



NACIONAL

FILIPE VISEU, 917586350
INFO@RESTAURANTENACIONAL.PT



Almoços e Jantares de Natal

desde
€20,00
por pessoa

IVA incluído

Até
23
Dezembro

N

MENU 1 ALMOÇOS & JANTARES, À MESA

ENTRADAS NA MESA

Queijo do Rabaçal
Presunto laminado
Salpicão de porco preto
Salada de polvo com molho verde
Salada de mexilhão em vinagrete de pimentos
Manteigas
Azeite
Torradinhas
Pão caseiro e broa

QUENTES

SOPA/ ENTRADA (escolha uma opção única para todo o grupo)

Creme de legumes
Folhado de queijo chevré com mel e nozes
Folhado de bacalhau em molho de abacate e rúcula

PEIXE/ CARNE (escolha uma opção única para todo o grupo)

Filetes de tamboril com arroz de berbigão
Lascas de bacalhau em crocante de broa, couve coração e farinheira
Lombo de bacalhau gratinado com cremoso de batata
Arroz de pato c/ enchidos caseiros
Lombinho de porco com molho de castanhas e puré de maçã
Bochechas de porco preto em molho de cerveja preta com arroz de tortulhos

SOBREMESA

SERVIDA (escolha uma opção única para todo o grupo)

Torta algarvia c/ meia lua de abacaxi
Mini pastel de Tentúgal com gelado de iogurte natural
Salada tropical (misto de frutas: abacaxi, laranja, kiwi, manga e morangos)

BEBIDAS

Vinho tinto Quinta dos Garnachos Touriga Nacional (Dão)
Vinho branco Quinta dos Garnachos (Dão)
Sumos de fruta
Refrigerantes
Cervejas
Digestivo servido
Água Lisa
Café & Bolo Rei

por pessoa

€20,00

IVA incluído

N

MENU 2 ALMOÇOS & JANTARES, À MESA

ENTRADAS NA MESA

Queijo da serra
Presunto ibérico laminado
Paio de porco preto
Pataniscas de bacalhau
Salada de mexilhão em vinagrete de pimentos
Manteigas
Azeite
Torradinhas
Pão caseiro e broa

QUENTES

PEIXE/ CARNE (escolha duas opções únicas para todo o grupo)
Arroz de tamboril com gambas
Supremos de perca com puré de batata e molho de pimentão
Lombo de bacalhau com grelos e broa
Lombinho de novilho com vinho da Madeira, batata assada e enrolados de feijão verde
Tornedó de charolesa com folhado de arroz selvagem e legumes
Cabrito assado com grelos

SOBREMESA

SERVIDA (escolha uma opção única para todo o grupo)
Strudel de Maçã com gelado de canela
Salada tropical (misto de frutas: abacaxi, laranja, kiwi, manga e morangos)
Crumble de banana com gelado de iogurte natural
Semifrio de bolacha com chocolate (doce da casa)

BEBIDAS

Vinho tinto Quinta dos Garnachos Touriga Nacional (Dão)
Vinho branco Quinta dos Garnachos (Dão)
Sumos de fruta
Refrigerantes
Cervejas
Digestivo servido
Água Lisa
Café & Bolo Rei

por pessoa

€26,00

IVA incluído

N

SUPLEMENTOS

SERVIÇO DE BEBIDAS
PREMIUM

Vinho tinto Bafarela Reserva (Douro)
Vinho branco Jardim da Estrela (Dão)
Sumos de fruta
Refrigerantes
Cervejas
Digestivos servido

+

por pessoa

€2,00

IVA incluído

N

SUPLEMENTOS

COCKTAIL RECEÇÃO

Folhadinhos de requeijão
Folhadinhos de alheira com semente de sésamo
Espetada de camarão com maionese de wasabi
Cogumelos recheados com queijo parmesão
Espetada de melão com presunto ibérico bolota
Mini pataniscas de bacalhau
Empadinhas de faisão
Chumaça de caril
Bolinho de bacalhau
Croquete de ceps
Rissol de camarão

+

por pessoa

€3,50

IVA incluído

COCKTAIL RECEÇÃO - BEBIDAS

Rosé Flor de Maio (Alentejo)
Espumante Quinta das Bageiras (Douro)
Vinho branco (Escolha do menu)
Gin Tónico Bombay Sapphire
Sumos de fruta
Águas minerais

+

por pessoa

€1,50

IVA incluído

N

SUPLEMENTOS

BUFFET

FRUTA LAMINADA

Abacaxi
Manga
Laranja
Kiwi
Morangos
Melão
Melancia

DOCES

Torta algarvia com doce de ovos
Torta de laranja com lasca de limão
Mousse de chocolate negro
Leite creme torrado
Arroz doce coimbrão
Rabanadas
Velhoses
Pudim abade de priscos
Semi frio de bolacha com chocolate ^(doce da casa)

+

por pessoa

€2,00

IVA incluído

SELECÇÃO DE QUEIJOS

Rabaçal
Cabra com pirir piri
Ilha de São jorge
Serra da Estrela
Chèvre
Compota de abobora e laranja
Tostas, bolachinhas e pão regional

+

por pessoa

€2,80

IVA incluído

CONDIÇÕES

- a) A escolha de menu, assim como a possibilidade de escolha dos respetivos pratos (sopa/entrada/peixe / carne / sobremesa), terá de ser igual para todo o grupo. A selecção de menu terá de ser confirmada até 5 dias antes do evento.
- b) Caso optem por opção Cocktail de Receção, o serviço de entradas na mesa será retirado, assim como na escolha do Buffet de frutas laminadas e doces que substituirá a sobremesa servida.
- c) Não é permitido o consumo de bens alimentares assim como bebidas nas nossas instalações vindas de terceiros.
- d) O evento terá de ser confirmado por escrito através de email.
- e) O numero de convidados terá de ser confirmado ate 4 dias úteis antes do evento. Caso o numero de convidados for inferior ao previsto será debitado o valor confirmado.
- f) Este orçamento está previsto para grupos superiores a 20 pessoas (adultos).
- g) A reserva de sala exclusiva para o evento só é efetuada para grupos superiores a 35 pessoas(sujeito a confirmação). Caso o numero for inferior, a reserva de sala exclusiva tem um custo adicional ao menu escolhido de 2,00€ por pessoa (mínimo 20 pessoas excluindo crianças).
- h) Crianças: entre 0 e 4 anos – 0% do valor estipulado; entre 5 e 9 anos – 50% do valor estipulado; superior a 10 anos – 100% do valor estipulado;
- i) Capacidade máxima de grupo por sala: 65 pessoas, sem o servido de Cocktail de Receção, e 55 pessoas com o respetivo serviço.
- j) O envio de proposta não efetua pré-reserva automática de mesa.
- k) Condições de pagamento: pronto pagamento.
- l) Validade: 8 dias.