



CASA DO LAGO

— CRIAMOS MOMENTOS —

Ementa Gourmet
do Catering Nacional

2026

Momento 1 - COCKTAIL DE RECEÇÃO

APERITIVOS VOLANTE

Ceviche de Salmão
Cone de sapateira e rebentos
Espetada de fruta e zest de lima
Bao de leitão e couve-roxa
Espetada de camarão e wasabi
Brás de bacalhau e ervas frescas
Cogumelos recheados com queijo parmesão e ervas
Mini folhado de requeijão e mel
Croquetes de coelho, fusão de rabanete e mostarda
Chamuças de caril
Bolinho de bacalhau
Rissol de porco preto e queijo serra
Ostras e citrinos

BAR DE GIN E COCKTAILS

Gin tónico Big Boss Pink e Dry
Porto tónico
Caipirinha, caipirosca e caipirão
Mojitos
Cocktails sem álcool
Serviço de bartender

BANCA DE PRESUNTO

Presunto pata negra laminado
Paio de porco preto
Azeitonas temperadas
Mesa de pão e crocantes



Momento 2a - MENU SERVIDO...

SOPA/ENTRADA

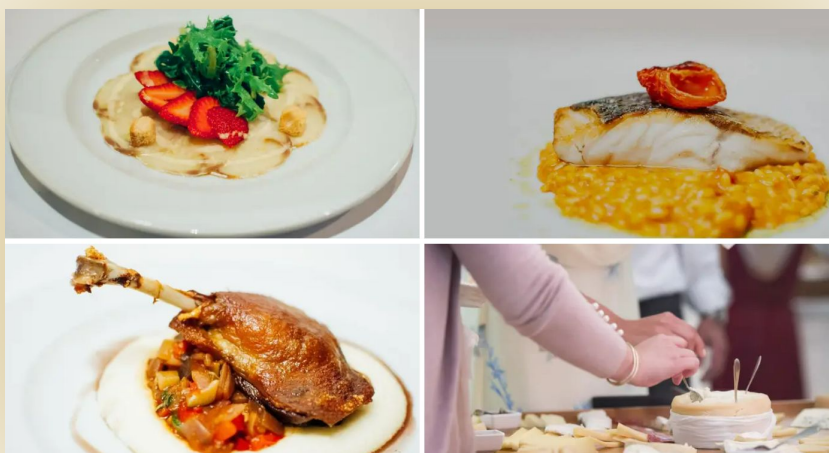
(escolha uma opção)

- ❖ Folhado de bacalhau em molho de abacate e rúcula
- ❖ Carpaccio de bacalhau com salada de morangos
- ❖ Estaladiço de cabrito e molho de hortelã
- ❖ Vichyssoise quente com salmão e crème fraiche
- ❖ Creme de flores e trufas
- ❖ Creme de alho francês com cogumelos salteados
- ❖ Creme de ervilhas em lascas de presunto torrado
- ❖ Sopa de peixe e gambas
- ❖ Bisque de camarão e vieiras

PEIXE

(escolha uma opção)

- ❖ Corvina com migas de Aljezur e fricassé de legumes
- ❖ Filete de robalo com esmagada de batata e chouriço de porco preto
- ❖ Bacalhau na tradição com húmus e tomate cereja
- ❖ Arroz cremoso do baixo Mondego, tamboril e coentros
- ❖ Lombos de bacalhau gratinado com puré de batata, azeite de alhos e camarão (servido à inglesa)



Momento 2b - ...MENU SERVIDO

CARNE

(escolha uma opção)

- ❖ Bochechas de novilho com arroz de tortulhos e espargos
- ❖ Coxa de pato confitada, puré de maçã e mil folhas de batata
- ❖ Lombinho de novilho com gratinado de maçã e espargos
- ❖ Perna de cordeiro de leite com escabeche de cenoura
- ❖ Nacos de novilho black angus, redução de vinho da Madeira, trouxa de feijão verde e folhado de arroz árabe
- ❖ Cabrito assado a baixa temperaturas com batata alourada e grelos (servido à inglesa)

SOBREMESA

(escolha uma opção)

- ❖ Brownie de chocolate, pistache, caramelo salgado e flor de sal
- ❖ Ovo crocante, mousse de manga e crumble
- ❖ Carpaccio de abacaxi, molho de hortelã e gelado de côco
- ❖ Strudel de maçã com gelado de canela
- ❖ Pastel de Tentúgal e gelado de iogurte
- ❖ Bolo de noivos

VINHOS E OUTRAS BEBIDAS SERVIDAS

Vinho branco Verde

Vinho branco Altano

Vinho tinto Telheiras

Espumante Bruto Montanha

Sumos de fruta

Águas minerais

Cervejas

Café e infusões



Momento 3 - BUFFETS

DOCES

Morgado do Buçaco
Pastéis de Tentúgal
Queijadinhas de Tentúgal
Mousse de chocolate e nozes
Crème brûlée
Cheesecake de frutos vermelhos
Natas do céu
Tarte de lima merengada
Crocante de chocolate e avelã
Tarte de maçã e canela
Tarte de amêndoa
Banoffee e caramelo salgado

BAR

Vinho Rosé
Espumante Bruto
Vinho branco Altano (Douro)
Vodka Eristoff
Cerveja
Sangria de frutos vermelhos
Granizado de lima e hortelã
Sumos de fruta néctar
Água mineral
Água tônica

FRUTAS

Abacaxi
Laranja
Morangos
Manga
Fruta da época

SELEÇÃO DE QUEIJOS

Serra
Rabaçal
Requeijão
Serra da Estrela
Ovelha
Chèvre
Brie
Camembert
Compotas
Frutos secos
Broa de milho
Pão de água



Momento 4 - CEIA

DIGESTIVOS E BAR ABERTO APÓS A REFEIÇÃO

Whisky Jameson

Whisky JB 15 anos

Aguardente velha

Licor Beirão

Vodka Eristoff

Amêndoa amarga

Bailey's

Vinho do Porto Tawny

Serviço de cocktails e bartender

CEIA

Caldo verde

Preguinho em bolo do caco

Mini hambúrguer e rúcula



EXTRAS

OFYR GRILL (+14€ por pessoa)

Salada coleslaw
Salada Caesar
Espargos e flor de sal
Molho BBQ
Vazia Black Angus maturada
Picanha
Secretos de porco preto
Tomahawk de novilho
Gambas à la plancha

BUFFET DE LEITÃO (+7€ por pessoa)

Leitão trinchado
Alface
Cebola e orégãos
Laranja
Batata frita caseira

BUFFET DE MARISCO (+7€ por pessoa)

Gamba de Moçambique cozida
Sapateira fêmea à marisqueira
Berbigão à bulhão pato
Mexilhão em molho verde
Lagostins
Gomos de citrinos
Molho cocktail

MESA DE MARISCO (+6€ por pessoa)

Camarão flamejado
Amêijoas à bulhão pato
Mexilhão e tártaro de manga
Salada coleslaw



SERVIÇO

A proposta para serviço de Casamento inclui todo o material de mesa necessário ao bom funcionamento (atoalhados, pratos Vista Alegre, prato marcador, copos scho, talher jay, mesa redonda e cadeira em acrílico) e serventes (1 para cada 14 convidados adultos).

O material gráfico como marcação de mesas, menu e seating plan, assim como decoração floral e mobiliário não estão incluídos na proposta.

O serviço é servido à americana, exceto as opções serviço à inglesa, os pratos já vêm montados da cozinha para cada convidado, assim como o serviço de bebidas servido.

Crianças entre 0 e 4 anos com lugar na mesa mediante o pagamento de 20,00€; entre 5 e 10 anos, 50% do valor estipulado; superior a 10 anos, 100% do valor estipulado. Gratuito para bebés sem lugar na mesa.

A duração prevista para o evento é de 9 horas. Caso o evento venha a ultrapassar a duração acordada, este terá um custo adicional de 4% do valor final acordado por cada hora adicional.

O fim do serviço será estipulado entre o cliente e o chefe de sala do evento.

As ementas e fotos aqui apresentadas são meramente informativas e não vinculativas. Todos os materiais e condições gerais de serviço devem ser consultados e contratados diretamente com o Chef.

Nacional, Chef Filipe Viseu (+351 917 586 350)
info@restaurantenacional.pt

