

ELEVATING YOUR STORY



MENU DE NATAL

CORPORATIVO

EST. 1998



PORTO

QUINTA & CONDE
do PAÇO

. EVENTOS & CATERING .

MENU



Aperitivo

Tábua de queijos e charcutaria

Cogumelos recheados com linguiça e queijo parmesão

Presunto com melão

Enchidos assados

Ovos rotos com presunto

Seleção de miniaturas salgadas

Queijo da serra envolto em regueifa caseira de alho e ervas

Queijo Brie com frutos vermelhos

Queijo Camembert com mel, figo, noz e maçã caramelizada

Mil folhas de chévre com marmelada

Morcela com maçã caramelizada e mel

Pão, tostas, crackers e gressinos

Bôla de carne

Wraps de vegetais

Quiche de vegetais

Panadinhos com maionese de alho

Extras:

Mini francesinha | Alheira à Brás (+ €3 por pessoa)

Camarão ao alho | Ameijoas à bulhão pato (+ €3 por pessoa)

Bar

Gin ´s | Martini | Cerveja | Porto e Porto Tónico

Sangria de espumante e maracujá ou de espumante e frutos vermelhos

Vinho maduro tinto e branco Douro DOC Adega Vila Real reserva (ou equivalente a pedido)

Coca-cola | Sumo de laranja | Limonada

Água sem gás | Água com gás

MENU



Ementa

Sopas

Escolha uma opção:

- Canjinha de galinha do campo com ovos
- Creme de cenoura com amêndoa torrada
- Creme de legumes com fio de azeite de espinafres
- Creme de ervilha com crocante de bacon
- Creme de marisco (+ €2 por pessoa)

Prato principal

Escolha uma opção:

- Peru de Natal com batata dourada
- Cachaço de porco com castanhas e arroz de enchidos
- Crocante de bacalhau com natas
- Bacalhau com broa em cama de grelos (+ €5 por pessoa)
- Polvo à lagareiro (+ €5 por pessoa)

Escolha do segundo prato + €9 por pessoa

Bebidas refeição

Vinho maduro tinto e branco Douro DOC Adega Vila Real reserva (ou equivalente a pedido)

Coca-cola | Sumo de laranja | Limonada

Água sem gás | Água com gás

Buffet de sobremesas

Coroa de brownie com brigadeiro belga

Bolo de cenoura e pecans com manteiga Noisette

Pão de ló

Rabanadas com chila em calda de vinho do Porto

Bolo de noz em massa filo com creme d'ovos

Tronco de chocolate com mousseline de café

Tarte de chocolate com cremeaux e merengue mesclado

Cheecake de forno de chocolate branco e cerejas pretas

Bolo rei

Aletria cremosa

Seleção de frutas

MENU



Digestivo

Licor Beirão
Amêndoa amarga
Aguardente velha
Vinho do Porto
Whisky novo
Café e Chás

Snacks / Ceia

(+ €4 por pessoa)

Pizzas
Mini pregos
Sande de pernil com queijo da serra
Mini hamburger

Hot chocolate point

(+ €4 por pessoa)

Chocolate quente
Mini marshmallow's
Toffee Bits e pepitas de chocolate
Bengalas doces
Topping de caramelo e topping de chocolate
Churros

Bar aberto (após refeição)

Basic (+ €3,50 por pessoa)

Martini | Porto e Porto Tónico
Vinho branco | Vinho tinto | Cerveja
Sangria escolhida
Sumo de Laranja | Limonada
Refrigerantes

Premium (+ €7,00 por pessoa)

Gin´s | Caipirinhas | Vodka
Licor Beirão | Amêndoa amarga
Aguardente velha | Whisky novo,
Whisky velho 12 anos
Porto e Porto Tónico | Martini
Vinho branco | Vinho tinto | Cerveja
Sangria escolhida
Sumo de Laranja | Limonada
Refrigerantes

ELEVATING YOUR STORY



MIENU DE NATAL

CORPORATIVO

EST. 1998  PORTO

QUINTA & CONDE
do PAÇO

. EVENTOS & CATERING .

MENU



Aperitivos

Aperitivos sólidos (volante)

TROUXAS de Alheira
MINI RISSÓIS de Camarão e carne
RISSÓIS de Legumes
CROQUETES de Carne
CHAMUSSAS Indianas
BOLINHOS de Bacalhau
ESPETADAS de Frango com molho Satay
COGUMELOS Recheados com Bacon
TÂMARAS com Bacon
EMPADAS de Legumes
MINI PATANISCAS de Pimento
MINI PATANISCAS Crocantes
PEIXINHOS da Horta
CAMARÃO Panado

Banca com sabores (buffet assistido)

PRESUNTO Laminado
MELÃO Fresco
SALPICÃO Caseiro
HUMUS PALITOS de Legumes
GUACAMOLE e Nachos
OVOS Rotos
ORELHEIRA com Molho Verde Azeitonas Marinadas Azeitonas Panadas
SALADA de Queijo Fresco e Tomate com Molho Pesto
SALADA de feijão-frade com atum

Bar

SUMO de Laranja e Ananás
REFRIGERANTES (Coca Cola, Seven Up, ...)
ÁGUA sem gás – Vitalis
ÁGUA com Gás – Pedras
CERVEJA c/ e s/ álcool - Super Bock
MARTINI Bianco e Rosso
MOSCATEL Favaio
PORTO Seco
WHISKY JB
GIN Tónico (Gordon`s e Gordon`s Pink)
SANGRIA de Espumante de Frutos Vermelhos e Maçã Verde

MENU



Ementa

Creme

Escolha uma opção:

- CENOURA aromatizada com azeite de manjerição e amêndoas
- ERVILHAS com juliana de Presunto
- ALHO FRANCÊS com camarões salteados
- ESPARGOS verdes
- AVELUDADO de legumes da horta

Prato de Peixe

Escolha uma opção:

- BACALHAU LASCADO com Broa acompanhado com batata a murro e grelos salteados
- FOLHADO DE BACALHAU em cama de grelos com Batata gratinada e orégãos
- ENROLADO DE LINGUADO com Camarões acompanhado com brócolos e puré de batata
- ARROZ DE TAMBORIL com Camarões
- FOLHADO DE SALMÃO com Grelos salteados e batata a murro
- PREGADO com emulsão de salsa e coentros, e folhado de massada de vegetais
- BACALHAU COZINHADO DENTRO DO PÃO com Salpicão, tomate e cebolada tradicional (+3,00€)
- LOMBO DE BACALHAU com Broa, com Grelos salteados e batata a murro (+4,00€)
- LOMBO DE BACALHAU gratinado com puré de batata e brócolos (+4,00€)

Prato de Carne

Escolha uma opção:

- VITELA DE COMER À COLHER com roupa velha de alheira e arroz de cogumelos
- NACO DE VITELA com puré de batata doce e feijão verde
- TORNEDÓS DE COSTELA MINDINHA ASSADA, com puré de batata doce e legumes salteados
- TRONCO DE VITELA com pêra embriagada acompanhada de legumes salteados e arroz branco
- TORNEDÓS DE PORCO com molho de manteiga de Alho, puré de maçã e arroz árabe
- BOCHECHA DE PORCO PRETO com massada de migas de tomate, legumes salteados e arroz branco
- LOMBINHOS DE PORCO à Wellington com pasta de cogumelos, trilogia de legumes e arroz arabe
- TORNEDÓS DE COSTELA MINDINHA ASSADA, com puré cremoso de batata, ervilhas e cogumelos
- FOLHADO ESTALADIÇO DE AVES com calda de frutos vermelhos acompanhado de salteado de cogumelos frescos e legumes
- MIMINHOS DE BOI COM BACON acompanhado de puré de maçã, batata assada e arroz árabe (+3,50€)

MENU



Buffet de sobremesas

SOBREMESAS INDIVIDUAIS: incluindo as rabanadas
BOLOS: incluindo o Bolo-rei, Pão-de-ló, Aletria e o Leite creme
Fruta laminada (Abacaxi, Laranja, Pessego, Kiwi, Melão e Uvas)

Bebidas de mesa

SUMO DE LARANJA E ANANÁS, COCA-COLA, 7-UP

CERVEJA SUPER-BOCK c/ e s/ álcool

VINHO VERDE BRANCO: Muralhas (Monção) ou Qta de Gomariz (Loureiro)

VINHO MADURO TINTO: Tons de Durom (Douro) ou Casa Velha (Douro) ou
Esteva (Douro) Monte Velho (Alentejo) ou Sossego (Alentejo) ou Herdade
Paço do Conde (Alentejo)

VINHO MADURO BRANCO: Tons de Durom (Douro) ou Casa Velha (Douro)
(Douro) ou Monte Velho (Alentejo) ou Sossego (Alentejo) ou Herdade Paço
do Conde (Alentejo)

Digestivo

LISTA: Whisky Ballentine`s 12,
Bailey's, Licor Beirão,
Aguardente CR&F
CHÁS variados
CAFÉ Expresso

MENU



Extras

Bar de Gins

(+ €3,50)

(incluindo as frutas e botânicos)

Bulldog, Hendricks,

Temqueray Nº 10, Big Boss Pink,

BomBay Sapphire

MESA do MAR

(no Aperitivo, + 8,00€)

CAMARAO ao Natural

SAPATEREIRA Recheada

MEXILHÃO com molho verde

AMÊJOAS à Bulhão Pato

SALMÃO Fumado

Sobremesa à mesa

(+ €2,50)

TARTE DE MAÇÃ com gelado de baunilha

SUBLIME DE CACAU CROCANTE com cobertura de caramelo salgado e gelado de caramelo

FONDANT DE CARAMELO com gelado de chocolate e topping de caramelo

PETIT GÂTEAU DE CHOCOLATE com gelado de nata e calda de frutos silvestres

MINI BOLO DE BOLACHA com gelado de baunilha

CHEESE CAKE de frutos silvestres

TENTAÇÃO doce

Bar Aberto

(+ €7,00)

Whisky JB , Whisky Ballentines 12,

Aguardente Velha CR&F, Vodka

Smirnoff, Vodka Eristoff Preta, Gin

Gordons, Gin Gordons Pink, Bacardi,

Bacardi Lemon, Croft, Macieira, Licor

Beirão, Baileys, Amêndoa Amarga,

Martini Rosso e Bianco, Safari, Blue

Curacao, Pisang Ambom

Leitão

(+ €170/unidade)

Tábua de Queijos

(+ €2,50)

Mini ceia

(+ €3,75)

CALDO VERDE C/ BROA de milho

PREGUINHOS no pão

Ceia

(+ €7,00)

CALDO VERDE C/ BROA de milho

PREGUINHOS no pão

Escolher +1 das seguintes opções:

MINI FRANCESINHAS à Poveira

MINI SANDES DE LEITÃO

BIFANAS à Cervejeira

MINI FRANCESINHAS com Batatas

Estaladiças

PATANISCAS com Arroz de Feijão

Encarnado

ARROZ DE PATO à Antiga

2º escalão Vinhos (+ €3,00)

VINHO VERDE BRANCO: Qta de Gomariz (Alvarinho)

VINHO MADURO TINTO: Quinta do Vallado (Douro) ou Papa Figos (Douro) ou Trinca Bolotas (Alentejo)

VINHO MADURO BRANCO: Quinta do Vallado (Douro) ou Papa Figos (Douro) ou Trinca Bolotas (Alentejo)

3º escalão Vinhos (+ €5,00)

VINHO VERDE BRANCO: Soalheiro (Alvarinho)

VINHO MADURO TINTO: Duas Quintas (Douro) ou Herdade dos Grous (Alentejo)

VINHO MADURO BRANCO: Duas Quintas (Douro) ou Herdade dos Grous (Alentejo)