



CASA DO LAGO

— CRIAMOS MOMENTOS —

# *Ementa Nobre* *do Encontro*

Cenário 2 - Menu Almoço Tardio / Jantar  
2027

## Momento 1 - APERITIVOS

### BANCA SURF & TURF

Picanha  
Camarão  
Sapateira à moda das cervejeiras  
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 Sicó  
Baguete de água  
Baguete de centeio  
Seleção de bolachas

### VOLANTES MAIS RECENTES

Ceviche de cogumelos e manga  
Bhaji de cebola com lima  
Tártaro d epolvo, 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 C Cabriz rosé  
Vinho branco Casa da Atela sauvignon blanc  
Cerveja  
Sumo de Laranja  
Água mineral  
Água tônica Royal Bliss  
Chá preto frio com limão e canela



## Momento 2 - MENU

### SOPA

Pão de centeio

E-Creme de legumes com mousse de abóbora e aromáticos

### 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 individual

Espumante C 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 (abacaxi e manga)  
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 (morango, mirtilos, framboesas)  
Uvas

### QUEIJOS E COMPOTAS

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

### 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 (L,L,L,A)



## 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



## INFORMAÇÃO ADICIONAL

Para mais detalhes sobre configuração de ementas e escolha do bolo de noivos, assim como as opções suplementares e decoração, recomendamos a consulta dos catálogos completos do catering Encontrus na nossa página internet:

<https://casadolago.co/encontrus>



Personalização



Bolos de noivos



Decoração

## SERVIÇO

Serviço prestado pelo catering Encontrus (no cenário 2), servido em travessa ou em prato montado. 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.

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

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.

**Tel +351 232 960 200**  
**comercial@encontrus.com**

