

MENUS DE EVENTOS

éLeBê
restaurantes



***“adoramos a perfeição,
porque a não podemos ter;
repugná-la-íamos se a tivéssemos.***

***o perfeito é o desumano porque
o humano é imperfeito.”***

Fernando Pessoa
in Livro do Desassossego, 1986.

menu 1



Menu válido para 15 pessoas (mínimo)

entradas

Couvert

pão, manteiga do chef e
azeitonas aromatizadas

Fondue de três queijos

Salada éLeBê

Alheira de perdiz com
grellos do campo

ou opção vegetariana

Tarte de legumes

pratos quentes

Bacalhau do chef

guarnecido por trilogia de legumes
do campo, gambas e mozzarella

Montada minhota

tornedós de alcatra minhota
corados com broa e enriquecido
por vinho verde

ou opção vegetariana

Risotto de cogumelos

risotto guarnecido por
cogumelos frescos

sobremesa

(buffet à mesa)

Frutas laminadas

Doces conventuais & regionais

bebida

Vinho verde,
Pássaros

Douro Branco e Tinto,
Oupa! Colheita

Alentejo Branco e Tinto,
Encostas do Guadiana
Antão Vaz & Verdelho
Touriga Nacional e Syrah

Água, refrigerantes
e cerveja

café

33,90€
p.p.p.

I. Selecionar um prato de peixe ou carne

menu 2



Menu válido para 15 pessoas (mínimo)

I. Selecionar um prato de peixe ou carne

entradas

Couvert

pão, manteiga do chef e
azeitonas aromatiadas.

Fondue de três queijos

Salada éLeBê

Alheira de perdiz

Sugestão tradicional

Sugestão do chef

ou opção vegetariana

Tarte de legumes

pratos quentes¹

Risotto de bacalhau e gambas

risotto de bacalhau aromatizado
em caldo de gambas.

Bochecha de porco selvagem

receita típica onde a bochecha
é assada a baixa temperatura e
acompanhada de batatinha
assada e legumes do campo.

ou opção vegetariana

Risotto de cogumelos

risotto guarnecido por
cogumelos frescos

sobremesa

(em buffet à mesa)

Frutas laminadas

Doces conventuais
e regionais

bebida

Vinho verde,
Pássaros

Douro Branco e Tinto,
Oupa! Colheita

Alentejo Branco e Tinto,
Encostas do Guadiana
Antão Vaz & Verdelho
Touriga Nacional e Syrah

Água, refrigerantes
e cerveja

café

39,80€
p.p.p.

menu 3



Menu válido para 15 pessoas (mínimo)

entradas

Couvert

pão, manteiga do chef e
azeitonas aromatizadas.

Fondue de três queijos

Alheira de perdiz

Caçarola de gambas

Sugestão do chef

Escabeche de faisão

ou opção vegetariana

Tarte de legumes

pratos quentes

Tranche de garoupa

garoupa fresca guarnecida por
batata sauté e gambas.

Vitelinha da avó

assada lentamente e adocicada
por castanhas selvagens

ou opção vegetariana

Tofu em crosta de broa

em crosta de broa e salada
três pimentos

sobremesa

(em buffet à mesa)

Frutas laminadas
e decoradas

Doces conventuais
e regionais

bebida

Vinho verde,
Pássaros

Douro Branco e Tinto,
Oupa! Colheita

Alentejo Branco e Tinto,
Encostas do Guadiana
Antão Vaz & Verdelho
Touriga Nacional e Syrah

Água, refrigerantes
e cerveja

café

49,80€
p.p.p.

I. Selecionar um prato de peixe ou carne

menu 4



entradas

(volante)

quentes/ frios

Seleção de folhados

Seleção de salgados

Seleção de tapas

Seleção de canapés

pratos quentes

Sugestão de sopa

Sugestão de peixe, carne

ou sugestão vegetariana

sobremesa

(em buffet à mesa)

Frutas laminadas e decoradas

Doces conventuais
e regionais

Seleção de queijos

bar

Apertivos,
Vinho do Porto, Gin, Martini...

Vinho verde,
Pássaros

Douro Branco e Tinto,
Oupa! Reserva

Alentejo Branco e Tinto,
Encostas do Guadiana
Antão Vaz & Verdelho
Touriga Nacional e Syrah

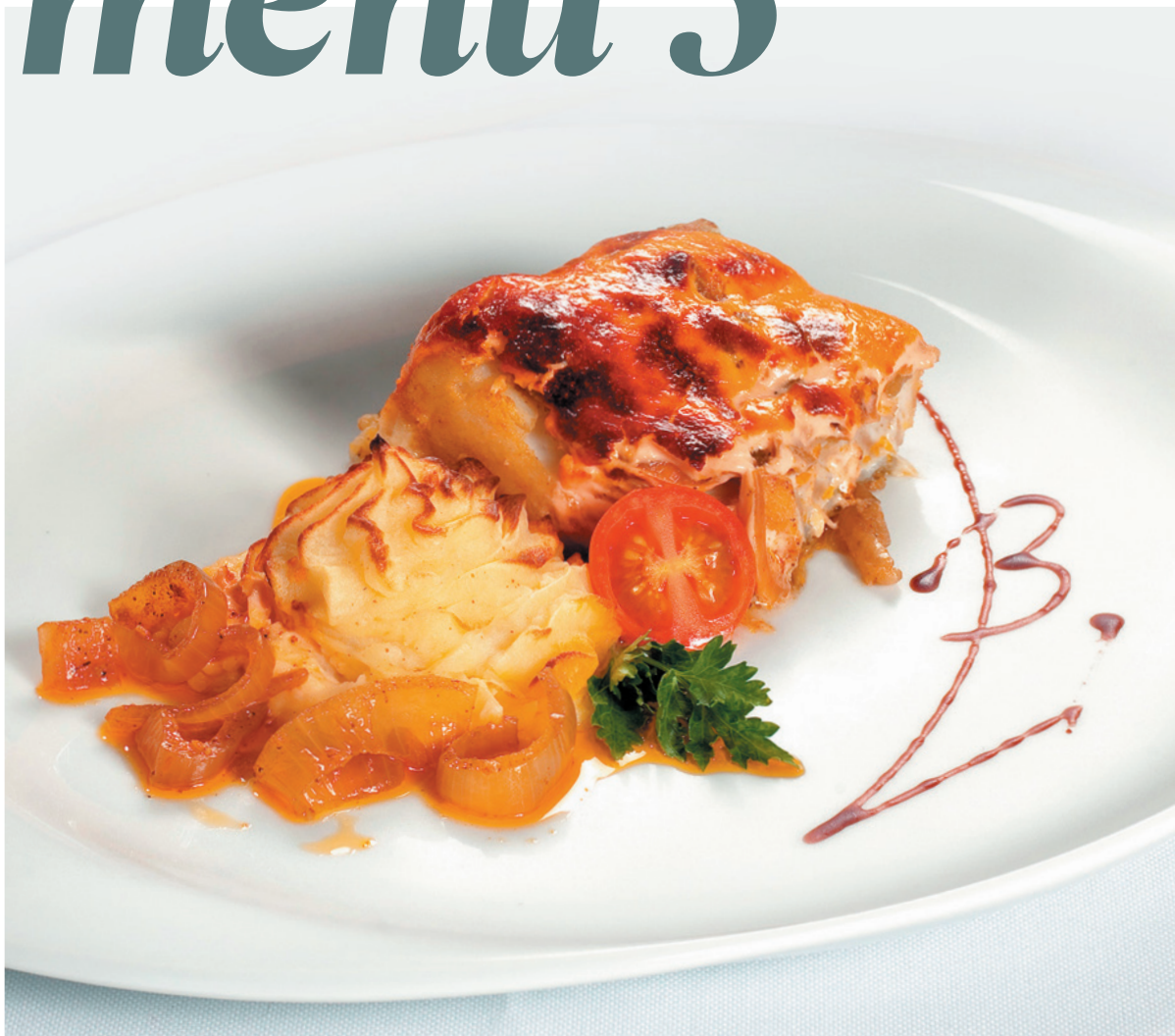
Água, Refrigerantes, cerveja
Sumos naturais

café, digestivo e espumante

54,90€
p.p.p.

I. Selecionar um prato de peixe ou carne

menu 5



entradas

(em buffet)

quentes

Seleção de 4 entradas
tradicionais

frias

Seleção de tapas, folhadinhas
e salgadinhos

Seleção de saladas típicas
e contemporâneas

pratos quentes

Sugestão de sopa

Sugestão de peixe e carne
(a partir da nossa ementa)

Sugestão vegetariana

sobremesas

(em buffet à mesa)

Frutas laminadas

Doces conventuais
e regionais

Seleção de queijos

bar

Aperitivos

Porto, Gin, Martini

Vinho verde,

Pássaros

Douro Branco e Tinto,

Oupa! Reserva

Alentejo Branco e Tinto,

Encostas do Guadiana

Antão Vaz & Verdelho

Touriga Nacional e Syrah

Água, Refrigerantes, cerveja

Sumos naturais

café, digestivo e espumante

65,90€
p.p.p.

menu 6



entradas

(em buffet)

quentes

Seleção de 4 entradas tradicionais

frios

Seleção de tapas, folhadinhos e salgadinhos

Seleção de saladas típicas e contemporâneas

pratos quentes

Sugestão de sopa

Sugestão de peixe seguida de sugestão de carne

Sugestão vegetariana

sobremesa

(em buffet à mesa)

Frutas laminadas

Doces conventuais e regionais

Seleção de queijos

bar

Cocktail de recepção,

Aperitivos,
Vinho do Porto, Gin, Martini...

Vinho verde,
Pássaros

Douro Branco e Tinto,
Oupa! Reserva

Alentejo Branco e Tinto,
Encostas do Guadiana
Antão Vaz & Verdelho
Touriga Nacional e Syrah

Água, Refrigerantes, cerveja
Sumos naturais

café, digestivo e espumante

ceia

Caldo-verde

Preguinho em pão

78,90€
p.p.p.

menu 7



entradas

(em buffet)

quentes

Seleção de 4 entradas tradicionais

frias

Seleção de tapas, folhadinhos e salgadinhos

Seleção de saladas típicas e contemporâneas

mesa de marisco

Gamba gigante ao alho

Sapateira recheada élêbe

Mexilhão à algarvia

Mexilhão em crosta de ervas aromáticas

A nossa ameijoa

pratos quentes

Sugestão de sopa

Sugestão de peixe ou carne

Sugestão vegetariana

sobremesa

Frutas laminadas

Doces conventuais e regionais

Seleção de queijos

bar

Cocktail de recepção

Aperitivos
Porto, Gin, Martini

Vinho verde,
Pássaros

Douro Branco e Tinto,
Oupa! Reserva

Alentejo Branco e Tinto,
Encostas do Guadiana
Antão Vaz & Verdelho
Touriga Nacional e Syrah

Água, refrigerantes
e cerveja

café, digestivo e espumante

ceia

Caldo-verde e
prego em pão

84,90€
p.p.p.

MENUS DE EVENTOS

Nos menus apresentados não existem restrições de consumo de comida ou bebidas terminando o menu com o serviço de café excepto em caso de menus com digestivos.

Entende-se por bufet à mesa, tábuas com frutas laminadas e decoradas, bem como tábuas de doces conventuais, regionais e contemporâneos.

Porto Tónico/ cocktail de receção, acresce 5€ por pessoa.

Dois pratos principais em miniatura acresce 10€ por pessoa.

Mais um prato principal acresce 15€ por pessoa.

Upa! Espumante agregado ao menu acresce 10€ por unidade.

Os menus apresentados são apenas menus "padrão", podendo perfeitamente ser alterados.

As sopas e os pratos principais são seleccionados a partir das nossas ementas. Nos menus apresentados não estão contempladas decorações nem bolo de cerimónia.

Outras opções de serviços serão tratadas presencialmente.

As fotos apresentadas neste documento são meramente ilustrativas.

Caso o número mínimo de convidados diminua após aprovação da reserva para um número inferior ao mínimo de cada menu, a diferença será cobrada.

© éLeBê 2021

elebe.pt

fb/elebept

@elebe.restaurantes

porto **entreparedes**
rua de entreparedes, 37
4000 - 198 Porto

221 126 603
entreparedes@elebe.pt

porto **baixa**
rua St. Ildefonso, 118
4000 - 382 Porto

222 032 455
baixa@elebe.pt

porto **centro**
rua da conceição, 94
4050 - 214 Porto

222 011 651
centro@elebe.pt

póvoa de varzim
rua tenente veiga leal, 40
4490 - 586 Póvoa de Varzim

252 646 207
povoa@elebe.pt

