



Menu para grupos

FÁBRICA BRAÇO DE PRATA



Menu 25 euros por pessoas incluindo entrada, prato, sobremesa e bebidas.

Acima de 20 pessoas, podemos privatizar uma sala para o seu grupo sem custo adicional.

Para o empréstimo de uma coluna cobramos o adicional de 40 euros.

Deve-se escolher duas ou três opções de prato para o seu grupo, e comunicar as respectivas quantidades, por exemplo 50% arroz pato, 50% arroz polvo. Assim como também deve comunicar a escolha da entrada, e da sobremesa. **(caso não comunique ficará à escolha do chefe)**

O jantar será servido em *rechaud* numa mesa de *buffet*.

Não se trata de um menu degustação, os convidados devem comer uma dose de um dos pratos previamente escolhidos

BEBIDAS INCLUÍDAS

3 copos de vinho ou 3 cervejas ou 3 refrigerantes + água durante a refeição

ENTRADAS

Trio de molhos (húmus, maionese e queijo creme) com tostinhas
Bruscheta Caprese
Bruscheta Cogumelos

PRINCIPAIS

Empadão de porco ou de legumes
Lasanha à bolonhesa
Lasanha vegana
Moqueca de camarão ou de legumes
Lombo de porco ao molho de cogumelos com batatas coradas
Jarre de cordeiro com salada morna de lentilha e molho de iogurte
Lasanha de novilho ou de legumes
Arroz de Polvo
Estrogonofe de frango ou de novilho, com arroz e batata palha
Bacalhau a Gomes de Sá
Assado de porco e couve roxa com batata doce e cenouras assadas
Piano de porco com geleia de pimenta e batatas rústicas

SOBREMESAS

Baba de camelo
Mousse de chocolate com crumble de chocolate e morangos assados
Crumble de maçãs com gelado
Pana cota de frutos vermelhos
Salada de frutas
Bacalhau à Braz
Moqueca de camarão