



hortelã leitão
degustação Fidalguia



hortelã leitão
degustação Fidalguia
rose
QMF
copo

Peneireiro,

Cliente:
Contacto:
Empresa:
E-mail:

Local:
Dia:
Hora:
Pax:

N/Ref:

V/Ref:

V/Confirmação:

No seguimento da v/ solicitação, que desde já agradecemos, apresentamos a nossa sugestão de ementa para almoço, que esperamos que seja do vosso agrado.

EMENTA

ENTRADAS

Pão regional, azeitonas, manteiguinhas, patê de leitão, salgadinhos

SOPA

Creme de Legumes

PEIXE

Lombo de Pescada c/ molho de Marisco
(Puré campestre e broculos gratinados)

CARNE

Leitão Assado com Batata Frita ou batata cozida c/pele, Salada Mista e Laranja.

SOBREMESA

Bolo de chocolate c/ molho de Manga, rabanadas ou salada de fruta

BEBIDAS

Vinhos Colheita QMF (Branco, Tinto, Rosé) ou Esp QMF (Branco, Tinto, Rosé), Água e Sumo de laranja s/gás.

Café

Fatias de bolo rei

TOTAL

32,00 €

Estamos receptivos a qualquer sugestão, relativamente à ementa. Muitos gratos pela sua preferência. Ficamos a aguardar a s/ confirmação.

Atentamente

Obs.:

NOTA: Dos 0 aos 3 anos grátis e dos 4 aos 12 anos desconto de 50% em menu normal. Confirmar no mínimo com 3 dias de antecedência.

Restaurante Nova Casa dos Leitões

Augusto Virgílio de Sousa & Filhos, Lda.

www.novacasadosleitoes.pt

geral@novacasadosleitoes.pt

Estrada Nacional 1, 118

Peneireiro - Aguium

3780-624 Anadia