

EMENTA

EMENTAS PARA EVENTOS DE GRUPO MESSE DE CASCAIS

“... a cozinha e a adega exercem uma longa e direta influência sobre o homem e as sociedades.”

Eça de Queirós em “Cozinha Arqueológica”



EMENTAS PARA EVENTOS DE GRUPO MESSE DE CASCAIS

Ementa 1

Welcome drink*

Aperitivos sólidos

Entrada:

– Aveludado de Coentros com Crouton

Prato:

– Bacalhau à Brás

Sobremesa:

– Torta de Laranja

Vinhos:

– Vinho Tinto – Serras de Azeitão

Café e Digestivo

Preço (IVA incluído) – 22,00€/Pessoa

Ementa 2

Welcome drink

Aperitivos sólidos

Entrada:

– Crepe de Legumes

Prato:

– Perna de Peru Recheada com Ananás Braseado em Companhia

Sobremesa:

– Profiteroles com Molho de Chocolate Quente

Vinhos:

– Vinho Tinto – JP Azeitão

Café e Digestivo

Preço (IVA incluído) – 22,50€ / Pessoa

* Welcome Drink é composto por água, sumo de laranja e espumante. A inclusão de Gin, Moscatel e Martini, tem o acréscimo de 2,00€ (IVA incluído), ao valor da ementa.



EMENTAS PARA EVENTOS DE GRUPO

MESSE DE CASCAIS



Ementa 3

Welcome drink

Aperitivos sólidos

Entrada:

- Vol-au-Vent de marisco

Prato:

- Magret de pato com mel e laranja

Sobremesa:

- Tarte de requeijão com molho de coentros

Vinhos:

- Vinho Branco – BSE
- Vinho Tinto – Periquita
- Café e Digestivo

Preço (IVA incluído) – 25,00€ / Pessoa

Ementa 4

Welcome drink

Aperitivos sólidos

Entrada:

- Camarão com papaia, requeijão e cardamomo

Prato:

- Bifinhos de vitela com três pimentas e redução de vinho do Porto

Sobremesa:

- Cheesecake de maracujá com fruta laminada

Vinhos:

- Vinho Branco – BSE
- Vinho Tinto – Periquita
- Café e Digestivo

Preço (IVA incluído) – 25,00€/ Pessoa



EMENTAS PARA EVENTOS DE GRUPO

MESSE DE CASCAIS



Ementa 5

Welcome drink

Aperitivos sólidos

Entrada:

- Bolsinha de pato com redução de laranja em cama de iogurte

Prato:

- Tranche de robalo com Brás de legumes e puré de batata-doce

Sobremesa:

- Petit gâteau com bola de gelado e morango

Vinhos:

- Vinho Branco – Planalto
- Vinho Tinto – Periquita
- Café e Digestivo

Preço (IVA incluído) – 25,00€ / pessoa

Ementa 6

Welcome drink

Aperitivos sólidos

Entrada:

- Canelones de salmão

Prato:

- Lombinho de porco caramelizado com puré de castanhas

Sobremesa:

- Sublime de tomilho com Lemon curd e frutos vermelhos

Vinhos:

- Vinho Branco – BSE
- Vinho Tinto – Periquita
- Café e Digestivo

Preço (IVA incluído) – 25,00€/Pessoa



EMENTAS PARA EVENTOS DE GRUPO

MESSE DE CASCAIS



Ementa 7

Welcome drink

Aperitivos sólidos

Entrada:

- Cornucópia de sapateira

Prato:

- Perna de pato confitada

Sobremesa:

- Tarte de lima

Vinhos:

- Vinho Branco – BSE
- Vinho Tinto – Periquita
- Café e Digestivo

Preço (IVA incluído) – 25,00€ / Pessoa



Ementa 8

Welcome drink

Aperitivos sólidos

Entrada:

- Cogumelos Recheados com Espinafres e Farinheira em carpaccio de ananás

Prato:

- Bifinhos de vitela com com Molho de Manga

Sobremesa:

- Tarte de maçã com bola de gelado

Vinhos:

- Vinho Tinto – Versátil
- Café e Digestivo

Preço (IVA incluído) – 27,00€ / Pessoa



EMENTAS PARA EVENTOS DE GRUPO

MESSE DE CASCAIS



Ementa 9

Welcome drink

Aperitivos sólidos

Entrada:

- Bolsinha de Queijo Chèvre com Pera Rocha e Noz

Prato:

- Cataplana de Tamboril

Sobremesa:

- Mousse de Manga

Vinhos:

- Vinho Branco – D. Ermelinda
- Café e Digestivo

Preço (IVA incluído) – 29,00€ / Pessoa



Ementa 10

Welcome drink

Aperitivos sólidos

Entrada:

- Mil folhas de salmão com pesto de manjeriço e ervas finas

Prato:

- Lombrinho de porco em crosta de amendoim e broa

Sobremesa:

- Semifrio de manga

Vinhos:

- Vinho Branco – Reguengos Reserva
- Vinho Tinto – Reguengos Reserva
- Café e Digestivo

Preço (IVA incluído) – 30,00€ / Pessoa



EMENTAS PARA EVENTOS DE GRUPO

MESSE DE CASCAIS



Ementa 11

Welcome drink

Aperitivos sólidos

Entrada:

- Conchas de Frutos do Mar Gratinadas

Prato:

- Medalhões de Novilho com Molho de Café

Sobremesa:

- Crepe Alaska

Vinhos:

- Vinho Branco – BSE
- Vinho Tinto – Adega de Borba
- Café e Digestivo

Preço (IVA incluído) – 30,00€ / Pessoa



Ementa 12

Welcome drink

Aperitivos sólidos

Entrada:

- Carpaccio de Bacalhau

Prato:

- Espetada de Tamboril com Gambas, molho de lima, brás de legumes e batatinha dourada

Sobremesa:

- Sublime de requeijão com couli de Frutos Silvestres

Vinhos:

- Vinho Branco – Quinta da Alorna
- Café e Digestivo

Preço (IVA incluído) – 30,00€ / Pessoa



EMENTAS PARA EVENTOS DE GRUPO

MESSE DE CASCAIS



Ementa 13

Welcome drink

Aperitivos sólidos

Entrada:

- Sopa do Mar

Prato:

- Lombo de Bacalhau Assado sobre Manto da Horta e Espeto de Batatinha

Sobremesa:

- Sericaia com Ameixa de Elvas

Vinhos:

- Vinho Branco – Planalto
- Vinho Tinto – Reguengos Reserva
- Café e Digestivo

Preço (IVA incluído) – 32,00€ / Pessoa



Ementa 14

Welcome drink

Aperitivos sólidos

Entrada:

- Perdiz de escabeche em cama de tosta alentejana, Cogumelo com Feijão Verde e Gratin de Batata

Prato:

- Tranche de garoupa com puré de cenoura e brás de legumes

Sobremesa:

- Telha de Amêndoa com Fruta picada e bola de gelado

Vinhos:

- Vinho Branco – Reguengos Reserva
- Vinho Tinto – Reguengos Reserva
- Café e Digestivo

Preço (IVA incluído) – 32,00€ / Pessoa



EMENTAS PARA EVENTOS DE GRUPO

MESSE DE CASCAIS



Ementa 15

Welcome drink

Aperitivos sólidos

Entrada:

- Cocktail de Camarão na Papaia

Prato:

- Lombo de Porco Ibérico com Molho de Frutos Silvestres

Sobremesa:

- Mousse de Lima em Tulipa Crocante de Chocolate

Vinhos:

- Vinho Branco – D. Ermelinda

- Vinho Tinto – Periquita

Café e Digestivo

Preço (IVA incluído) – 32,00€ / Pessoa



Ementa 16

Welcome drink

Aperitivos sólidos

Entrada:

- Carpaccio de Polvo

Prato:

- Leitão assado à Palacio Seixas

Sobremesa:

- Fruta tropical laminada

Vinhos:

- Vinho Branco – Herdade dos Grous

- Vinho Espumante – Murganheira

Café e Digestivo



EMENTAS PARA EVENTOS DE GRUPO

MESSE DE CASCAIS



Ementa 17

Welcome drink

Aperitivos sólidos

Entrada:

- Aveludado de sapateira com vieiras braseadas e caviar

Prato:

- Tranche de robalo com escamas de curgete e micro-legumes

Sobremesa:

- Canelone de noz com mousse de chocolate em leite-creme

Vinhos:

- Vinho Branco – Quinta do Carmo

Café e Digestivo

Preço (IVA incluído) – 45,00€ / Pessoa



Ementa 18

Welcome drink

Aperitivos sólidos

Entrada:

- Lagosta com pera abacate e tomate verde

Prato:

- Cocha de pato com espinafres e castanhas

Sobremesa:

- Bolacha de amêndoa com morangos

Vinhos:

- Vinho Branco – Herdade Grande

- Vinho Tinto – Herdade dos grous

Café e Digestivo



Preço (IVA incluído) – 45,00€ / Pessoa

EMENTAS PARA EVENTOS DE GRUPO

MESSE DE CASCAIS



Ementa 19

Welcome drink

Aperitivos sólidos

Entrada:

- Camarão grelhado com molho piri-piri e tomate cherry

Prato:

- Filet mignon com redução de vinho da madeira e milho frito

Sobremesa:

- Delícia de manga

Vinhos:

- Vinho Branco - Herdade dos groux

- Vinho Tinto - Herdade dos groux

Café e Digestivo

Preço (IVA incluído) - 46,50€ / Pessoa



Ementa 20

Welcome drink

Aperitivos sólidos

Entrada:

- Creme de lagosta e mexilhão da nossa costa

Prato:

- Peixe ao sal (até 30 pessoas)

Sobremesa:

- Delícia de chocolate com nozes

Vinhos:

- Vinho Branco - Cartuxa

Café e Digestivo

Preço (IVA incluído) - 47,50€ / Pessoa



EMENTAS PARA EVENTOS DE GRUPO

MESSE DE CASCAIS



Ementa 21

Welcome drink

Aperitivos sólidos

Entrada:

- Lavagante em cama de espargos

Prato:

- Lombo de veado com puré de ervilhas e ervas aromáticas

Sobremesa:

- Redução de ruibarbo com framboesas e gelado de baunilha

Vinhos:

- Vinho Branco - Quinta do carmo

Café e Digestivo

Preço (IVA incluído) - 50,00€ / Pessoa



Ementas Infantis

Entrada

- Creme de legumes

Prato:

- Douradinhos, bifinhos ou hambúrguer com arroz e batata frita

Sobremesa:

- Mousse de chocolate, bola de gelado ou fruta

Água e Refrigerantes

Preço (IVA incluído) - 11,00€ / Criança *

*Preço praticado para crianças dos 3 aos 12 anos.

Até aos 3 anos, as crianças estão isentas de pagamento.

