



Sugestões de Ementas para Grupos de Natal - 2018

(para Grupos - mínimo 30 pessoas)

****** ao Fim-de-Semana = Suplemento 3€/por
pessoa sobre o preço das Ementas – ver no
final deste documento)

****** Bebidas incluídas em todas as Ementas.

Choupana
Gordinni[®]



(escolha 1 Entrada, 1 Prato principal e 1 sobremesa - igual para todo o grupo)

Couvert: Pão & Manteiga

ENTRADA – escolha 1 para todo o Grupo:

Creme de Abóbora com folha de hortelã

Creme de Feijão-Branco com Croutons e crocante de bacon

Creme de Cenoura

Entradas nas Mesas - Pão de Alho com Mozzarella Gratinado /Entrada à Gordinni (Espinafres, Chourição, Queijo e Alho envolvidos em massa de pizza)

Cogumelos Salteados ao alho com linguiça

PRATO PRINCIPAL – escolha 1 para todo o Grupo:

Peixe no Forno à Portuguesa e suas batatinhas (com cebola e tomate)

Filetes de Peixe-Espada ao molho de Vinho da Madeira e Puré de Batata

Bacalhau com Natas gratinado e sua Salada

Prato de Picanha à Brasileira e suas guarnições (arroz branco, feijão preto, batata doce assada, Salada e molhos) – não inclui reposição do prato mas é bem servido).

Costeleta à Proveedor de Vinhos acompanha com batatinha recheada ao duo de queijos (Gorgonzola e Parmesão)

Lombo de Porco recheado com Farinheira e seu molho acompanha com duo de Purés (Alho Francês e Maçã)

Carne de Porco à Portuguesa

SOBREMESA – escolha 1 para todo o Grupo:

Mousse de Chocolate cremosa

CheeseCake com topping de morango

Doce da Mana (leite condensado, natas e bolacha Maria)

Mousse de Chocolate Cremosa com flocos de Suspiros

Mousse de Manga fresca



Preço por pessoa = 25,00€

(escolha 1 Entrada, 1 Prato principal e 1 sobremesa - igual para todo o grupo)

Couvert - Pão & Manteiga

ENTRADA – escolha 1 para todo o Grupo:

Creme de Ervilhas com Crumble de linguiça grelhada

Entradas nas mesas: Pão de Alho com Queijo & Cogumelos Gratinados + Entrada à Gordinni (*Espinafres, Chourição, Queijo e Alho envolvidos em massa de pizza*)

Creme de Feijão-Branco com Croutons e crocante de bacon

Cogumelos Salteados ao alho com linguiça

PRATO PRINCIPAL – escolha 1 para todo o Grupo:

Misto de Peixes panado e seu Tártaro com Açorda de Camarão

Pataniscas de Bacalhau, Risotto de Feijão e Coentros em Cama de Grelos salteados

Polvo panado e seu Tártaro acompanha com Risotto de feijão e coentros

Saltimboca alla Romana acompanha com Risotto de alho (Escalopes de novilho enrolados em presunto, perfumados com salva)

Lombo de Porco recheado com ameixas em crosta de bacon e batata à Padeiro

SOBREMESA – escolha 1 para todo o Grupo:

Pudim-Flan com molho de caramelo

Tarte de Maçã com Gelado Baunilha e canela

Mousse de Chocolate com flocos de Suspiro

Arroz Doce

Cheese Cake com topping de Morango

Preço por pessoa = 28,00€



Nas Ementas apartir 30€/pp oferta, à Chegada - 1 Flute de Sangria de Espumante com Frutos Silvestres / por pessoa

(escolha 1 Entrada, 1 Prato principal e 1 Sobremesa - igual para todo o grupo)

Couvert - Pão, Manteiga, Paté & Azeitonas

ENTRADA – escolha 1 para todo o Grupo:

Mozzarella e Tomate com Manjeriçã

Sopa de Tomate à Portuguesa

Aveludado de Espargos

Creme de Ervilhas com Crumble de linguiça grelhada

Entradas nas Mesas: Pão de Alho com mozzarella gratinado & Entrada à Gordinni Queijo, alho, espinafres e Chouriço envolvidos em Massa de Pizza)

PRATO PRINCIPAL – escolha 1 para todo o Grupo:

Salmão com crosta de ervas aromáticas, batata salteada ao alho e salada mediterrânica

Bacalhau Crocante á Moda da Choupana (Filetes de Bacalhau em Panko sobre Migas de Grelos, Abóbora corada, puré de batata doce e molho aveludado de coentros)

Folhado de Pato sobre leve salteado do campo (legumes salteados) e redução de Vinho do Porto

Picanha à Brasileira (à descrição) e suas guarnições (arroz branco, feijão preto, batata doce assada e molhos)

Cabrito Assado no forno, suas batatinhas e seu Arroz

Bife à Portuguesa (Bife da Vazia frito ao alho com fatia de Presunto, batatas às rodelas e Esparregado)

SOBREMESA – escolha 1 para todo o Grupo:

Tiramisu

Mousse de Manga fresca

Tarte de Amêndoa com Gelado de Baunilha

Tarte de Chocolate

Petit-Gâteau com Bola de Gelado Baunilha

Leite-Creme

Preço por pessoa = 30,00€



Aperitivo à chegada: 1 Flute de Sangria de Espumante com Frutos Silvestres / por pessoa

(escolha 1 Entrada, 1 Prato principal e 1 Sobremesa - igual para todo o grupo)

Couvert: Pão, Manteiga, Paté & Azeitonas

ENTRADA – escolha 1 para todo o Grupo:

Aveludado de Espargos

Folhado de Queijo de Cabra com Mel e Nozes

Mozzarella com Tomate e Manjeriço

Folhado de Queijo de Cabra com Doce de Morango e Maçã

PRATO PRINCIPAL – escolha 1 para todo o Grupo:

Polvo confitado em azeite e alho com batatinhas coradas

Bacalhau Crocante á Moda da Choupana (*Filetes de Bacalhau em Panko sobre Migas de Grelos, Abóbora corada, Puré de Batata Doce e molho aveludado de coentros*)

Folhado de Pato sobre leve salteado do campo (legumes salteados) e redução de Vinho do Porto

Lombo de Porco com Farinheira, molho de Mel e Rosmaninho com Batatinhas à Camponesa em piso de grelos salteados

SOBREMESA – escolha 1 para todo o Grupo:

Mousse de Chocolate com flocos de suspiro

Leite Creme Conventual

Folhas leve com Creme de Pasteleiro e Coulli de Frutos Vermelhos

Tarte de Amêndoa com Gelado de baunilha



Preço por pessoa = 35,00€

Aperitivo à chegada: 1 Flute de Sangria de Espumante com Frutos Silvestres / por pessoa

(escolha de 1 Entrada, 1 Prato principal e 1 sobremesa - igual para todo o grupo)

Couvert - Pão, Manteiga, Azeitonas & Paté de Atum

ENTRADA – escolha 1 para todo o Grupo:

Folhado de Queijo de Cabra com Mel & Nozes
Mozzarella de Buffala temperada
Sopa de Tomate à Portuguesa
Folhado de Queijo de Cabra com doce de morango e maçã
Aveludado de Espargos com Espuma de Presunto

PRATO PRINCIPAL – escolha 1 para todo o Grupo:

Lombinhos de Tamboril á Bulhão Pato com Açorda de Camarão
Lombo de Bacalhau em camisa de bacon com crosta de broa e coentros confitado em azeite e alho
Rolinhos de Linguado Recheados com Creme de Camarão e Bacon com Batatinhas Salteadas
(suplem. 5€/por pessoa)
Lombo de Bacalhau Panado em Cama de Cebola & Batata Assada a Murro
Filetto al Zucchini acompanha com Risotto de Cogumelos e Salada mediterrânica
(Escalopes de Novilho com Courgette grelhada e molho de Cerveja e alho)
Tornedó á Moda do Chefe (Bife do Lombo com molho de Natas, Bacon e chouriço)
Tornedó á Gordinni (Bife do Lombo com batata frita palito, esparregado, arroz e molho de natas)

SOBREMESA – escolha 1 para todo o Grupo:

Tiramisu
Tarte de Chocolate com bola gelado de baunilha
Petit-Gâteau com Bola de gelado baunilha
Leite-Creme
Tarte de Lima e Oreo

Preço por pessoa = 40,00€



Aperitivo à chegada: 1 Flute de Sangria de Espumante com Frutos Silvestres / por pessoa

(escolha de 1 Entrada, 1 Prato principal e 1 sobremesa - igual para todo o grupo)

Couvert: Pão, manteiga, azeitonas e paté de atum

ENTRADA – escolha 1 para todo o Grupo :

Gambas com Maionese & Mozzarella de Buffala temperada - 2 Entradas

Raviolis ao Tartufo com Caviar (Ovas de Lumpo)

Camarão Albardado e seu trio de molhos (Cocktail, Agridoce e Tártaro) em piso de Risotto de Açafrão e Ananás Caramelizado

Duo de Carpaccio com Molho Gorgonzola & Cebolinho

Amêijoas à Marinheira (cozinhadas em Natas e Vinho branco)

PRATO PRINCIPAL – escolha 1 para todo o Grupo :

Tranche de Robalo com Risoto de Lima

Lombo de Bacalhau com molho de Queijo da Serra e Nozes em cama de batatinhas e acelgas salteadas ao alho e redução de Vinho Moscatel de Setúbal

Naco de Bacalhau no forno em salteado de batatinhas, espinafres e Presunto Ibérico e seu Ovo Poché

Bife do Lombo ao Foie gras com Gratin de Batata

Lombo Charolês enrolado em Bacon com Molho de Manteiga de Alho & Açorda de Farinheira

Filetto Flambé al Profumo di Pesche com Risotto de Manjerição e Salada Mediterrânica

(Bife do Lombo flamejado com Pêssego e seu Molho)

Tornedó á Marquês (Bife do Lombo com Molho de Queijo da Serra, Topping de Foie Gras Corado e redução de Vinho do Porto acompanhado de Puré de Batata Doce e salteado de Legumes)

SOBREMESA – escolha 1 para todo o Grupo :

Tarte de Limão Merengada

Mil Folhas Leve com Creme de Pasteleiro & Gelado de Baunilha

Pudim Abade Priscos com redução de Laranja e Grand Marnier em Crocante de Amêndoa

Pastéis estaladiços com Creme de Amêndoa e castanhas perfumadas com Rum em piso de Chocolate

Petit-Gâteau com Bola de Gelado de baunilha



Preço por pessoa = 50,00€

Aperitivo à chegada: 1 Flute de Sangria de Espumante com Frutos Silvestres / por pessoa

(escolha de 1 Entrada, 1 Prato principal e 1 sobremesa - igual para todo o grupo)

Couvert: Pão, manteiga, azeitonas e paté de atum

ENTRADA – escolha 1 para todo o Grupo:

Gambas com Maionaise & Crocante de Vitela e Alheira de caça e chutney de Pêra-Rocha - 2 entradas
Gambas com Maionaise & Sopa Rica de Peixe (com Salmão, Camarão, Robalo, Amêijoia e Croutons) - 2 entradas
Mexilhão com Escabeche doce & redução de Vinagre Balsâmico
Raviolis ao Tartufo com Caviar (Ovas de Lumpo)
Sopa Rica de Peixe (com Salmão, Camarão, Robalo, Amêijoia e Croutons)

PRATO PRINCIPAL – escolha 1 para todo o Grupo:

Tranche de Robalo com Crosta de Especiarias & Risotto de Legumes
Lombinhos de Porco Preto ao sous-vide em emulsão de amêijoia, acompanha com migas à Chefe e
Arroz de Ananás Caramelizado (max. 30 pessoas)
Risotto de Caranguejo Real Ladeado de Vieiras Gratinadas & Redução de Champagne
Tornedó á Marquês (Bife do Lombo com Molho de Queijo da Serra, Topping de Foie Gras Corado e Redução de Vinho do Porto
acompanhado de Puré de Batata Doce e salteado de Legumes)

SOBREMESA – escolha 1 para todo o Grupo:

Creme de Requeijão com Puré de Morango e Hortelã
Tarte de Limão Merengada
Pudim Abade Priscos com redução de Laranja e Grand Marnier em Crocante de Amêndoa
Mil Folhas Leve com Creme de Pasteleiro & Gelado de Baunilha



Preço por pessoa = 60,00€

Em todas as Ementas está incluído:

** **Couvert** - ver em cada Ementa (ap. de 30€/pp, o couvert é mais completo)

** As **Bebidas estão incluídas durante a refeição até ao Café** (Consumo Médio/por pessoa) - Água mineral (com ou sem gás), Refrigerantes + 2 Imperiais / por pessoa ou ½ g. Vinho Tinto ou Branco + Café ou Chá

** **IVA** incluído em todas as ementas à taxa em vigor (23%)

*** **Nas ementas a partir de 30€/pp** - Oferta à chegada, a cada pessoa, de 1 Flute de Sangria de Espumante com Frutos Silvestres

*** **Os Grupos ap. de 30 pessoas devem escolher uma EMENTA IGUAL PARA TODAS AS PESSOAS DO GRUPO** - 1

Entrada, 1 Prato Principal e 1 Sobremesa (excepções para dieta, vegetariano/Vegan ou alergia a determinados produtos ou alimentos - preparamos um prato ou ementa diferente)

*** Todas as Ementas **precisam da confirmação do Restaurante face aos acompanhamentos** (Risottos, Açordas...) solicitados pelo cliente em função do nº de pessoas previstas para cada Evento.

*** **Buffet de Sobremesas** - para qualquer uma das Ementas apresentadas, e para Grupos com um número mínimo de 30 pessoas, é possível substituir a Sobremesa da Ementa por um Buffet de Sobremesas (pode escolher 3 sobremesas/por Evento, de entre as Sugestões apresentadas em cada Ementa - Se preferir, é possível adicionar a Salada de Frutas (Suplem. +2€/por pessoa) e/ou Bolo Rei (Suplem. + 2€/pp),

**** **Condições para Evento em Exclusividade** –Consulte-nos para receber as nossas condições especiais.

