



hortelã leitão
degustação fidalguia



hortelã leitão
degustação fidalguia
QMF
rose
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 cenoura

PEIXE

Bacalhau á Braz

CARNE

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

SOBREMESA

Arroz doce Merengado, 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

Fatia de bolo rei

TOTAL

30,00 €

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

Estrada Nacional 1, 118

Peneireiro - Aguiçã

3780-624 Anadia

geral@novacasadosleitoes.pt