



CASA DO LAGO

— CRIAMOS MOMENTOS —

Ementa Nobre
do Catering Encontros

2026

cenário 2

ALMOÇO TARDIO / JANTAR

Momento 1 - APERITIVOS

BANCA SURF & TURF

Picanha
Camarão
Sapateira
Verdes, hortelã, chia e vin.mel
Abacaxi
Chips caseiras
Seleção de bolachas

BANCA DE TAPAS

Alheira corada
Morcela assada
Chouriça cozida em vinho Dão
Paio de porco ibérico
Azeitonas
Pickles caseiros
Queijo com orégãos e alho
Queijo da Serra de Sícó
Baguete de água com frutos
Baguete de centeio com frutos
Seleção de bolachas com frutos

VOLANTES MAIS RECENTES

Ceviche de cogumelos e manga
Bhaji de cebola com lima
Tártaro de polvo, farofa de centeio e coentros
Choco frito com aioli de coentros

VOLANTES CLÁSSICOS ENCONTRUS

Crocante de alheira com pimentos confitados
Rissóis de camarão e salsa
Almofadas de massa tenra
Folhados de queijo da serra, mel e alecrim
Pequenos pães de leitão

BAR

Gin Tanqueray (lima, limão, laranja, alecrim)
Caipirinha de lima
Espumante Cabriz Rosé
Vinho branco Casa da Atela sauvignon blanc
Cerveja
Sumo de Laranja
Sumo de Maracujá
Água mineral
Água tônica Royal Bliss
Chá preto frio com limão e canela



Momento 2 - MENU

SOPA

E-Creme de legumes com mousse de abóbora e aromáticos
Pão de centeio

PRATO DE PEIXE

E-folhado de camarão com legumes salteados, creme de cogumelos e emulsão de coentros

PRATO DE CARNE

S-Vitela à negociante de vinhos com cogumelos, arroz de forno e legumes salteados

SOBREMESA SERVIDA

Bolo de noivos
Espumante Cabriz (brinde)

BEBIDAS

Vinho tinto Ribeiro Santo
Vinho branco Ribeiro Santo
Cerveja
Coca-cola
Água mineral
Sumo de laranja
Café expresso - illy
Chá verde dos Açores

DIGESTIVOS SERVIDOS

Whisky Famous Grouse
Amêndoa amarga
Vinho do Porto



Momento 3 - DOCES, FRUTAS, QUEIJOS E BAR ABERTO

DOCES

Gelado caseiro de avelã com doce de ovos e caramelo
Semifrio Holandês
Mousse de chocolate com compota de ginja e praliné de noz
Tiramisú com creme de café e cacau
Pudim abade de priscos
Crocante de amêndoa com doce de ovos e frutos silvestres
Crumble de frutas frescas
Cheesecake de frutos vermelhos
Biscoitos de manteiga de amendoim
Trufas de chocolate branco e coco
Tarte de queijo, noz pecã e caramelo

FRUTAS

Abacaxi, Manga, Melão, Frutos silvestres, Uvas

QUEIJOS E COMPOTAS

Queijo da serra amanteigada
Queijo da serra curado
Queijo da ilha curado 12 meses
Queijo de cabra de cura prolongada
Queijo da ilha do pico
Figs macerados
Uvas
Compotas de frutas
Frutos secos (miolo de noz, amêndoa, avelã)
Baguete de água e baguete de centeio
Seleção de bolachas

BAR ABERTO

Coca-cola
Limonada
Sumo de laranja
Água mineral
Água tônica Royal Bliss
Água das pedras
Cerveja
Rum Captain Morgan Gold
Whisky Famous Grouse
Amêndoa amarga
Vodka Moskovskaya
Gin Tanqueray (Lima, Limão, Laranja, Alecrim)



Momento 4 - CEIA DA TERTÚLIA

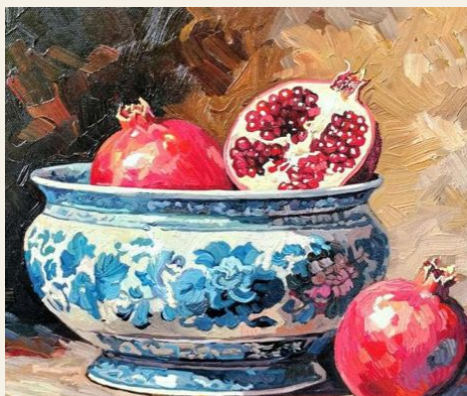
Caldo verde com linguiça, perfumado com azeite virgem
Pregos de pão à cervejeira
Bolas de berlim com creme de ovos



E AGORA PERSONALIZE O SEU MENU E DECORAÇÃO

Para mais detalhes sobre configuração da ementa e decoração, recomendamos a consulta dos catálogos completos do catering Encontrus na nossa página internet:

<https://casadolago.co/encontrus>



Personalize o seu menu



Portfólio de Decoração

SERVIÇO

Serviço prestado pelo catering Encontrus (no cenário 2). As mesas, cadeiras, atoalhados, copos, pratos, talheres da linha standard e bolo de noivos estão incluídos no preço.

A decoração de centro das mesas e outro mobiliário não estão incluídos no preço.

A ementa é grátis para bebés menores de 2 anos não sentados à mesa e 50% do custo de um adulto para crianças menores de 10 anos com lugar na mesa.

Este é um serviço de 9 horas com um mínimo de 90 ou 120 convidados.

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

Encontrus, Chef João Paulo (+351 963 015 566)
comercial@encontrus.pt

