



CASA do LAGO

— CRIAMOS MOMENTOS —

*Ementa Gourmet 103€  
do Nacional*

2027

# 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 amêndoas  
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 tónica

## 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

Amêndoas amarga

Bailey's

Vinho do Porto Tawny

Serviço de cocktails e bartender

### CEIA

Caldo verde

Preguiinho em bolo de caco

Mini hambúrguer e rúcula



# EXTRAS

## OFYR GRILL (+14€ por pessoa)

Salada coleslaw  
Salada Caeser  
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.

Os preços indicados podem sofrer alterações, consoante as taxas de inflação anuais verificadas.

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 do Catering Nacional.

**Tel: +351 917 586 350 (Chef Filipe Viseu)**  
**Email: [info@restaurantenacional.pt](mailto:info@restaurantenacional.pt)**

