

ESTÁDIO DA LUZ

COUVERT

Cesto de pão do nosso Museu
Degustação azeite
Sortido Serrano de enchidos quentes

ENTRADA

Creme de ervilhas com presunto

ESCOLHA O SEU PRATO

Rolinhos de filetes de linguado fritos com arroz de coentros
Bacalhau lascado com pimentos e broa
Bife vazia à Catedral (molho de queijo da Serra)
Plumas de porco preto com migas de espargos

SOBREMESAS

Arroz doce de Seia
Mousse de chocolate
Pudim de ovos
Bolo brigadeiro
Doce do dia
Fruta

€18,30 pax

acrescido de IVA à taxa legal em vigor



BEBIDAS

SUPLEMENTO DE BEBIDAS 1

Água mineral
Refrigerantes
Cerveja
Café

€6,30 pax

acrescido de IVA à taxa legal em vigor

SUPLEMENTO DE BEBIDAS 2

Água mineral
Refrigerantes
Cerveja
Sangria de espumante
Café

€7,10 pax

acrescido de IVA à taxa legal em vigor

SUPLEMENTO DE BEBIDAS 3

Água mineral
Refrigerantes
Cerveja
Sangria de espumante
Seleção de vinho branco/tinto
Café

€8,00 pax

acrescido de IVA à taxa legal em vigor

CAMPEÃO

COUVERT

Cesto de pão do nosso Museu
Degustação azeite
Sortido Serrano de enchidos quentes

ENTRADA

Mariscada (camarão cozido em mexilhões de vinagre)

ESCOLHA O SEU PRATO

Polvo à Lagareiro
Açorda de camarão
Perna de pato confitado
Naco de novilho com batata assada

SOBREMESAS

Arroz doce de Seia
Mousse de chocolate
Pudim de ovos
Bolo brigadeiro
Doce do dia
Fruta

€20,40 *pax*

acrescido de IVA à taxa legal em vigor



BEBIDAS

SUPLEMENTO DE BEBIDAS 1

Água mineral
Refrigerantes
Cerveja
Café

€6,30 *pax*

acrescido de IVA à taxa legal em vigor

SUPLEMENTO DE BEBIDAS 2

Água mineral
Refrigerantes
Cerveja
Sangria de espumante
Café

€7,10 *pax*

acrescido de IVA à taxa legal em vigor

SUPLEMENTO DE BEBIDAS 3

Água mineral
Refrigerantes
Cerveja
Sangria de espumante
Seleção de vinho branco/tinto
Café

€8,00 *pax*

acrescido de IVA à taxa legal em vigor

GOLD

SEJA BEM-VINDO

Sumo de laranja
Flute de Bohémia
Cocktail de Frutos Secos

BUFFET DE ENTRADAS

Pão do nosso Museu (trigo, broa, centeio e cereais)
Salada de polvo, salada de choquinhos, salada de ovas, salada de atum com feijão-frade;
Meia desfeita de bacalhau, mexilhões de vinagrete, tiras de choco frito, pataniscas de bacalhau;
Fritos tradicionais, ervilhas com presunto, orelheira, peixinhos da horta, ovos verdes, moelas, pica-pau, chouriço de carne, farinheira, morcela;
Alface, tomate, cenoura, milho e cogumelos;
Seleção de queijos nacionais e internacionais, tábua de presunto, paiola e chourição

ESPECIALIDADES PORTUGUESAS

(Escolha um prato de peixe e um de carne)

PEIXE

Rolinhos de linguado com molho de camarão
Tranche de cherne à Bulhão Pato
Bacalhau lascado com broa

CARNE

Perna de porco no forno com batatinha assada
Arroz de pato à antiga
Escalopes de novilho com cogumelos frescos

BUFFET DE SOBREMESAS

Arroz doce de Seia
Leite-creme
Mousse de chocolate
Pão-de-ló
Pão de rala
Tarte de maçã
Bolo brigadeiro
Pudim Abade Priscos
Maçã assada
Frutas laminadas

BEBIDAS

Água mineral, Refrigerantes, Cervejas,
Vinho Branco e Vinho Tinto
Café

€38,20 *pax*

acrescido de IVA à taxa legal em vigor





PREMIUM

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Flute de espumante
Seleção de canapés

ENTRADAS

(Escolha uma opção)

Lagosta com vinagreta de poejo
Aveludado de espargos com amêndoas
Carpaccio de salmão fumado com vinagreta de laranja

PRATOS QUENTES

(Escolha um prato de peixe e um de carne)

PEIXE

Lombos de Garoupa corados com risoto de alho francês
Filete de peixe galo alimado
Lombos de bacalhau com grelos salteados

CARNE

Perna de pato confitada com arroz de açafrão e maçã assada
Lombinhos de novilho à Wellington
Carré de borrego com esparregado

SOBREMESAS

Pão-de-ló de chocolate
Ou
Pirâmide de chocolate
Seleção De Sobremesas Portuguesas:
Toucinho-do-céu
Shot de arroz doce
Mini pastel de nata

A ACOMPANHAR A REFEIÇÃO

Água mineral, Sumo de laranja, Espumante Murganheira
Quinta do Carmo Branco, Poliphonia Reserva Tinto
Porto Vintage
Café

€51,80 pax

acrescido de IVA à taxa legal em vigor