



MENUS

(JANTARES DE GRUPO EM TODOS OS DIAS DA SEMANA E ALMOÇOS AO FIM DE SEMANA E FERIADOS)

MENUS PRIMAVERA – VALOR POR PESSOA: 22,00 €

(GRUPOS ACIMA DE 50 PESSOAS)

MENU PRIMAVERA 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 torrada

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

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

MENU PRIMAVERA 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 aromatizado 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)

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão



MENU PRIMAVERA 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 com massinhas, aromatizada c/hortelã do jardim

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

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 PRIMAVERA 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 croutons

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

Sobremesa – Fatia de bolo com fruta laminada

Vinho – Tinto Ouro do Monte (Alentejo)

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão

Só serão aceites reservas com o mínimo de 50 pessoas

Tempo de permanência máximo de 5 horas

- Almoços das 12h00 às 19h00
- Jantares das 19h00 às 24h00
- Findo este período acresce um valor por hora de: 100,00€



MENUS MITOLOGIA – VALOR POR PESSOA: 28,00 €

(GRUPOS ACIMA DE 40 PESSOAS)

MENU MITOLOGIA 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

Vinho – Tinto Reguengos Alentejo DOC

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão

MENU MITOLOGIA 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 aromatizado com chouriço

Prato principal – Bacalhau com broa em cama de grelos e batata a murro, crocante de broa com coentros

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 MITOLOGIA 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 – Crepes de legumes com molho à CASL

Prato principal – Rolinhos de peru à “Cordon Blue” guarnecidos com arroz árabe e decorado com verdes 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 MITOLOGIA 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 – Salada de camarão em cama de frutas tropicais, regadas c/molho cocktail

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 40 pessoas

Tempo de permanência máximo de 5 horas

- Almoços das 12h00 às 19h00
- Jantares das 19h00 às 24h00
- Findo este período acresce um valor por hora de: 100,00€



MENUS PALÁCIO – VALOR POR PESSOA: 34,00 €
(GRUPOS ACIMA DE 30 PESSOAS)

MENU PALÁCIO 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 legumes

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 PALÁCIO 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 – Arroz de tamboril e gambas aromatizado 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 PALÁCIO 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 – Naco de novilho com molho de champanhe e amêndoas, batata crocante e legumes assalteados

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 PALÁCIO 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 – Lombinho de porco **ou** vitela à Wellington com crocante de batata e legumes

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 30 pessoas

Tempo de permanência máximo de 5 horas

- Almoços das 12h00 às 19h00
- Jantares das 19h00 às 24h00
- Findo este período acresce um valor por hora de: 100,00€



MENUS BUFFET – VALOR POR PESSOA: 19,00 €

(GRUPOS ACIMA DE 60 PESSOAS)

MENU BUFFET 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 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 3

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

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

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 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 5

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 – 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 6

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 – 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 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 60 pessoas

Tempo de permanência máximo de 5 horas

- Almoços das 12h00 às 19h00
- Jantares das 19h00 às 24h00
- Findo este período acresce um valor por hora de: 100,00€



MENUS

(JANTARES DE GRUPO EM TODOS OS DIAS DA SEMANA E ALMOÇOS AO FIM DE SEMANA E FERIADOS)

MENUS PRIMAVERA – VALOR POR PESSOA: 25,00 €

(GRUPOS ACIMA DE 50 PESSOAS)

MENU PRIMAVERA 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 torrada

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

Sobremesa – Fatia de bolo com fruta laminada

Vinho – Branco e Tinto

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão

MENU PRIMAVERA 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 aromatizado 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 e Tinto

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão



MENU PRIMAVERA 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 com massinhas, aromatizada c/hortelã do jardim

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

Sobremesa – Fatia de bolo com fruta laminada

Vinhos – Branco e Tinto

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão

MENU PRIMAVERA 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 croutons

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

Sobremesa – Fatia de bolo com fruta laminada

Vinhos – Branco e Tinto

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão

Só serão aceites reservas com o mínimo de 50 pessoas

Tempo de permanência máximo de 5 horas

- Almoços das 12h00 às 19h00
- Jantares das 19h00 às 24h00
- Findo este período acresce um valor por hora de: 100,00€



MENUS MITOLOGIA – VALOR POR PESSOA: 31,00 €

(GRUPOS ACIMA DE 40 PESSOAS)

MENU MITOLOGIA 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

Vinho – Branco e Tinto

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão

MENU MITOLOGIA 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 aromatizado com chouriço

Prato principal – Bacalhau com broa em cama de grelos e batata a murro, crocante de broa com coentros

Sobremesa – Fatia de bolo com fruta laminada

Vinhos – Branco e Tinto

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão



MENU MITOLOGIA 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 – Crepes de legumes com molho à CASL

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

Sobremesa – Fatia de bolo com fruta laminada

Vinhos – Branco e Tinto

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão

MENU MITOLOGIA 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 – Salada de camarão em cama de frutas tropicais, regadas c/molho cocktail

Prato principal – Lombos de Salmão gratinado em cama de espinafres

Sobremesa – Fatia de bolo com fruta laminada

Vinhos – Branco e Tinto

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão

Só serão aceites reservas com o mínimo de 40 pessoas

Tempo de permanência máximo de 5 horas

- Almoços das 12h00 às 19h00
- Jantares das 19h00 às 24h00
- Findo este período acresce um valor por hora de: 100,00€



MENUS PALÁCIO – VALOR POR PESSOA: 37,00 €

(GRUPOS ACIMA DE 30 PESSOAS)

MENU PALÁCIO 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 legumes

Sobremesa – Fatia de bolo com fruta laminada

Vinhos – Branco e Tinto

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão

MENU PALÁCIO 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 – Arroz de tamboril e gambas aromatizado com coentros

Sobremesa – Fatia de bolo com fruta laminada

Vinhos – Branco e Tinto

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão



MENU PALÁCIO 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 – Naco de novilho com molho de champanhe e amêndoas, batata crocante e legumes assalteados

Sobremesa – Fatia de bolo com fruta laminada

Vinhos – Branco e Tinto

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão

MENU PALÁCIO 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 – Lombinho de porco **ou** vitela à Wellington com crocante de batata e legumes

Sobremesa – Fatia de bolo com fruta laminada

Vinhos – Branco e Tinto

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e licor beirão

Só serão aceites reservas com o mínimo de 30 pessoas

Tempo de permanência máximo de 5 horas

- Almoços das 12h00 às 19h00
- Jantares das 19h00 às 24h00
- Findo este período acresce um valor por hora de: 100,00€



MENUS BUFFET – VALOR POR PESSOA: 22,00 €

(GRUPOS ACIMA DE 60 PESSOAS)

MENU BUFFET 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 e Tinto

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e vinho licoroso

MENU BUFFET 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 e Tinto

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e vinho licoroso



MENU BUFFET 3

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

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

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 e Tinto

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e vinho licoroso

MENU BUFFET 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 e Tinto

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e vinho licoroso



MENU BUFFET 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 – 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 e Tinto

Café e chá

Digestivos – whisky novo, aliança velha e vinho licoroso

MENU BUFFET 6

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 60 pessoas

Tempo de permanência máximo de 5 horas

- Almoços das 12h00 às 19h00
- Jantares das 19h00 às 24h00
- Findo este período acresce um valor por hora de: 100,00€