

Ementas

Baptizado e Casamento

Restaurante Típico



Abrunheira – Sintra

21 925 02 38

restaurante.trilho@gmail.com

www.restauranteotrilho.com

Notas

- As crianças dos 0-3 anos não pagam e as crianças dos 4-10 pagam metade
- Os pratos escolhidos serão os mesmos para todos os elementos do grupo
- Estamos abertos a outras propostas ou acertos destas ementas

Ementa nº1

Aperitivos:

- Porto, Madeira, Martini, Sumos e Águas

Entradas:

- Pão, Salgadinhos, Presunto, Queijinhos, Manteiga e Azeitonas

Sopas:

- Canja de Galinha
- Creme de Legumes.

Pratos Quentes:

- Espetada de Tamboril c/batata e hortaliça
- Escalopes de Vitela na Brasa com Batata Frita, Arroz e Esparregado/Salada

Bebidas:

- Vinho Tinto e Branco da Casa
- Refrigerantes Diversos e Águas.

Sobremesas:

- Fruta ou Doce da casa

Café e Digestivos:

- Whisky, Licor, Brandy e Porto.

Bolo de Baptizado/Casamento
e
Champanhe

Preço p/ pessoa: 37,50 €

Ementa nº2

Aperitivos:

- Porto, Madeira, Martini, Sumos e Águas.

Entradas:

- Pão, Salgadinhos, Presunto, Queijinhos, Manteiga e Azeitonas.

Sopas:

- Canja de Galinha
- Creme de Legumes.

Pratos Quentes:

- Arroz de Tamboril c/Amêijoia e Camarão
- Escalopes de Vitela na Brasa com Batata Frita, Arroz e Esparregado/Salada

Bebidas:

- Vinho Tinto e Branco da Casa.
- Refrigerantes Diversos e Águas.

Sobremesas:

- Fruta ou Doce da casa

Café e Digestivos:

- Whisky, Licor, Brandy e Porto.

Bolo de Baptizado/Casamento
e
Champanhe

Preço p/ pessoa: 37,50 €

Ementa nº3

Aperitivos:

- Porto, Madeira, Martini, Sumos e Águas.

Entradas:

- Pão, Salgadinhos, Presunto, Queijinhos, Manteiga e Azeitonas.

Sopas (2 à escolha):

- Creme Marisco
- Creme de Legumes
- Canja de Galinha
- Caldo Verde à Beirão
- Puré de Cenoura

Pratos Quentes (2 à escolha):

- Arroz de Tamboril c/amêijoa e camarão
- Espetada de Tamboril com batata e hortaliça
- Bacalhau na brasa com batata e hortaliça
- Bacalhau à Brás com salada
- Espetada de lulas com camarão, batata e hortaliça
- Cabrito assado no forno com batata e esparregado
- Vitela assada no forno com batata e esparregado
- Plumas de Porco Preto na brasa co batata e salada

- Lombrinhos de Porco na brasa com batata e salada
- Escalopes de vitela na brasa com batata e esparregado
- Escalopes de Vitela fritos com natas e cogumelos
- Bifinhos de Veado fritos com batata e salada

Bebidas:

- Vinho tinto e branco da casa
- Refrigerantes diversos e Águas.

Sobremesas:

- Fruta ou Doce da casa

Café e Digestivos:

- Whisky, Licor, Brandy e Porto

Bolo de Baptizado/Casamento
e
Champanhe

Preço p/ pessoa: 41,00 €

Ementa nº4

Aperitivos:

- Porto, Madeira, Martini, Sumos e Águas

Entradas:

- Pão, Salgadinhos, Presunto, Queijinhos, Manteiga e Azeitonas.

Sopas (2 à escolha):

- Creme Marisco
- Creme de Legumes
- Canja de Galinha
- Caldo Verde à Beirão
- Puré de Cenoura
-

Pratos Quentes (2 à escolha):

- Arroz de Tamboril c/amêijoia e camarão
- Espetada de Tamboril com batata e hortaliça
- Bacalhau na brasa com batata e hortaliça
- Bacalhau à Brás com salada
- Espetada de lulas com camarão, batata e hortaliça
- Cabrito assado no forno com batata e esparregado
- Vitela assada no forno com batata e esparregado
- Plumas de Porco Preto na brasa com batata e salada
- Lombinhos de Porco na brasa com batata e salada
- Escalopes de vitela na brasa com batata e esparregado
- Escalopes de Vitela fritos com natas e cogumelos
- Bifinhos de Veado fritos com batata e salada

Bebidas:

- Vinho tinto e branco da casa, Refrigerantes diversos e Águas

Sobremesas:

- Fruta ou Doce da Casa

Café e Digestivos:

- Whisky, Licor, Brandy e Aguardente Velha

Buffet:

- **Mesa de Carnes:** Leitão de Negrais
- **Mesa de Queijos:** Queijinhos saloios, queijo da serra, etc
- **Mesa de Frutas:** Manga, papaia, kiwi, ananás, uvas, melão, laranjas, melancia e outros.
- **Mesa de Doces:** , Cheesecake, Bolo de Bolacha, Tarte de Nata, Tarte de Queijada de Sintra, Pudim de claras, Pudim de amêndoa, Pudim Flân, Mousse de Chocolate.

Bolo de Baptizado/Casamento
e
Champanhe

Preço p/ pessoa: 55,00€

Ementa nº5

Aperitivos:

- Porto, Madeira, Martini, Sumos e Águas.

Entradas:

- Pão, Salgadinhos, Presunto, Queijinhos, Manteiga e Azeitonas.

Sopas (2 à escolha):

- Creme Marisco
- Creme de Legumes
- Canja de Galinha
- Caldo Verde à Beirão
- Puré de Cenoura

Pratos Quentes (2 à escolha):

- Arroz de Tamboril c/amêijoia e camarão
- Espetada de Tamboril com batata e hortaliça
- Bacalhau na brasa com batata e hortaliça
- Bacalhau à Brás com salada
- Espetada de lulas com camarão, batata e hortaliça
- Cabrito assado no forno com batata e esparregado
- Vitela assada no forno com batata e esparregado
- Plumas de Porco Preto na brasa com batata e salada
- Lombinhos de Porco na brasa com batata e salada
- Escalopes de vitela na brasa com batata e esparregado
- Escalopes de Vitela fritos com natas e cogumelos
- Bifinhos de Veado fritos com batata e salada

Bebidas:

- Vinho tinto e branco da casa, Refrigerantes diversos e Águas.

•

Sobremesas:

- Fruta ou Doce da Casa

Café e Digestivos:

- Whisky, Licor, Brandy e Aguardente Velha

Buffet:

- **Mesa de Marisco:** Camarão Cozido ao natural
- **Mesa de Carne:** Leitão de Negrais
- **Mesa de Queijos:** Queijinhos saloios, queijo da serra.
- **Mesa de Frutas:** Manga, papaia, kiwi, ananás, uvas, melão, laranjas, melancia e outros.
- **Mesa de Doces:** , Cheesecake, Bolo de Bolacha, Tarte de Nata, Tarte de Queijada de Sintra, Pudim de claras, Pudim de amêndoa, Mousse de chocolate, Pudim Flân.

Bolo de Baptizado/Casamento
e Champanhe

Preço p/ pessoa: 59,50€