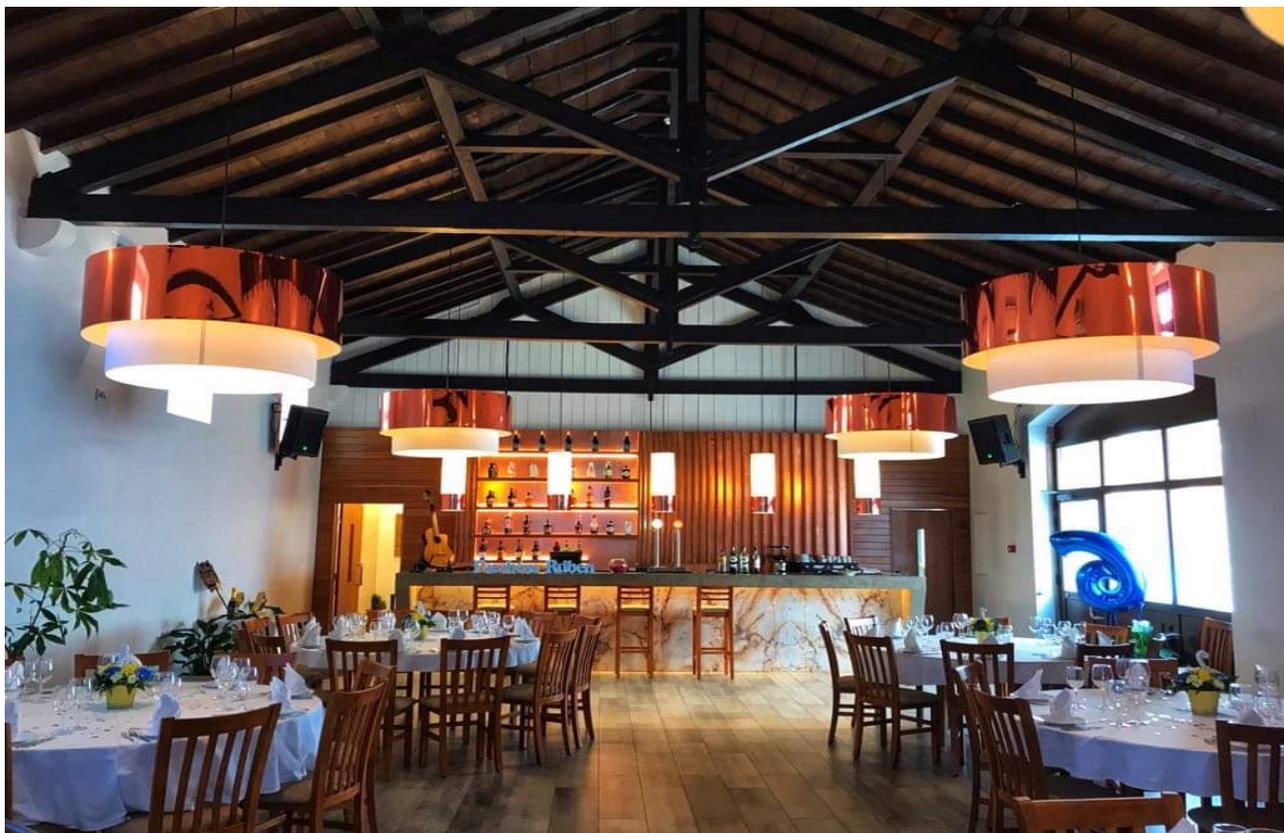


# Ementas para Festas de Casamento

2023



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

Tlf 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 seu casamento, 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 Casamento

## Ementa Noivo

### 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

### 2º Prato –

Naquinhos 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€

## Ementa Noiva

### 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€

# Ementas para Festas de Casamento

## Ementa Surf & Turf

### 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”, carpaccio de novilho

### 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.

60.00€

## Ementa Lua de Mel

### 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 Robalo 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.

Café ou descafeinado.

65.00€

# Ementas para Festas de Casamento

## 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 manjeriçã 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€

## 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, baby-sitter.

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.