

# Ementas para Festas de Natal ou Empresas

2023



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

Tif 219820119 M-919550988 [reservas@salero.pt](mailto: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, no bar do novo do salão multimédia.

Possuímos uma nova sala com capacidade para 80 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 os clientes que veem de longe podem ficar hospedados na nossa Guest House .

# Ementas para Festas de Natal ou Empresas

## Ementa “Espírito de Natal ”

### 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 “Pai Natal”

### 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 Natal ou Empresas

## Ementa “ Mãe Natal”

### 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 “ Rudolfo”

### 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.

Café ou descafeinado

55.00€/pax

# Ementas para Festas de Natal ou Empresas

## Ementa “ A minha Empresa”

### 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:

Camarões ao alinho, farinheira com ovos e estaladiços de milho e pimentos “Padron”, cogumelos salteados

### 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.

Café ou descafeinado.

55.00€/pax

## Ementa “ Team Spirit”

### 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, pimentos “Padron”.

### 1º Prato:

Moqueca de Garoupa com camarão de Moçambique à maneira da Bahia.

### 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.

Café ou descafeinado.

55.00€/pax

# Ementas para Festas de Natal ou Empresas

## Menú “Chez Lapin”

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

### Welcome Drink

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

### 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 manjeriço 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, morangos e gelado com crocante de frutos secos.

### Café ou descafeinado.

85.00€/pax

- **Animação** e anotações
- Dispomos 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, 2 refrigerantes , 2 cervejas, águas sem limite , etç<sup>1</sup>.)