



MENUS

(ALMOÇOS DE GRUPO EM TODOS OS DIAS ÚTEIS DA SEMANA)

MENUS BASE – VALOR POR PESSOA: 15,00 €

(GRUPOS ACIMA DE 10 PESSOAS)

MENU BASE 1

Aperitivos Líquidos - Favaios, Martini, vinho branco e sumo de laranja

Aperitivos sólidos - Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau), frutos secos (amendoim e caju)

Sopa – Creme de alho Francês com amêndoa laminada

Prato principal – Arroz de pato à antiga com molho de citrinos e salada da horta

Sobremesa – Fatia de bolo com fruta laminada

Vinhos – Branco ou Tinto Ouro do Monte (Alentejo)

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão

MENU BASE 2

Aperitivos Líquidos - Favaios, Martini, vinho branco e sumo de laranja

Aperitivos sólidos - Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau), frutos secos (amendoim e caju)

Sopa – Caldo verde decorado com chouriço

Prato principal – Bacalhau com natas ou Bacalhau à Brás decorado com salada da horta

Sobremesa – Fatia de bolo com fruta laminada

Vinhos – Branco ou Tinto Ouro do Monte (Alentejo)

Chá, Café

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão



MENU BASE 3

Aperitivos Líquidos - Favaios, Martini, vinho branco e sumo de laranja

Aperitivos sólidos - Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau), frutos secos (amendoim e caju)

Sopa – Canja de galinha, aromatizada com hortelã do jardim

Prato principal – Peito de frango recheado com farinheira guarnecido com batata torneada e legumes salteados

Sobremesa – Fatia de bolo com fruta laminada

Vinhos – Branco ou Tinto Ouro do Monte (Alentejo)

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão

MENU BASE 4

Aperitivos Líquidos - Favaios, Martini, vinho branco e sumo de laranja

Aperitivos sólidos - Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau), frutos secos (amendoim e caju)

Sopa – Creme de legumes com crocante de presunto

Prato principal – Grenadinos de vitela lardeados com bacon, guarnecidos com batata frita e legumes

Sobremesa – Fatia de bolo com fruta laminada

Vinho – Branco ou Tinto Ouro do Monte (Alentejo)

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão

Só serão aceites reservas com o mínimo de 10 pessoas

Almoços nos dias úteis, de segunda a sexta – feira, das 12h00 às 15h30



MENUS CAS DE LISBOA – VALOR POR PESSOA: 18,00 €

(GRUPOS ACIMA DE 10 PESSOAS)

MENU CASL 1

Aperitivos Líquidos - Favaios, Martini, vinho branco e sumo de laranja

Aperitivos sólidos - Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau), frutos secos (amendoim e caju)

Sopa – Grão-de-bico com crocante de presunto

Prato principal – Lombinhos de porco Ibérico, braseado com molho de citrinos, crocante de batata e legumes salteados

Sobremesa – Fatia de bolo com fruta laminada

Vinhos – Branco Ouro do Monte e Tinto Reguengos Alentejo DOC

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão

MENU CASL 2

Aperitivos Líquidos - Favaios, Martini, vinho branco e sumo de laranja

Aperitivos sólidos - Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau), frutos secos (amendoim e caju)

Entrada – Crepes de legumes com espinafres e cogumelos

Prato principal – Tranches de perca gratinadas em cama de espinafres

Sobremesa – Fatia de bolo com fruta laminada

Vinhos – Branco Ouro do Monte e Tinto Reguengos Alentejo DOC

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão



MENU CASL 3

Aperitivos Líquidos - Favaios, Martini, vinho branco e sumo de laranja

Aperitivos sólidos - Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau), frutos secos (amendoim e caju)

Entrada – Salada tropical com camarão, regada com molho de cocktail

Prato principal – Rolinhos de peru à “Cordon Blue”, guarnecidos com arroz árabe, decorado com salada da horta

Sobremesa – Fatia de bolo com fruta laminada

Vinhos – Branco Ouro do Monte e Tinto Reguengos Alentejo DOC

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão

MENU CASL 4

Aperitivos Líquidos - Favaios, Martini, vinho branco e sumo de laranja

Aperitivos sólidos - Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau), frutos secos (amendoim e caju)

Entrada – Espargos envoltos em presunto e molho à CASL

Prato principal – Lombos de Salmão gratinado em cama de espinafres

Sobremesa – Fatia de bolo com fruta laminada

Vinhos – Branco Ouro do Monte e Tinto Reguengos Alentejo DOC

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão

Só serão aceites reservas com o mínimo de 10 pessoas

Almoços nos dias úteis, de segunda a sexta – feira, das 12h00 às 15h30



MENUS PRINCESA – VALOR POR PESSOA: 20,00 €

(GRUPOS ACIMA DE 10 PESSOAS)

MENU PRINCESA 1

Aperitivos Líquidos - Favaios, Martini, vinho branco e sumo de laranja

Aperitivos sólidos - Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau), frutos secos (amendoim e caju)

Entrada – Vol-au-vent de marisco

Prato principal – Medalhões de novilho com crocante de presunto, guarnecidos com batata torneada e esparregado

Sobremesa – Fatia de bolo com fruta laminada

Vinhos – Branco Ouro do Monte e Tinto Monsaraz Alentejo DOC

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão

MENU PRINCESA 2

Aperitivos Líquidos - Favaios, Martini, vinho branco e sumo de laranja

Aperitivos sólidos - Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau), frutos secos (amendoim e caju)

Entrada - Crepes de legumes com cogumelos

Prato principal – Bacalhau à lagareiro com bata a murro e migas de couve verde

Sobremesa – Fatia de bolo com fruta laminada

Vinhos – Branco Ouro do Monte e Tinto Monsaraz Alentejo D.O.C.

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão



MENU PRINCESA 3

Aperitivos Líquidos - Favaios, Martini, vinho branco e sumo de laranja

Aperitivos sólidos - Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau), frutos secos (amendoim e caju)

Entrada – Espargos gratinados com gambas em cama de espinafres

Prato principal – Bacalhau com broa em cama de grelos, crocante de broa aromatizada com coentros

Sobremesa – Fatia de bolo com fruta laminada

Vinhos – Branco Ouro do Monte e Tinto Monsaraz Alentejo DOC

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão

MENU PRINCESA 4

Aperitivos Líquidos - Favaios, Martini, vinho branco e sumo de laranja

Aperitivos sólidos - Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau), frutos secos (amendoim e caju)

Entrada – Camarão frito em lascas de alho e malagueta

Prato principal – Lombo de porco recheado com tâmaras, batata assada e legumes salteados.

Sobremesa – Fatia de bolo com fruta laminada

Vinhos – Branco Ouro do Monte e Tinto Monsaraz Alentejo DOC.

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão

Só serão aceites reservas com o mínimo de 10 pessoas
Almoços nos dias úteis, de segunda a sexta – feira, das 12h00 às 15h30



MENUS BUFFET ALMOÇO – VALOR POR PESSOA: 12,00 €

(GRUPOS ACIMA DE 20 PESSOAS)

MENU BUFFET ALMOÇO 1

Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau)

Tabua de enchidos (farinheira, morcela, chouriço de carne)

Saladas frias

Sopa – Creme de tomate com croutons

Prato principal – Peito de frango com crocante de farinheira, batata a murro e legumes

Sobremesa – Doce à CASL e fruta laminada

Vinhos – Branco ou Tinto Ouro do Monte (Alentejo)

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e vinho licoroso

MENU BUFFET ALMOÇO 2

Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau)

Tabua de enchidos (farinheira, morcela, chouriço de carne)

Saladas frias

Sopa – Creme de alho Francês com amêndoa torrada

Prato principal – Arroz de pato à antiga com molho de citrinos e salada da horta

Sobremesa – Doce à CASL e fruta laminada

Vinhos – Branco ou Tinto Ouro do Monte (Alentejo)

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e vinho licoroso



MENU BUFFET ALMOÇO 3

Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau)

Tabua de enchidos (farinheira, morcela, chouriço de carne)

Saladas frias

Sopa – Caldo verde aromatizado com chouriço

Prato principal – Bacalhau com Natas, **ou** Espiritual, **ou** à Brás

Sobremesa – Doce à CASL e fruta laminada

Vinhos – Branco ou Tinto Ouro do Monte (Alentejo)

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e vinho licoroso

MENU BUFFET ALMOÇO 4

Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau)

Tabua de enchidos (farinheira, morcela, chouriço de carne)

Saladas frias

Sopa – Creme de legumes com croutons

Prato principal – Lombos de Salmão gratinado em cama de espinafres

Sobremesa – Doce à CASL e fruta laminada

Vinhos – Branco ou Tinto Ouro do Monte (Alentejo)

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e vinho licoroso



MENU BUFFET ALMOÇO 5

Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau)

Tabua de enchidos (farinheira, morcela, chouriço de carne)

Saladas frias

Sopa – Creme de legumes com croutons

Prato principal – Lombos de Salmão gratinado em cama de espinafres

Sobremesa – Doce à CASL e fruta laminada

Vinhos – Branco ou Tinto Ouro do Monte (Alentejo)

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e vinho licoroso

MENU BUFFET ALMOÇO 6

Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau)

Tabua de enchidos (farinheira, morcela, chouriço de carne)

Saladas frias

Sopa – Grão-de-bico com crocante de presunto

Prato principal – Rolinhos de peru à “Cordon Blue” guarnecidos com arroz árabe e decorado com verdes da horta

Sobremesa – Doce à CASL e fruta laminada

Vinhos – Branco ou Tinto Ouro do Monte (Alentejo)

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e vinho licoroso



MENU BUFFET ALMOÇO 7

Misto de salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau)

Tabua de enchidos (farinheira, morcela, chouriço de carne)

Saladas frias

Sopa – Creme de tomate com croutons

Prato principal – Lombo de porco recheado com tâmaras, batatinhas e legumes

Sobremesa – Doce à CASL e fruta laminada

Vinhos – Branco ou Tinto Ouro do Monte (Alentejo)

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e vinho licoroso

Só serão aceites reservas com o mínimo de 20 pessoas

Tempo de permanência máximo de 4 horas almoços em todos os dias úteis, das 12h00 às 15h30