

MENU

Jantares Privados

2025



Os nossos jantares de grupo são quase exclusivos.

Obrigada pelo seu contacto e espero que a nossa sugestão corresponda às vossas expectativas. Poderemos sempre ajustar em função das suas necessidades, para isso não hesite em nos contatar.

A pedido, podemos sempre acrescentar algo vegetariano e adaptamos caso haja alguma intolerância alimentar: sem glúten e/ou sem lactose etc.

O nosso espaço poderá ser reservado exclusivamente para o seu grupo mediante condições a acordar.

Uma espécie de "buffet" com o objectivo de se sentirem confortavelmente em casa.

(mínimo de participantes 25 pax)



Menu 1

ENTRADAS

Sortido de miniaturas de salgados frescos e suculentos; patês de queijo e chouriça e outros paladares;
Tostas, gressinos e pãezinhos frescos
Diversas frutas da época;
"Welcome Drink" - A nossa limonada e sumos de fruta

PRATO DE PEIXE

Lascas de bacalhau em cama de puré de grão, espinafres salteados e crosta de broa de milho aromática.
Regada com a nossa cebola confitada em azeite perfumado.

PRATO DE CARNE

Lasanha de vaca gulosa com notas de manjericão fresco perfumado

Todo o jantar é acompanhado por uma mistura de alfaces e tomate temperada a gosto com azeite virgem extra da Herdade da Mingorra e respectivo vinagre e picadilho de tomate com oregãos e cebola roxa

SOBREMESAS GULOSAS

Gula de chocolate
Tarte de camelô com praliné de amêndoas
Tarte de lima e hortelã fresca

Incluí: água; café; chás; limonadas; Coca-Cola
Bebidas alcoólicas à parte

35,00/pax

Crianças entre 4 a 12 anos - Desconto 50%

42,00/pax

Incluí: Vinho Tinto e/ou Branco "STAND" Herdade da Mingorra - Alentejo
Não estão incluídas imperiais

Condições de pagamento:

50% na adjudicação e o restante no final do jantar.
Até 48h antes da data do evento deve ser comunicada à Gula's o numero definitivo de participantes. Após este prazo, qualquer diminuição do seu número não alterará o valor final a pagar.

IBAN: PT50 0007 0000 0033 3237 3902 3



Menu 2

ENTRADAS

Sortido de miniaturas de salgados frescos e suculentos; patês de queijo e chouriça e outros paladares;
Tostas, gressinos e pãezinhos frescos
Diversas frutas da época;
“Welcome Drink” - A nossa limonada e sumos de fruta

PRATO DE PEIXE

Caril perfumado de camarões carnudos numa inspiração Oriental.
Acompanha o nosso arroz perfumado “basmati” com pedaços de
maçã verde salteada

PRATO DE CARNE

“Chapéu de Bispo” de vitela maturada, assada ao sal e nas pimentas coloridas do reino acompanhada pela nossa fritada de batata doce assada do costume e/ou o arroz branco com frutos secos salteados e sapos de cebolinho fresco

Todo o jantar é acompanhado por uma mistura de alfaces e tomate temperada a gosto com azeite virgem extra da Herdade da Mingorra e respectivo vinagre e picadilho de tomate com oregãos e cebola roxa

SOBREMESAS GULOSAS

Gula de chocolate
Tarte de camelô com praliné de amêndoas
Tarte de lima e hortelã fresca

Incluí: água; café; chás; limonadas; Coca-Cola
Bebidas alcoólicas à parte

40,00/pax

Crianças entre 4 a 12 anos - Desconto 50%

47,00/pax

Inclui: Vinho Tinto e/ou Branco “STAND” Herdade da
Mingorra - Alentejo
Não estão incluídas imperiais

Condições de pagamento:

50% na adjudicação e o restante no final do jantar.

Até 48h antes da data do evento deve ser comunicada à Gula's o número definitivo de participantes. Após este prazo, qualquer diminuição do seu número não alterará o valor final a pagar.

IBAN: PT50 0007 0000 0033 3237 3902 3



Menu 3

ENTRADAS

Sortido de miniaturas de salgados frescos e suculentos; patês de queijo e chouriça e outros paladares;
Tostas, gressinos e pãezinhos frescos
Diversas frutas da época;
“Welcome Drink” - A nossa limonada e sumos de fruta

PRATO DE PEIXE

Gratinado de bacalhau com cenoura e cobertura de queijo mozarella e/ou crosta de farinheira perfumada

PRATO DE CARNE

Lombo de porco assado suculentamente em grãos de mostarda e mel de rosmaninho. Acompanhado pelo nosso arroz de frutos secos salteados com salpicos de cebolinho fresco e/ou a fritada de batata doce assada do costume.

Todo o jantar é acompanhado por uma mistura de alfaces e tomate temperada a gosto com azeite virgem extra da Herdade da Mingorra e respectivo vinagre e picadilho de tomate com oregãos e cebola roxa

SOBREMESAS GULOSAS

Gula de chocolate
Tarte de camelô com praliné de amêndoas
Tarte de lima e hortelã fresca

Inclui: água; café; chás; limonadas; Coca-Cola
Bebidas alcoólicas à parte

30,00/pax

Crianças entre 4 a 12 anos - Desconto 50%

37,00/pax

Inclui: Vinho Tinto e/ou Branco “STAND” Herdade da Mingorra - Alentejo

Não estão incluídas imperiais

Condições de pagamento:

50% na adjudicação e o restante no final do jantar.

Até 48h antes da data do evento deve ser comunicada à Gula's o numero definitivo de participantes. Após este prazo, qualquer diminuição do seu número não alterará o valor final a pagar.

IBAN: PT50 0007 0000 0033 3237 3902 3



Menu 4

ENTRADAS

Sortido de miniaturas de salgados frescos e suculentos; patês de queijo e chouriça e outros paladares;
Tostas, gressinos e pãezinhos frescos
Diversas frutas da época;
"Welcome Drink" - A nossa limonada e sumos de fruta

PRATO DE PEIXE

Mistura de bacalhau com camarão carnudo num gratinado de queijo mozarela e pedaços de queijo "Brie"

PRATO DE CARNE

Bochechas de porco estufadas em vinho tinto, acompanhadas pela nossa fritada de batata doce assada e/ou arroz de frutos secos salteados

Todo o jantar é acompanhado por uma mistura de alfaces e tomate temperada a gosto com azeite virgem extra da Herdade da Mingorra e respectivo vinagre e picadilho de tomate com oregâos e cebola roxa

SOBREMESAS GULOSAS

Gula de chocolate
Tarte de camelô com praliné de amêndoas
Tarte de lima e hortelã fresca

Inclui: água; café; chás; limonadas; Coca-Cola
Bebidas alcoólicas à parte

35,00/pax

Crianças entre 4 a 12 anos - Desconto 50%

42,00/pax

Inclui: Vinho Tinto e/ou Branco "STAND" Herdade da Mingorra - Alentejo

Não estão incluídas imperiais

Condições de pagamento:

50% na adjudicação e o restante no final do jantar.

Até 48h antes da data do evento deve ser comunicada à Gula's o numero definitivo de participantes. Após este prazo, qualquer diminuição do seu número não alterará o valor final a pagar.

IBAN: PT50 0007 0000 0033 3237 3902 3



Menu 5

ENTRADAS

Sortido de miniaturas de salgados frescos e suculentos; patês de queijo e chouriça e outros paladares;
Tostas, gressinos e pãezinhos frescos
Diversas frutas da época;
"Welcome Drink" - A nossa limonada e sumos de fruta

PRATO DE PEIXE

Uma espécie de bobó com inspirações Angolanas acompanha o nosso arroz branco salteado com salpicos de cebolinho fresco;

PRATO DE CARNE

Rolo de carne recheado de espinafres e queijo mozarela, acompanhado pela nossa batata doce assada do Oeste e/ou arroz de lima fresca e perfumada

Todo o jantar é acompanhado por uma mistura de alfaces e tomate temperada a gosto com azeite virgem extra da Herdade da Mingorra e respectivo vinagre e picadilho de tomate com oregãos e cebola roxa

SOBREMESAS GULOSAS

Gula de chocolate
Tarte de camelô com praliné de amêndoas
Tarte de lima e hortelã fresca

Inclui: água; café; chás; limonadas; Coca-Cola
Bebidas alcoólicas à parte

38,00/pax

Crianças entre 4 a 12 anos - Desconto 50%

45,00/pax

Inclui: Vinho Tinto e/ou Branco "STAND" Herdade da Mingorra - Alentejo

Não estão incluídas imperiais

Condições de pagamento:

50% na adjudicação e o restante no final do jantar.

Até 48h antes da data do evento deve ser comunicada à Gula's o numero definitivo de participantes. Após este prazo, qualquer diminuição do seu número não alterará o valor final a pagar.

IBAN: PT50 0007 0000 0033 3237 3902 3



Jantares Privados





Deixe-nos tornar a sua
noite de comemoração
ainda mais
especial!



www.aminhagula.pt