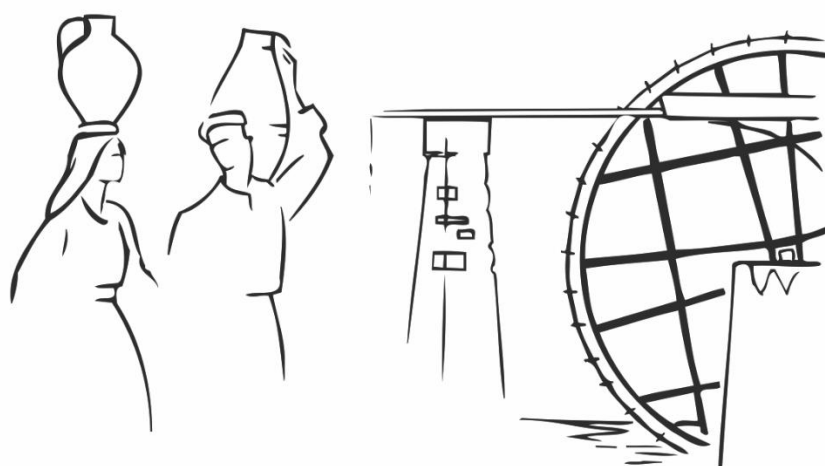


EMENTAS DE GRUPO

2024



CASA DA NORA

Restaurante e Hotel

EMENTAS PARA GRUPOS

(mínimo de 15 pessoas)

EMENTA 1

Ementa 1A = 28.00€ + IVA

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

Ementa 1B = 34.00€ + 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, Alheira de Caça, Morcela de Arroz

Sopas:

- Canja de Galinha Caseira
- Creme de Legumes
- Sopa de Peixe Cação com Coentros
- Creme de Ervilhas
- Caldo Verde
- Sopa de Nabiças

Sobremesas:

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

Peixe:

- Torre de Bacalhau Lascado com Broa
- Bacalhau Cremoso com Marisco
- Espetada de Lulas e Gambas com Açorda de Camarão
- Arroz de Peixe com Camarão
- Tranche de Corvina à Portuguesa com Batatinha e Verdura Salteada
- Feijoada de Chocos
- Raia à Lagareiro com Arroz de Grelos

Carne:

- Lombinho de Porco no Forno c/ Crosta de Broa e Arroz de Frutos Secos
- Cachaço de Porco no Forno com Migas Alentejanas, Verdura e Laranja
- Língua de Vaca com Puré de Batata e Verdura
- Bochechas de Porco Preto no Forno c/ Batatinha e Feijão Verde Salteado
- Secretos de Porco Ibérico c/ Puré de Alheira e Salada de Laranja
- Mão de Vaca com Grão
- Dobradinha com Feijão Branco

Bebidas da Casa

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

EMENTAS PARA GRUPOS

(mínimo de 15 pessoas)

EMENTA 2

Ementa 2A = 31,00€ +IVA

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

Ementa 2B = 37,00€ +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, Morcela de Arroz, Alheira de Caça, Ovos Mexidos com Farinheira

Sopas:

- Canja de Galinha Caseira
- Creme de Legumes
- Sopa de Peixe Cação com Coentros
- Creme de Ervilhas
- Sopa de Feijão e Couve Juliana
- Caldo Verde
- Sopa de Cenoura e Abóbora com Camarão
- Sopa de Alho Francês com Amêndoa

Peixe:

- Bacalhau à Lagareiro Com Batata a Murro e Migas
- Lombo de Robalo com Sementes de Sésamo, Juliana de Legumes e Batata Assada
- Tranche de Corvina com Arroz de Bivalves à Bulhão Pato
- Supremo de Dourada Confitada com Puré de Cenoura em Escabeche e Legumes Salteados
- 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
- Fondant de Chocolate com Gelado

Carne:

- Ensopado de Borreguinho com Hortelã
- Entrecôte de Novilho Grelhado com Batata Campestre e Legumes Assados
- Coxa de Pato Confitada com Puré de Batata Doce e Molho de Frutos Vermelhos **
- Cozido à Portuguesa
- Lombinho de Porco c/ Risoto de Cogumelos
- Vitela Arouquesa Assada no Forno
- Pato Assado no Forno c/ Arroz de Castanhas e Miúdos

** este prato só é possível quando a ementa é de 1 prato

Bebidas da Casa:

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

EMENTAS PARA GRUPOS

(mínimo de 15 pessoas)

EMENTA 3

Ementa 3A = 34,50€ +IVA

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

Ementa 3B = 40,50€ +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, Morcela de Arroz, Alheira de Caça, Entremeada Grelhada, Camarão com Molho de Whisky, Ovos Mexidos com Farinheira

Sopas:

- Canja de Galinha Caseira
- Creme de Legumes
- Sopa de Peixe Cação com Coentros
- Creme de Ervilhas
- Sopa de Feijão e Couve Juliana
- Caldo Verde
- Sopa de Cenoura, Abóbora e Camarão
- Sopa de Alho Francês com Amêndoa

Sobremesas:

- Brisa do Lis
- Cheesecake de Frutos Silvestres
- Pêra Bêbada 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
- Tranche de Garoupa com Arroz de Bivalves à Bolhão Pato
- Salmão Braseado com molho de Gengibre, Ratatouille de Legumes e Batata Duchaise

Carne:

- Cabritinho Assado no forno com Batatinha, Verdura e Arroz de Miúdos
- Lombo de Novilho com Risoto de Cogumelos Frescos
- Magret de Pato com Batata e Cenouras Glaceadas
- Medalhão de Vitela Branca em Baixa temperatura com Puré de Ervilhas e Ovo b.t.

Bebidas da Casa:

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

CASA DA NORA

EXTRAS DE EMENTAS DE GRUPO

* Apenas possível para grupos superiores a 30 adultos

Salgadinhos

- Entremeada
- Paio de Porco Preto
- Chouriço
- Rissóis
- Pastéis de Bacalhau
- Queijo da Serra

5.00€/pessoa + IVA

Mesa de Queijos:*

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

5.00€/pessoa+ IVA

Mesa de Aperitivos:

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

6.00€/pessoa + IVA

Finger Food:

- Canapés 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

Mariscos

- Camarão Cozido – 35€/kg
- Ostras ao Natura - 2€/uni
- Ameijoas à Bulhão Pato – 20€/dose
- Recheio de Sapateira – 10€/dose
- Tigre Grelhado – 80€/kg

CASA DA NORA

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 – 7,00€/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.

Política de Crianças:

Crianças 0 – 2 Anos: Grátis

Crianças 3 – 9 Anos: 60% do preço do adulto

As crianças são sempre bem-vindas, mas solicitamos especial atenção ao seguinte:

- Em caso de choro ou birra que incomode os demais presentes, peça-nos por favor um espaço tranquilo para levar a criança até se acalmar.
- As crianças não podem correr nas salas, é perigoso porque a equipa circula com comida quente e porque incomoda os outros clientes.
- É de evitar trazer os carrinhos de bebé dentro das salas, para não dificultar o normal serviço do restaurante. Poderá estacioná-lo no exterior.
- A Casa da Nora não se responsabiliza por incidentes no jardim, piscina (não vigiada e para **uso exclusivo do hotel**) ou Rio. A criança deve ser acompanhada pelos pais.

Horário do Restaurante:

Almoço: 12h00 – 16h00

Jantar: 19h30 – 23h00

Não é possível permanecer nas Salas após as 17h, para que tenhamos tempo de limpar/arrumar e abrir para serviço de jantar. Em incumprimento de horário e em acordo com o Restaurante, cada **hora extra** tem o custo de **60€ + iva**.