

EVEN^TOS

Aniversários - Casamentos - Baptizados, ...

O Hotel Imperador terá todo o gosto em preparar a sua festa de casamento, de baptizado, de aniversário, ou simplesmente uma festa convívio.

Só tem que compor a sua ementa escolhendo os pratos dentro das opções que aqui deixamos e pedir-nos um orçamento.

Caso tenha outra ideia, por favor não hesite em nos contactar também. Estamos sempre receptivos a novas ideias!

SERVIÇO DE CANAPÉS

- Caviar
- Salmão Fumado
- Frutas Sortidas
- Fiambre
- Enchidos Diversos
- Foie Gras
- Atum
- Sardinha

SERVIÇO DE FRIOS

- Costeletas de Borrego Panadas
- Leitão Assado
- Enchidos Sortidos
- Croquetes de carne (mistos)
- Pasteis de Bacalhau
- Rissóis de Camarão
- Queijo da Região
- Queijo da Serra
- Queijo Alavão
- Queijo Castelão
- Tâmaras com Bacon
- Presunto (montado para fatiar)
- Presunto (fatiado)
- Camarão Cozido
- Camarão Panado
- Salada Russa
- Salada de Camarão
- Salada de Lagosta
- Pataniscas de Bacalhau
- Pataniscas de Camarão

SOPAS

- Canja de Galinha
- Creme de Legumes
- Sopa de Cebola Gratinada
- Sopa de Peixe
- Gaspacho (sopa fria)
- Sopa Minestrone
- Creme de Mariscos
- Creme de Alho Francês com Coentros
- Sopa de Cação
- Sopa de Bacalhau
- Sopa de Tomate

ENTRADAS FRIAS

- Salada de Lagosta
- Salada de Camarão
- Salmão Fumado
- Melão com Presunto
- Cocktail de Camarão
- Abacate com Camarão

PRATOS DE PEIXE E MARISCOS

- Lagosta à Termidor
- Camarão Tigre na Grelha au Piripiri e manteiga de alho
- Camarão Tigre frito em azeite e alho
- Filetes de Linguado au meunier com laranja
- Filetes de Linguado à Picasso
- Supremos de Cherne à Marinheiro
- Supremos de Cherne au Meunier
- Posta de Cherne na grelha
- Bacalhau Dourado
- Bacalhau à Lagareiro
- Bacalhau com Espinafres
- Bacalhau à Cozinha Velha
- Bacalhau assado no forno
- Bacalhau com natas
- Bacalhau com batata à Murro
- Bacalhau à Espiritual
- Arroz de Mariscos Sortidos
- Arroz de Camarão
- Arroz de Tamboril
- Arroz de Cherne
- Scampi frito à Oriental
- Espetada de Camarão
- Cação de Coentrada

PRATOS DE CARNE

- Perdiz à Gastrónomo
- Lebre estufada em vinho tinto
- Carne de Porco à Alentejana
- Cabrito assado no forno
- Borrego assado no forno
- Lombo de Porco assado e recheado com Tâmaras ou ameixas
- Tornado Rossini (lombo de vaca)
- Vitela estufada
- Lombo de Vaca assado no forno
- Lombinhos de Porco com cogumelos
- Carne do Alguidar (perna de porco)
- Arroz de Pato no forno à antiga
- Galinha à Pastor
- Pato assado no forno com laranja
- Ensopado de Borrego
- Bife à Portuguesa (lombo de vaca)

SOBREMESAS

- Mesa de frutas fatiadas
- Cesto de frutas
- Mesa de Doces sortidos
- Mesa de Queijos