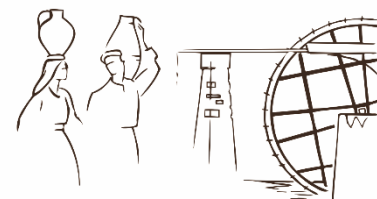


# EMENTAS PARA GRUPOS

(mínimo de 15 pessoas)



**CASA DA NORA**  
Restaurante e Hotel

## Ementa 1

### **Ementa 1A = 20,00€ +IVA**

- Entradas
- 1 Sopa
- 1 Prato de Peixe ou 1 Prato de Carne
- 1 Sobremesa
- Bebidas da Casa

### **Ementa 1B = 23,50€ + IVA**

- Entradas
- 1 Sopa
- 1 Prato de Peixe
- 1 Prato de Carne
- 1 Sobremesa
- Bebidas da Casa

**Entradas:** Pão, Azeitonas, Presunto, Queijo, Paté de Atum

### Sopas:

- Canja de Galinha Caseira
- Creme de Legumes
- Sopa de Peixe Cação com Coentros
- Creme de Ervilhas
- Sopa à Governanta
- Caldo Verde
- Creme de Cogumelos
- Creme de Espargos
- Sopa de Cenoura e Abóbora com Camarão
- Sopa de Alho Francês com Amêndoa

### Peixe:

- Torre de Bacalhau Lascado com Broa
- Bacalhau Cremoso com Marisco
- Espetada de Peixe c/ Gambas, Batata Salteada e Legumes
- Arroz de Peixe
- Feijoada de Chocos
- Raia à Lagareiro com Arroz de Grelhos

### Carne:

- Lombrinho de Porco Grelhado com Arroz de Feijão Malandro e Salada Mista
- Lombrinho de Porco no Forno c/ Crosta de Broa e Arroz de Frutos Secos
- Supremos de Frango à Oriental
- Lombo de Porco Recheado de Farinheira
- Bochechas de Porco no Forno c/ Batata e Feijão Verde
- Espetadas de Perú c/Legumes

### Sobremesas:

- Leite Creme Queimado
- Arroz Doce
- Mousse de Manga
- Mousse de Chocolate
- Abacaxi

### Bebidas da Casa:

Águas, Refrigerantes, Cerveja, Vinho Tinto/Branco/Verde e Café

# EMENTAS PARA GRUPOS

(mínimo de 15 pessoas)



## Ementa 2

### **Ementa 2A = 22,50€ +IVA**

- Entradas
- 1 Sopa
- 1 Prato de Peixe **ou** 1 Prato de Carne
- 1 Sobremesa
- Bebidas da Casa

### **Ementa 2B = 26,50€ +IVA**

- Entradas
- 1 Sopa
- 1 Prato de Peixe
- 1 Prato de Carne
- 1 Sobremesa
- Bebidas da Casa

**Entradas:** Pão, Azeitonas, Presunto, Queijo, Paté d'Atum, Morcela d'Arroz ou Alheira de Caça

### Sopas:

- Canja de Galinha Caseira
- Creme de Legumes
- Sopa de Peixe Cação com Coentros
- Creme de Ervilhas
- Sopa à Governanta
- Caldo Verde
- Creme de Cogumelos
- Creme de Espargos
- Sopa de Cenoura e Abóbora com Camarão
- Sopa de Alho Francês com Amêndoa

### Peixe:

- Bacalhau à Lagareiro Com Batata a Murro e Migas
- Bacalhau assado no forno
- Lombo de Robalo com Sementes de Sésamo, Juliana de Legumes e Batata Assada
- Tranche de Corvina à Portuguesa com Batatinha Salteada e Legumes
- Supremo de Dourada Confitada com Puré de Cenoura e Legumes
- Lombo de Bacalhau com broa e presunto ibérico acompanhado de batatinhas douradas

### Sobremesas:

- Brisa do Lis
- Cheesecake de Frutos Silvestres
- Pera Bêbada c/ Arroz Doce
- Crumble de Maçã com Gelado de Baunilha
- Sopa Dourada
- Crepe de Chocolate c/gelado
- Gelado Caseiro
- Prato individual com 3 Frutas

### Carne:

- Borreguinho Assado no Forno c/ batatinhas, Legumes e Arroz de Miúdos
- Lombo Wellington com Batata Campestre e Legumes
- Pato Assado no Forno c/ Arroz de Castanhas e Miúdos
- Coxa de Pato Confitada com Puré de Batata Doce e Molho de Frutos Vermelhos
- Secretos de Porco Preto c/ Puré de Alheira e Salada de Laranja
- Lombinho de Porco c/ Risoto de Cogumelos
- Vitela Arouquesa Assada no Forno

### Bebidas da Casa:

Águas, Refrigerantes, Cerveja, Vinho Tinto/Branco/Verde e Café

## EMENTAS PARA GRUPOS

(mínimo de 15 pessoas)



### Ementa 3

#### **Ementa 3A = 26,50€ +IVA**

- Entradas
- 1 Sopa
- 1 Prato de Peixe ou 1 Prato de Carne
- 1 Sobremesa
- Bebidas da Casa

#### **Ementa 3B = 31,00€ +IVA**

- Entradas
- 1 Sopa
- 1 Prato de Peixe
- 1 Prato de Carne
- 1 Sobremesa
- Bebidas da Casa

**Entradas:** Pão, Azeitonas, Presunto, Queijo, Paté d'Atum, Morcela de Arroz, Alheira de Caça, Entremeada Grelhada

#### Sopas:

- Canja de Galinha Caseira
- Creme de Legumes
- Sopa de Peixe
- Creme de Ervilhas
- Sopa à Governanta
- Caldo Verde
- Creme de Cogumelos
- Creme de Espargos
- Sopa de Cenoura e Abóbora com camarão
- Sopa de Alho Francês com Amêndoa

#### Sobremesas:

- Brisa do Lis
- Cheesecake de Frutos Silvestres
- Pêra Bebada c/ Arroz Doce
- Panacota de Frutos Vermelhos
- Suspiro c/ mousse de chocolate e molho de frutos do bosque
- Fondant de Chocolate com Gelado de Baunilha

#### Peixe:

- Polvo à Lagareiro
- Arroz de Tamboril com Camarão
- Espetada de Lulas e Camarão c/ batata e legumes
- Medalhões de Corvina com Molho de Ameijoas
- Salmão Braseado com molho de Gengibre e Puré de Escabeche de Cenoura

#### Carne:

- Cabrito Assado no forno com Todos
- Lombo de Javali c/ arroz de cogumelos
- Lombo de Novilho com molho de café
- Magret de Pato com molho de mostarda e laranja
- Medalhão de Vitela Branca em Baixa temperatura com Puré de Ervilhas e Ovo em b.t.

#### Bebidas da Casa:

Águas, Refrigerantes, Cerveja, Vinho Tinto/Branco/Verde, Sangria de Espumante com Frutos Vermelhos e Café

## Extras para EMENTAS PARA GRUPOS

\* Apenas possível para grupos superiores a 30 adultos



### Tábua Regional \*

- Morcela
- Entremeada
- Alheira de Caça
- Paios
- Chouriço
- Rissóis
- Pastéis de Bacalhau
- Queijo da Serra

**6.00€/pessoa + IVA**

### Mesa de Queijos:\*

- Serra da Estrela
- Castelo Branco
- Rabaçal
- Nisa
- Serpa
- Pão, Broa, Tostas Várias

**6.00€/pessoa+ IVA**

### Entradas:\*

- Tarte folhada de Salmão com espinafres e queijo creme
- Mexilhões marinados
- Tâmaras com Bacon
- Pimentos Padron
- Mini Croissants de Alheira
- Folhado de Requeijão com mel
- Tosta de Salmão fumado com queijo creme

**7.00€/pessoa+ IVA**

### Mesa de Frutas e Doces Tartes\*

- Pudins
- Mousses
- Semi-frios
- Arroz Doce
- Leite Creme
- Frutas diversas laminadas
- Doces Conventuais

**5.00€/pessoa + IVA**

### Aperitivos:

- Martini's
- Gin Tónico
- Vinho do Porto Tinto ou Branco
- Moscatel Setúbal
- Ricard
- Sangria de Espumante com Frutos Vermelhos

**6.00€/pessoa + IVA**

## CONDIÇÕES para reserva



- As reservas de grupo e respetivas informações só se aceitam via e-mail para não haver confusões;
  - Estas ementas só se efetuam para um **mínimo de 15 pessoas**;
  - O número de pessoas reservado até 12h antes do evento, será o nº de pessoas faturado, mesmo havendo desistência de alguns convidados;
  - A opção escolhida será igual para todo o grupo;
  - O serviço inclui comida e bebida no local, **não sendo permitido** que se levem sobras;
  - Será cobrado o **Direito de Rolha** por cada garrafa que o cliente traga e consuma no nosso estabelecimento – 6,00€/garrafa. Não inclui nenhum tipo de digestivo;
  - Todos os preços apresentados são por pessoa e válidos até ao serviço de café.
- Após isso, será cobrado à parte o consumo efetuado.

Crianças 0 – 2 Anos: Grátis

Crianças 3 – 9 Anos: 50% do preço do adulto

### **Horário do Restaurante:**

Almoço: 12h00 – 16h00

Jantar: 19h30 – 24h00

Não é possível permanecer nas Salas após as 17h, para que tenhamos tempo de limpar/arrumar e abrir às 19h para serviço de jantar.

Em incumprimento de horário e em acordo com o Restaurante, cada **hora extra** tem o custo de **50€ + iva**.