel.pt www.quiaioshotel.pt