



hortelã leitão
degustação Fidalguia



hortelã leitão
degustação Fidalguia
Bacalhau
rejas QMF rose
vinhos
baixada brata

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

Sopa de legumes

PEIXE

Bacalhau á Zé do Pípo

tira sabores

CARNE

Peitinhos de vitela assada c/ molho de cogumelos

SOBREMESA

Gelado de Baunilha C/ creme cassis, rabanadas ou salada de fruta

BEBIDAS

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

Café

Fatia de bolo rei

TOTAL

25,50 €

Com espumantes acrescenta 2,50€

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

Estrada Nacional 1, 118

Peneireiro - Aguium

3780-624 Anadia

geral@novacasadosleitoes.pt