

# 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.

