



CASA do LAGO

— CRIAMOS MOMENTOS —

*Ementa Tradicional
do P&M Eventos*

2026

Momento 1 - RECEÇÃO

ENTRADAS

Aperitivos Salgados
Espetadinhas de Fruta
Tâmaras com Bacon
Chamuças
Folhadinhos variados
Mini Rissóis
Mini Pastéis de Bacalhau
Mini Croquetes
Cachorrinhos
Pãezinhos de queijo

MESA MAR

Sushi
Camarão Selvagem
Sapateira Recheada
Calamares
Caprichos
Mexilhão meia-casca (custo extra: 0,75€)
Polvo (custo extra: 1,50€)
Gambas grelhadas (custo extra: 2,50 €)

MESA REGIONAL

Picanha Grelhada
Rojões da Bairrada
Ovos de Codorniz em Molho Cocktail
Salada de Orelha em molho verde
Salada de Grão-de-bico com Bacalhau
Salada de Feijão Frade com Atum
Bolinhas de Melão com Presunto
Nuggets de Frango
Moelinhas
Coxinhas
Peixinhos da Horta
Pataniscas de Bacalhau



BAR ABERTO

Gin Tónico
Sangria de Espumante e Frutos Vermelhos
Martini Branco e Rosso
Vinho do Porto Branco e Tinto
Vinho Maduro Branco e Tinto São Domingos
Vinho Verde Casal Garcia
Cerveja com e sem Álcool
Água Mineral com ou sem gás
Sumo de Laranja
Coca-cola e 7up

Momento 2 - MENU

SOPA (escolher uma opção)

- ❖ Consommé de Legumes ou Couve-Flor
- ❖ Consommé de Ervilhas c/Azeite de Trufa e Presunto crocante
- ❖ Consommé de Cenoura, Raspa de Laranja e Hortelã Ribeirinha
- ❖ Consommé de Abóbora Assada e Amêndoas

PRATO DE PEIXE (escolher uma opção)

- ❖ Arroz de Marisco
- ❖ Arroz de Tamboril com Gambas
- ❖ Bacalhau à Zé do Pipo
- ❖ Bacalhau à Bracarense
- ❖ Bacalhau com Broa e Batatinha a Murro

CORTA SABORES (escolher uma opção)

Sorvete de limão



PRATO DE CARNE (escolher uma opção)

- ❖ Vitela Assada Forno de Lenha, Batata Assada, Ervilhas e Cenoura
- ❖ Lombinho de Porco Preto Laminado, Abacaxi, Castanha e Arroz
- ❖ Leitão da Bairrada com Batata, Salada e Laranja

SOBREMESA SERVIDA

Bolo de noivos confeccionado pela Pastelaria Diva

Espumante Cabriz (brinde)



BEBIDAS

Vinho Maduro Tinto e Branco São Domingos
Espumante Bruto Branco Extra Reserva São Domingos
Água, Cerveja, Sumos e Refrigerantes
Café, Descafeinado e Chá

DIGESTIVOS

Vodka Black, Rum, Gin, Aguardente Velha,
Whiskey Novo, Brandy Croft, Licor Beirão,
Baileys

Momento 3 - DOCES, FRUTAS, QUEIJOS E BAR ABERTO

MESA DE DOCES

Pudim de Ovos
Molotov
Gelatina
Semifrios
Arroz Doce
Leite-Creme
Natas do Céu
Baba de Camelo
Mousse de Chocolate
Tartes
Bolo Inglês
Bolo de Noz
Profiteroles
Black Cake
Bolo de Maçã
Bolo Folhado
Torta de Laranja
Red Velvet

MESA DE FRUTAS LAMINADAS

Buffet de Frutas da Época e Frutas Tropicais

MESA DE QUEIJOS

Nacionais, Importados e Compotas (custo extra:1,50€)

FONTE DE CHOCOLATE

Fonte de chocolate Quente

BAR ABERTO

Gin Tónico
Sangria de Espumante e Frutos Vermelhos
Martini Branco e Rosso
Vinho do Porto Branco e Tinto
Vinho Maduro Branco e Tinto São Domingos
Vinho Verde Casal Garcia
Cerveja com e sem Álcool
Água Mineral com ou sem gás
Sumo de Laranja
Coca-cola e 7up
Vinho Maduro Tinto e Branco São Domingos
Espumante Bruto Branco Extra Reserva São Domingos
Água, Cerveja, Sumos e Refrigerantes
Café, Descafeinado e Chá
Vodka Black, Rum, Gin, Aguardente Velha,
Whiskey Novo, Brandy Croft, Licor Beirão, Baileys



Momento 4 - CEIA

CEIA

Caldo Verde e Bifanas em Molho Cervejeira



OUTRAS OPÇÕES

APERITIVOS

- 3,00 € - Lagosta
- 0,20 € - Canapés de Camarão
- 0,70 € - Camarão Panado
- 0,30 € - Canapés de Salmão Fumado
- 1,30 € - Presunto Montado Inteiro
- 0,40 € - Espetadinhas de Abacaxi e Queijo
- 0,50 € - Salada do Mar com Delícias
- 0,40 € - Requeijão com Doce de Abóbora
- 1,00 € - Pãezinhos com Leitão
- 0,90 € - Mini Quiches
- 0,50 € - Pizza
- 0,30 € - Mini Croissants Recheados
- 0,20 € - Broa com Chouriço
- 0,20 € - Broa de Milho

VINHOS

- 1,00 € - Vinho Cadão
- 1,00 € - Vinho Chaminé
- 1,00 € - Vinho E.A.
- 1,00 € - Vinho Verde Muralhas
- 2,00 € - Espumante Terras do Demo

OUTROS SERVIÇOS (por consulta)

- Fogo de Artifício (de efeito visual sem petardos)
- Cortina de Fogo
- Fumo Colorido
- Sparkles
- Preparação de Cerimónia Civil
- Cocktail Boas-vindas na Igreja
- Decoração

SERVIÇO

As mesas, cadeiras, atoalhados, copos, pratos, talheres, outro mobiliário básico e bolo de noivos estão incluídos no preço.

A decoração de centro das mesas não está incluída no preço.

A ementa é grátis para crianças menores de 5 anos e metade do preço para crianças menores de 10 anos.

Este é um serviço de 10 horas com um mínimo de 70 convidados.

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.

P&M, Chef Pedro Reis (+351 912 554 159)
info@pemeventos.com

