



CASA DO LAGO

— CRIAMOS MOMENTOS —

*Ementa Campestre*  
*do D. João Catering*

2026

# Momento 1 - RECEÇÃO

## ENTRADAS

Rissóis de camarão  
Pastéis de bacalhau  
Croquetes de vitela  
Folhados de bacon e queijo gratinado  
Coxinhas de galinha  
Empadinhas variadas  
Chamuças  
Cocktails variados  
Asinhas de frango fritas  
Gambas panadas  
Pãozinho recheado  
Bruschettas variadas  
Espetadas de frutas  
Mini hambúrguer  
Pizzas  
Quiches  
Tostas broa c/ vários enchidos

Refrigerantes  
Vermutes  
Sangria de espumante  
Águas  
Cerveja de pressão  
Vinho branco e tinto  
Gin



## Momento 2 - MENU

### Sopas

- ❖ Sopa do mar
- ❖ Creme de Legumes

### Peixe

- ❖ Bacalhau lascado em cama de legumes c/ crosta de broa

### Corta-sabores

- ❖ Limão

### Carne

- ❖ Lombinhos de porco ladeados enrolados em bacon, arroz e legumes

### Sobremesa servida

- ❖ Crepe c/ gelado e molho de frutos vermelhos

### Menu infantil

Creme de legumes

Bife de peru c/ batata frita

Mousse de chocolate

### A hora do lanche para as crianças

logurtes líquidos e sólidos variados

Pães-de-leite e croissants c/ fiambre

Gomas

Chocolates variados etc.



### Bebidas

Vinho Herdade de coteis (Alentejano)

Casa de Cambres (Douro)

Aliança Reserva tinto e branco

Água, refrigerantes

(vinhos em opção para poder escolher as marcas que vos mais agradar)

### Digestivos

Whisky novo

Aguardente velha

Porto tawny, licor beirão, licor de creme, gin, amêndoa amarga

## Momento 3 - SUNSET

### MESA DE DOCES

Leite-creme  
Mousse de chocolate  
Mousse de manga  
Bolo de bolacha  
Bolo de cenoura e coco  
Tarte de amêndoa  
Tarte variadas  
Bolo brigadeiro  
Pudim de ovos  
Natas do céu  
Tigelada  
Profiteroles c/ molho de chocolate  
Semifrio de morango  
Arroz doce



### MESA DE FRUTAS LAMINADAS

Frutas da época naturais e tropicais





## MESA DE PETISCOS

- ❖ Salada de frango c/ nozes e passas de uva
- ❖ Salada de bacalhau em pimentos
- ❖ Salada de polvo em sua vinagrada
- ❖ Salada de orelha de porco em sua vinagrada
- ❖ Salada de atum c/ pimentos
- ❖ Moelas de cebolada Jaquinzinhos fritos e de escabeche
- ❖ Salada de agrião c/ cogumelos e queijo fresco
- ❖ Massas variadas
  
- ❖ Bacalhau c/ natas (opção 1)
- ❖ Arroz de pato (opção 2)
- ❖ Pernil de porco assado em vinho tinto (opção 3)
- ❖ Picanha na pedra (opção 4 em show cooking)
  
- ❖ Carne de porco á alentejana
- ❖ Pataniscas de bacalhau
- ❖ Leitão assado
- ❖ Camarão cozido
- ❖ Cataplana de camarão flamejado
- ❖ Mexilhão com casca em sua vinagrada
  
- ❖ Sapateira recheada
- ❖ Cataplana de amêijoas à bulhão pato
- ❖ Lagostins
- ❖ Lagosta
- ❖ Navalheiras
- ❖ Cesto de pão variado (normal, integral e broa)
- ❖ Caldo verde
- ❖ Presunto fatiado



## MESA DE QUEIJOS

Nacionais  
Serra  
Rabaçal  
Fresco  
Requeijão  
Ilha  
Camembert  
Brie  
Roquefort  
Rambol c/ nozes

## BOLO DE NOIVOS

Acompanhado c/ espumante e chá



## SERVIÇO

As mesas, cadeiras, toalheiros, 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 80 convidados.

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

**D. João, Chef Maria Marques (+351 915 711 927)**  
**djoao-catering6@hotmail.com**

