

Ementas para Festas de Batizado

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 o Batizado, crisma ou comunhão do seu filho, consulte-nos para orçamento personalizado, se assim o desejar.

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

Possuímos uma nova sala com capacidade para 90 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.

Ementas para Festas de Batizado

Ementa “A Minha festa”

Welcome Drink

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 na frigideira.

Prato Quente

Bacalhau Grelhado à lagareiro com batatinhas a murro e tomate grelhado

Ou

Naquinhos de vitela rosada à Mirandesa com batatas a murro e migas da beira

Bebidas

Água, refrigerantes, cerveja, sangria branca ou tinta, vinho branco ou tinto

.Sobremesa

“Fatia de Gelado nata menorquina, com chocolate quente e crumble de bolacha

Café ou descafeinado

35.00€/pax

Ementa “O meu Batizado”

Welcome Drink

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.

1º Prato –

Bacalhau com Broa gratinado no forno em cama de espinafres e feijão, ou

Filetes de linguado em crocante de amêndoas e risoto de camarão

2º Prato –

Naquinhos de vitela rosada à Mirandesa com batatas a murro e migas da beira

Bebidas

Água, refrigerantes, cerveja, sangria branca ou tinta, vinho branco ou tinto

.Sobremesa

“Petit Gateau” com chocolate quente caseiro e crumble de bolacha.

Café ou descafeinado

45.00€/pax

Ementas para Festas de Batizado

Ementa “ Os meus Pais”

Welcome Drink

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 –

Bacalhau com Broa gratinado no forno em cama de espinafres e feijão, ou

Filetes de linguado em crocante de amêndoa e risoto de camarão.

2º Prato –

Naquinhos de vitela rosada à Mirandesa com batatas a murro e migas da beira

Bebidas

Água, refrigerantes, cerveja, sangria branca ou tinta, vinho branco ou tinto

.Sobremesa

“Petit Gateau” com chocolate quente caseiro e crumble de bolacha.

Café ou descafeinado

50.00€/pax

Ementa “ Os Avós”

Welcome Drink

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 com grelos salteados e alheira confitada.

Bebidas –

Água, refrigerantes, cerveja, sangria branca ou tinta, vinho branco ou tinto

Sobremesa –

“Creme Bruleé., “Petit Gateau” com chocolate quente caseiro e crumble de bolacha.

Café ou descafeinado

50.00€/pax

Ementas para Festas de Batizado

Ementa “ Os meus Padrinhos”

Welcome Drink

água, refrigerantes, vinho, cerveja, martini, moscatel ou gin tónico.

Na mesa:

Pão, manteigas, azeitonas, queijo seco, rissóis de camarão e croquetes de novilho.

Entradinhos quentes:

Camarões ao alinho, farinheira com ovos e estaladiços de milho e pimentos “Padron”, cogumelos salteados no azeite e alho.

1º Prato:

Lombo de Robalo Braseado com redução Napolitana e risoto de camarão

2º Prato:

Bife à parisiense c/ molho de redução de chalotas e demi glace

Bebidas:

Água, refrigerantes, cerveja, sangria branca/tinta ou de champanhe e vinho Tinto ou branco

Sobremesa:

Crème Brûlée, ou “Petit Gateau” com chocolate quente caseiro e crumble de bolacha.

Café ou descafeinado.

55.00€/pax

Ementa “ Boa Nova”

Welcome Drink

água, refrigerantes, vinho, cerveja, martini, moscatel ou gin tónico.

Na mesa:

Pão, manteigas, azeitonas, queijo seco, rissóis de camarão e croquetes de novilho.

Entradinhos 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 com grelos salteados e alheira confitada.

Bebidas:

Água, refrigerantes, cerveja, sangria branca/tinta ou de champanhe, vinho branco ou tinto.

Sobremesa:

Crème Brûlée. ou “Petit Gateau” com chocolate quente caseiro e crumble de bolacha.

Café ou descafeinado.

55.00€/pax

Ementas para Festas de Batizado

Menú “Chez Lapin”

(ao melhor estilo de Paris com a irreverência da revolução)

- (Recepção de convidados)

Welcome Drink

água, refrigerantes, vinho, cerveja, martini, moscatel ou gin tónico e caipirinha.

Covert completo.

Entradas “ Au tableau

carpaccio de salmão , salada de alho francês com vinagreta de trufa, telha de parmesão e espuma do mesmo.

Le Poisson

Tornedó 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, redução do mesmo, creme roxo, chalotas

Boisson

Água, refrigerantes, cerveja, sangria branca/tinta ou de champanhe e vinho Papa Figos

Dessert

Ópera de chocolate e café com mascarpone e nougatine de amêndoas.

Café ou descafeinado.

75.00€/pax

Animação

Podemos proporcionar vários tipos de animação, ou complementaridades para o seu evento.

Dispomos de vários tipos de entretenimento ou animação para o seu evento, solicite o nosso orçamento para realizarmos a sua ideia, temos disponíveis para si os seguintes serviços:

Musica ao vivo, DJ, Animação de festas com DJ e Karaoke, animação infantil, insufláveis, pintura facial, Magico, leitura de cartas com Tarologo, decoração de sala, fotografo, viaturas antigas para chegada ao evento, Limusine, babysiter.

Se pretender utilizar o espaço fora do horário de funcionamento do restaurante deve solicitar informações para o mesmo, bem com o referido orçamento para extensões ou antecipação de Horário

Alteração de marca de vinhos a combinar

Reserva e exclusividade de sala completa ou do dia todo de ser previamente orçamentada.