

Ementas

Ementa Herdade (Ouro):

Cocktails	Mesa de enchidos (chouriço assado, farinheira regional, morcela e morcela de arroz, linguiça assada), presunto ao corte, tâmaras com bacon, croquetes com mostarda Dijon, rissóis de camarão, pastéis de bacalhau, paté de alho com coentros, paté de lagosta, tiras de choco, pataniscas de bacalhau, saladinha de orelha, saladinha de polvo e feijoca no barro.
Entradas	Creme de Marisco Creme de legumes*
Prato de peixe	Papelotes de tamboril á Bulhão Pato Bacalhau Espiritual *
Prato de carne	Cabrito serrano c/ migas beirãs Medalhões de vitela com pimenta verde*
Sobremesa à mesa	Crepe gelado com chocolate quente
Buffet de sobremesas	Toucinho-do-céu, tiramisú, pudim de ovos, sericaia, profiteroles, arroz doce, bolo de bolacha, bavaoise de morango, mousse de chocolate
Buffet de frutas	Taças de frutas mediterrânicas e tropicais
Buffet de frios	Quiches, saladas simples (alface, rúcula, tomate, cenoura ralada e cebola), salada de fuziles c/molho de camarão, salada de milho c/ frango, rosbife, Perú montado e trinchado, franguinhos assados, leitão, camarão ao natural
Mesa de queijos	Queijos nacionais e internacionais c/ doces regionais, pão saloio, pão de centeio, broa de milho, tostas e bolachas salgadas e grissínios
Digestivos	Whisky, gin, vodka, moscatel, martini, vinho do porto, sumos, águas minerais, café

*
(Escolha uma das opções)

€62 + IVA

(à taxa legal em vigor)

Bar da Herdade:

Aguardente velha

Águas Minerais

Amêndoa Amarga

Café

Cerveja (imperial)

Espumante Bruto

Gin

Licores

Martini Bianco e Rosso

Martini Dry

Moscatel de Setúbal

Porto Seco e doce

Refrigerantes

Rum

Sumos

Vinho branco e Tinto

Vinho Verde

Vodka

Wisky Novo

Wisky velho

Opções:

Espumante Francês (+ €7.50 p/ pessoa)

Conhaque (+ €3.00 p/ pessoa)

Ementa Conventual (prata):

Cocktails	Mesa de enchidos (chouriço assado, farinheira regional, morcela e morcela de arroz, linguiça assada), tâmaras com bacon, croquetes com mostarda Dijon, rissóis de camarão, pastéis de bacalhau, pataniscas de bacalhau, saladinha de polvo e feijoca no barro.
Entradas	Creme de Couve-flor c/ amêndoa Creme de coentros*
Prato de peixe	Rolinhos de linguado c/ camarão Massada de peixe *
Prato de carne	Lombo de porco c/ ananás Bifinhos enrolados c/ bacon*
Sobremesa à mesa	Requeijão com doce de abóbora
Buffet de sobremesas	Baba de camelo, tiramisú, pudim de ovos, bolo de nozes, profiteroles c/ doce de ovos, arroz doce, delícia de bolacha, mousse de chocolate
Buffet de frutas	Taças de frutas mediterrânicas e tropicais
Buffet de frios	Quiches, saladas simples (alface, rúcula, tomate, cenoura ralada e cebola), salada de fuziles c/molho de camarão, salada de milho c/ frango, franguinhos assados, leitão, camarão ao natural
Digestivos	Whisky, gin, vodka, moscatel, martini, vinho do porto, sumos, águas minerais, café

€48 + IVA

(à taxa legal em vigor)

* (Escolha uma das opções)

Ementa Capitular (bronze):

Cocktails	Mesa de enchidos (chouriço assado, farinheira regional, morcela e morcela de arroz, linguiça assada), croquetes com mostarda Dijon, rissóis de camarão, pastéis de bacalhau.
Entradas	Creme de cenoura Canja de galinha*
Pratos principais	Bacalhau gratinado c/ gambas Perna de porco à Padeiro*
Sobremesa à mesa	Requeijão com doce de abóbora
Buffet de sobremesas	Baba de camelo, pudim de ovos, bolo de nozes, profiteroles c/ doce de ovos, arroz doce, delícia de bolacha, mousse de chocolate
Buffet de frutas	Taças de frutas mediterrânicas e tropicais
Buffet de frios	Quiches, saladas simples (alface, rúcula, tomate, cenoura ralada e cebola), salada de fuziles c/molho de camarão, salada de milho c/ frango*
Digestivos	Whisky, gin, vodka, moscatel, martini, vinho do porto, sumos, águas minerais, café

€43 + IVA

(à taxa legal em vigor)

* (Escolha uma das opções)

... outras opções...

Entradas:

Abacate com vinho da Madeira
Abacate recheado c/ camarão
Aveludado de Aves
Bisqué de lagosta
Caldo Verde
Canja de Aves
Cocktail de camarão em base de tomate/ananás
Consomê de Caça
Creme de Abóbora c/ tostinhas
Creme de alho francês
Creme de Camarão
Creme de Castanhas
Creme de Cenoura
Creme de coentros
Creme de Couve-flor com amêndoa
Creme de ervilhas com presunto
Creme de espargos
Creme de legumes
Creme de tomate c/ queijo de Nisa
Delícia de manga com camarão
Figos com presunto
Gambas à la guilho
Melão com presunto
Papaia com presunto
Papaia recheada com lagosta
Queijo de cabra gratinado com mel e nozes
Rolinhos de salmão fumado c/ lagosta e
cebolinho
Salada de lagosta
Salmão com espargos frescos
Sopa de Agrião
Vol-au-vant de marisco

Peixe:

Arroz de tamboril com gambas

Bacalhau à Zé do Pipo

Bacalhau com batata a murro

Bacalhau com natas

Bacalhau Espiritual

Bacalhau gratinado com espinafres

Bacalhau gratinado com gambas

Bacalhau lascado com broa

Caril de camarão

Caril de frutos do mar

Crepes de camarão

Crepes de garoupa com espinafres

Garoupa de coentrada

Garoupa gratinada com molho de camarão

Lagosta à Bulhão Pato

Lombinhos de linguado com gambas

Lulas com camarão

Massada de peixe

Medalhões de cherne com Alcaparras

Medalhões de Cherne com camarão

Medalhões de pescada com bacon

Medalhões de pescada com pimentos

Medalhões de tamboril ou de cherne

Pappelotes à Bulhão Pato (peixe à escolha) ou com lima e coentros

Rolinhos de linguado com camarão

Rolinhos de linguado recheados com gambas

Rolo de peixe com presunto

Strogonoff de camarão

Tamboril gratinado com gambas

Tranches de cherne

Tranches de cherne com molho de camarão

Tranches de perca com molho de mexilhão

Tranches de salmão com molho de mostarda ou migas

Vol-au-vant de marisco

Carne:

Alcatra estufada com cerveja preta

Arroz de pato

Arroz de pato com vinho tinto

Bifinhos de novilho com molho de mostarda ou pimenta rosa

Bifinhos enrolados com bacon

Cabrito serrano com migas beirãs

Cozido à portuguesa

Empada de caça

Folhado de pato

Lombinhos de avestruz com molho de whisky

Lombinhos de javali com chutney de manga

Lombinhos de porco com massa folhada

Lombinhos de porco preto com mel e mostarda

Lombinhos de vitela aux champignons

Lombo de novilho com mostarda antiga

Lombo de porco à Bulhão Pato

Lombo de porco assado com castanhas

Lombo de porco com ameixas

Lombo de porco com ananás

Lombo de porco com puré de maçã

Lombo de porco em pasta de chouriço com massa folhada

Magret de pato com chips

Medalhões de porco preto

Medalhões de vitela com molho de pimenta verde

Peito de frango recheado com alheiras de caça

Peito de frango recheado com farinheira

Peitos de galinhola recheado com farinheira

Perna de borrego com alecrim

Perna de peru com hortelã

Perna de porco à padeiro

Roliços com bacon

Rosbife à inglesa

Secretos com cogumelos

Tornedó de novilho com pasta de cogumelos e molho de whisky

Vitela à Lafões

Acompanhamentos:

Arroz árabe

Arroz Turco com pimentos, cenoura e cajú

Arroz de bivaldes

Arroz de cenoura

Arroz com cogumelos

Arroz com frutos secos

Arroz no forno

Arroz pilaf

Arroz verde

Batata gratinada

Batata a murro com alho e azeite

Batata à padeiro

Batata frita (cheese)

Batata salteada

Batata sauté

Castanhas

Cebolinhas

Couve roxa com maçã

Ervilhas estufadas

Feijão verde com molho de queijo

Folhado de legumes

Gratinado de batata com bacon

Juliana de cenoura

Legumes gratinados (couve-flor e bróculos)

Legumes salteados (cenoura glaceada, cenoura e feijão verde)

Migas beirãs

Migas de Ameijoa

Mil folhas de legumes

Milho doce

Pimentos vermelhos e folha de aipo

Puré de batata

Puré de castanha

Puré de maçã

Ratatouille de legumes

Sementes de rebentos de soja, bambu e courgette

Variedades de saladas

Vol-au-vant de legumes

Sobremesas à mesa:

Ananás com trouxas de ovos

Cheasecake

Crepes de gelado com doce ou chocolate quente

Delícia de manga

Gelado de baunilha

Gelado de natas com molho de chocolate

Gelado de natas com molho de frutos silvestres

Gelado de natas com molho de morangos

Pappelotes de frutos tropicais

Peras bordalesas

Profiteroles com chocolate quente

Requeijão com doce de abóbora

Saladas de frutas

Semi-frio

Sorvete de limão

Tarte de limão

Tarte de maçã

Tarte de Whisky

Buffet de sobremesas:

Arroz doce
Baba de camelo
Bavaroise de Morango
Bolo de Amêndoa
Bolo de bolacha Bolo de chocolate com nozes
Bolo de iogurte
Bolo de laranja
Bolo de nozes
Bolo-rei
Brigadeiro
Charlot de manga
Cheesecake de framboesa
Delícia de suspiros de chocolate quente
Encharcada
Farófia
Filhoses
Fios de Ovos
Gelado de morangos frescos
Lampreia de ovos
Leite creme
Merengue
Molotoff
Mousse de Ananás
Mousse de chocolate
Mousse de limão e framboesa
Mousse de manga (c/ opção frutos silvestres)
Pão de rala
Papos de anjo
Pastéis de nata
Profiteroles com chocolate quente
Pudim Abade de Priscos
Pudim caseiro
Pudim de ovos
Rabanadas
Requeijão com morangos
Semi-frio de limão
Semi-frio calda d'ovo
Sericaia
Sonhos
Strudel de maçã c/ canela
Strudel de requeijão com sultanas
Tarte de framboesa
Tarte de laranja / limão / maçã / requeijão
Tiramissú
Torta de laranja
Toucinho do céu
Troupas de ovos

Bar da Herdade:

Aguardente velha

Águas Minerais

Amêndoa Amarga

Café

Cerveja (imperial)

Espumante Bruto

Gin

Licores

Martini Bianco e Rosso

Martini Dry

Moscatel de Setúbal

Porto Seco e doce

Refrigerantes

Rum

Sumos

Vinho branco e Tinto

Vinho Verde

Vodka

Wisky Novo

Wisky velho

Opções:

Espumante Francês (+ €7.50 p/ pessoa)

Conhaque (+ €3.00 p/ pessoa)

Buffet de frios:

Cela de porco

Cesto de fumados (chourição, fiambre, paio York, mortandela, mortandela com azeitonas verdes, presunto fatiado, salpicão, chouriço de carne, salame)

Empadas de caça

Gambas

Lagosta

Lagostins

Lavagantes

Leitão

Lombo de porco fatiado

Ostras

Paté de atum

Paté de camarão

Paté de chouriço

Paté de coentros

Paté de lagosta

Percebes

Perna de porco trinchada

Peru assado

Presunto ao corte ou fatiado

Quiches variadas (fiambre, legumes, cogumelos, frango, ananás, espinafres, alho francês)

Rosbife à Inglesa

Saladas tropicais

Salmão em caviar

Salmão fumado

Sapateira