

SERVIÇO DE CATERING, Casamentos

O serviço de casamentos do Nacional é composto por um leque de opções extenso que se adapta às características de cada festa. Poderá organizar a festa em sua casa, em família, ou noutro local à sua escolha. Se necessário, o Nacional pode reservar-lhe o espaço através de um parceiro. A capacidade máxima do serviço de casamentos é de 800 convidados, dependendo das características do espaço escolhido para o evento.

As ementas que propomos destinam-se aos vários momentos da sua festa: recepção e boas vindas dos convidados, sua refeição, bolo festivo e ceia.

Mais informações:

Filipe Viseu — 917586350

APERITIVOS

Enchidos caseiros com broa de milho

Espetadinhos de fruta

Bolinhas de melão com presunto

Tâmaras com bacon

Bolinha de carne

Morcela gratinado c/ doce de maçã

Polvo c/ molho verde

Folhadinhos de queijo Chevré c/ mel

Folhadinhos de alheira

Pão de centeio com queijo Brie, bacon e maçã

Açorda de ovas com mexilhão

Chamussas de caril

Bolinhas de bacalhau

Rolinhos de carne

Rissoles de camarão

APERITIVOS - BAR

Rosé *Aliança*

Vinho do Porto

Favaio

Gin

Caipirinha

Cerveja

Sumos de fruta

Águas minerais

**SERVIÇO
DE BEBIDAS**

Vinho tinto *Quinta dos Garnachos*
Vinho branco *Quinta dos Garnachos*
Vinho verde *Ponte de Lima*
Espumante *Aliança*
Sumos de fruta

Águas minerais
Cervejas
Café
Whisky novo JB
Whisky velho JB
Aguardente velha S. Domingos
Licor Beirão
Vinho do Porto

MESA DE DOCES

Torta de laranja
Torta algarvia
Tarte de noz
Pavet alemão
Torta de chocolate
Pastéis de Tentúgal
Queijadinhas
Tarte de nata
Doce de amêndoa
Leite creme
Pudim côco
Pudim caseiro

MESA DE FRUTA

Frutas laminadas
Frutas tropicais
Frutas nacionais

**MESA DE QUEIJOS
E ENCHIDOS****Queijos Nacionais**

Niza

Rabaçal

Requeijão

Serra Estrela

Queijos Estrangeiros

Chevré

Roquefor

Brie

Compota de framboesa

Compota de abóbora com noz

Frutos silvestres

Presunto ibérico laminado

Paos de porco preto

Doces caseiros

Broa de milho

Tostas e bolachinhas

**MESA DE
MARISCO**

Camarão cozido

Sapateira recheada

Lagostins

Mexilhões

CEIA

Caldo verde com chouriça caseira

Natinhas de chocolate

Mini preguinhos

Leitão trinchado

**SERVIÇO
DE QUENTES****Sopas (escolha uma opção)**

Creme de legumes
Creme de alho francês
Creme parisiense
Aveludado de marisco

Peixe (escolha uma opção)

Lombos de bacalhau gratinado com puré de batata e azeite de alhos
Lombos de bacalhau em crocante de broa
Filetes de tamboril com arroz de berbigão

Carne (escolha uma opção)

Pato assado em citrinos com arroz de miúdos
Vitelinha assada com molho de laranja e verdes salteados
Lombo de porco recheado com linguiça, puré de maçã
e arroz de frutos silvestres

**SERVIÇO
DE SOBREMESA****Servida (escolha uma opção)**

Pudim de pão com canela e doce de abóbora
Abacaxi em molho de nozes c/ gelado de menta e crocante de manteiga
Bolo brigadeiro c/ gelado de frutos silvestres

**SERVIÇO
DE QUENTES****Sopas/Entradas (escolha uma opção)**

Sopinha de peixe
Creme de ervilhas com lascas de presunto torrado
Folhado de aves
Cocktail de gambas com molho de maionese de alho

Peixe (escolha uma opção)

Arroz de tamboril com gambas
Salada de peixes com camarão e lagosta
Bacalhau espiritual
Tranche de cherne, puré de batata e molho de camarão

Carne (escolha uma opção)

Tornedó de charolesa, batata assada e esparregado de espinafres
Leitão assado com alface e laranja e abacaxi
Nacos de novilho com vinho da Madeira com enrolados
de feijão verde e batata assada
Cabrito assado à Nacional

**SERVIÇO
DE SOBREMESA****Servida (escolha uma opção)**

Pavet alemão com framboesas
Papos de anjo com molho açúcarado e hortelã
Fruta tropical com fondue chocolate em mil folhas estaladiça

NACIONAL

SERVIÇO DE CATERING

Filipe Viseu
Telémovei 917 586 350
catering@restaurantenacional.pt

CONTACTOS

info@restaurantenacional.pt
Telefone 239 829 420
Fax 239 838 115

COORDENADAS

Latitude 40.2131762
Longitude -8.4325237
N40° 12.7906'
W008° 25.9514'

MORADA

Rua Mário Pais nº12,
1º Santa Cruz
3000 - 268 Coimbra
Portugal

www.restaurantenacional.pt