

Ementas de Grupo para Eventos Particulares

2023



Rua Manuel Francisco Soromenho n. 59/61 2670 -454 Loures

Tlf 219820119 M-919550988 reservas@salero.pt

O Salero tem muito prazer em recebê-lo a si e aos seus amigos. Como sabemos que uma refeição deverá ser um momento muito agradável, o Salero preparou ementas especiais de grupo para que possa usufruir um bom momento entre nós.

Se vai realizar um aniversário, batizado, casamento ou evento de empresa, consulte-nos para um orçamento personalizado.

O welcome drink incluído é servido ao som de um chill out na nossa esplanada ou no bar do novo salão multimédia.

Possuímos uma nova sala com capacidade para 120 lugares, com multimédia (som imagem) e bar incluídos, local ideal para workshops de empresas com 2 TVs 70" 4k , projetor a laser 240", flipchart e muitas outras facilidades, para seu total desfrute.

Para o cliente que vêm de longe fica a possibilidade de ficar alojado na Salero Guest House

Ementas de Grupo para Eventos Particulares

- **Ementa República**

-
- **Welcome drink:** Água, refrigerantes, cerveja, martini, moscatel e Gin tónico.
- **Na mesa:** Pão, manteigas, queijo seco amanteigado rissóis de camarão, e croquetes de novilho.
- **Entradas quentes:** Farinheira salteada com ovos mexidos e estaladiços de milho, cogumelos salteados com chouriços de barrancos.
- **No prato:** Filetes de linguado em crocante de amêndoas e risoto de camarão ou naquinhos de vitela rosada à mirandesa com migas da beira e batatinhas a murro.
- **Bebidas:** Água, refrigerantes, vinho branco ou tinto escolha da casa, sangria tinta.
- **Sobremesa:** Gelado de nata menorquina com chocolate quente caseiro e crumble de bolacha.
- Café ou descafeinado
- 30,00€/pax Multibanco não disponível
-
-
-

- **Ementa Premium** (reforço de entradas)

- **Welcome drink:** Água, refrigerantes, cerveja, martini, moscatel e Gin tónico.
- **Na mesa:** Pão, manteigas, queijo seco amanteigado rissóis de camarão, e croquetes de novilho.
- **Entradas quentes:** Farinheira com ovos mexidos e estaladiços de milho, camarões de Moçambique ao alinho, pimentos Padron, e cogumelos salteados com chouriço de Barrancos.
- **No prato:** Filetes de linguado em crocante de amêndoas e risoto de camarão ou naquinhos de vitela rosada à mirandesa com migas da beira e batatinhas a murro.
- **Bebidas:** Água, refrigerantes, vinho branco ou tinto escolha da casa, sangria tinta.
- **Sobremesa:** Gelado de nata menorquina com chocolate quente caseiro e crumble de bolacha.
- Café ou descafeinado
- 35,00€/pax Multibanco não disponível
-

Ementa Multifacetada- A nova Coqueluche do Salero (máximo 25 pax, motivos logísticos)

- **Welcome drink:** Água, refrigerantes, cerveja, martini, moscatel e Gin tónico.
- **Na mesa:** Pão, manteigas, queijo seco amanteigado rissóis de camarão, e croquetes de novilho.
- **Entradas quentes:** Farinheira com ovos mexidos e estaladiços de milho e cogumelos frescos salteados com enchidos de Barrancos.
- **No prato:** Filetes de linguado em crocante de amêndoas e risoto de camarão, ou caril de gambas à Moçambicano ou naquinhos de vitela rosada à mirandesa com migas da beira e batatinhas a murro, ou bife à casa com famoso molho “marrare”, ou croquetes de alheira com risoto de ervilha e abóbora, ou choco frito à moda do salero com batata frita e maionese caseira, ou risoto de legumes com cogumelos frescos
- **Bebidas:** Água, refrigerantes, vinho branco ou tinto escolha da casa, sangria tinta.
- **Sobremesa:** Gelado de nata menorquina com chocolate quente caseiro e crumble de bolacha.
- Café ou descafeinado
- 35,00€/pax Multibanco não disponível
-

Ementas de Grupo para Eventos Particulares

Ementa “ Loures”

- **Welcome Drink** com água, refrigerantes, vinho, cerveja, martini, moscatel ou gin tónico.
- **Na mesa:** Pão, manteigas, azeitonas, queijo seco, rissóis de camarão e croquetes de novilho
- **Entradinhas quentes:** Farinheira com ovos mexidos e estaladiços de milho, cogumelos salteados com azeite e alho”.
- **1º prato:** Bacalhau com Broa gratinado no forno em cama de espinafres e feijão frade.
- **2º prato:** Naquinhos de vitela rosada à Mirandesa com batatas a murro e migas da Beira.
- **Bebida:** Água, refrigerantes, cerveja, sangria , vinho branco ou tinto escolha da casa.
- **Sobremesa:** Gelado de nata menorquina com chocolate quente caseiro e crumble de bolacha Café ou descafeinado.
- 40.00€/pax
-

Ementa “ Salero “

- (Recepção de convidados)
- **Welcome Drink** com água, refrigerantes, vinho, cerveja, martini, moscatel ou gin tónico.
- **Na mesa:** Pão, manteigas, azeitonas, queijo seco, rissóis de camarão e croquetes de novilho.
- **Entradinhas quentes:** Farinheira com ovos mexidos e estaladiços de milho, cogumelos salteados com chouriço de Barrancos, camarões ao alinho, e pimentos “Padron”.
- **1º Prato** -Filetes de Linguado em crocante de amêndoa e risotto de camarão.
- **2º Prato** : Naco de Alcatra grelhado com redução Napolitana, grelos salteados e alheira confitada
- **Bebidas** - Água, refrigerantes, cerveja, sangria branca, tinta ou espumante, vinho branco ou tinto.
- **Sobremesa** – “Petit Gateau” com chocolate quente caseiro e crumble de bolacha.
- Café ou descafeinado
- 45.00€/pax

Ementa “ Família”

- **Welcome Drink** com água, refrigerantes, vinho, cerveja, martini, moscatel ou gin tónico.
- **Na mesa:** Pão, manteigas, azeitonas, queijo seco, rissóis de camarão e croquetes de novilho.
-
- **Entradinhas quentes:** Farinheira com ovos mexidos e estaladiços de milho, cogumelos salteados com chouriço de Barrancos, camarões ao alinho, pimentos “Padron”..
- **1º Prato:** Filetes de peixe galo com açorda de coentros.
- **2º Prato:** Naco de Alcatra grelhado com redução Napolitana, grelos salteados e alheira confitada..
-
- **Bebidas:** Água, refrigerantes, cerveja, sangria branca/tinta ou espumante, vinho branco ou tinto.
- **Sobremesa:** “Petit Gateau” com chocolate quente caseiro e crumble de bolacha
- Café ou descafeinado.
- 50.00€/pax
-

Ementas de Grupo para Eventos Particulares

Ementa PrimeSteak (Estilo cervejaria com bifes do Lombo nacionais)

- Welcome Drink com Agua Sumos, Martini, favaio ou Gin Tónico
- (Recepção de convidados)
- Pão, Manteigas, Azeitonas, Queijo seco, Rissóis e Croquetes
- **Entradas quentes**, Gambas al Ajillo/ Farinheira com Ovos e estaladiços de Milho e pimentos padron
- **Prato** -Bife do lombo c/ molho á escolha (roquefort, salero, mostarda de dijon , cervejeira, pimenta ou Café)
- Bebida - Agua , Sumos, vinho tinto ou branco, Cerveja ou Sangria
- Sobremesa – Creme Brulée, ou Petit Gateau” com chocolate quente caseiro e crumble de bolacha
- Café
- 50.00€/pax

Ementa “ Mundo ”

- **Welcome Drink** com água, refrigerantes, vinho, cerveja, martini, moscatel ou gin tónico.
- **Na mesa:** Pão, manteigas, azeitonas, queijo seco, rissóis de camarão e croquetes de novilho.
- **Entradinhas quentes:** Farinheira com ovos mexidos e estaladiços de milho, cogumelos salteados com chouriço de Barrancos, camarões ao alinho, pimentos “Padron”..
- **1º Prato:** Moqueca de Garoupa com camarão de Moçambique ao jeito Brasileiro.
- **2º Prato:** Naco de Alcatra grelhado com redução Napolitana, grelos salteados e alheira confitada..
- **Bebidas:** Água, refrigerantes, cerveja, sangria branca/tinta ou espumante, vinho branco ou tinto.
- **Sobremesa:** Crème Brûlée.
- Café ou descafeinado.
- 55.00€/pax
-

Menu “Chez Lapin” (ao melhor estilo de Paris com a irreverência da revolução)

- (Recepção de convidados)
- **Welcome Drink** com água, refrigerantes, vinho, cerveja, martini, moscatel ou gin tónico e caipirinha.
- **Covert completo.**
- **Entradas “au tableau”:** carpaccio de salmão “gravelax”, salada de alho francês com vinagreta de trufa, telha de parmesão e espuma do mesmo.
- **Le Poisson:** Tornado de garoupa com molho de manjerição e hortelã, alioli de lima e mil folhas de legumes.
- **La Viande:** “Epaule d'Agneaux”- Carré de Cordeiro a baixa temperatura com redução do mesmo, creme roxo e chalotas confitadas.
-
- **Bebidas:** Água, refrigerantes, cerveja, sangria branca/tinta ou de champanhe e vinho “Papa Figos” (Casa Ferreirinha Douro).
- **Sobremesa:** Ópera de chocolate, morangos, gelado e crocante de frutos secos.
- Café ou descafeinado.
- 85.00€/pax
-

Ementas de Grupo para Eventos Particulares

-
- **Animação** e anotações
- Dispostos de vários tipos de entretenimento ou animação ao dispor, solicite o nosso orçamento para realizarmos a sua ideia, temos disponíveis para si os seguintes serviços; **Musica ao vivo**, DJ, multimédia, Animação de festas com DJ e Karaoke, animação infantil, pintura facial, Magico, provas de vinhos, degustação de ostras, leitura de cartas com Tarólogo, decoração de sala, fotografo, videografo, viaturas antigas para chegada ao evento, Limusine, babysiter, ou alojamento.
- **Extensões ou antecipação de Horário** fora do horário normal de funcionamento da casa, deverá ser discutido e orçamentado com a gerência
- **Reserva de sala completa e exclusiva**, bem como complemento de horário deverá ser antecipadamente combinado com a gerência.
- **Serviço de Welcome drink**, um aperitivo por pessoa, durante 30 m á chegada de convidados.
- **Serviço de bebidas** termina depois do serviço de sobremesas e café, exceções a combinar.
- Nota (as bebidas serão consideradas à razão de 1 garrafa de vinho ou uma sangria por cada 2 pessoas