Esquila Catering Cozinha com Alma



Catering Eco 2022



Menu ECO 1

Moelas, Rissóis, Croquetes, Pasteis de Bacalhau, Muslitos, Enchidos, Presunto, Salada de Atum com frades, Mini Quiches

Creme de Legumes do Casteleiro ou Creme de Feijão Branco com Segurelha Bacalhau à Esquila

Feijoada de Marisco

Perca à Portuguesa (no forno com pimentos, tomate e cebola) Filetes com amêndoa, panaché de legumes e arroz branco

Lombo de Porco com molho à Patrão

Vitela Assada com estufado de Legumes e o Arroz da Avó Germina Lombo de Porco com Farinheira e Espinafres Bifinhos de Frango com molho de cogumelos

Buffet de Sobremesas

Leite Creme, Tarte de Bolacha, Pudim Flan, Arroz Doce, Bavaroise, Torta de laranja Caseira, Espelho de Frutas, Tigelada, Mousse de Chocolate, Doce da Avó Lena, Gelatina, Tábua de Queijos

Inclui Suplemento de Bebidas

Água, Sumos, Vinho da Casa (Vinho Tinto de Box e Branco Frisante) e Café

Preços Válidos até 01/12/22

Cozinha com Alma



Menu ECO 2

Moelas, Rissóis, Croquetes, Pasteis de Bacalhau, Muslitos, Enchidos, Presunto, Salada de Atum com frades, Mini Quiches

Creme de Legumes, Sopa de Peixe ou Canja de Galo Bacalhau Gratinado com Espargos e Camarão Arroz de Mariscos Vitela assada com Boletus e Arroz de Forno Lombinhos de Porco com Mel e Bacon e arroz de frutos secos Entremeada no forno com batata assada Supremos de frango com farinheira, queijo e bacon e batata frita Pato assado com milhos e legumes de forno

Buffet de Sobremesas

Leite Creme, Tarte de Bolacha, Pudim Flan, Arroz Doce, Bavaroise, Torta de laranja Caseira, Espelho de Frutas, Tigelada, Mousse de Chocolate, Doce da Avó Lena, Gelatina, Tábua de Queijos

Menu ECO 3

Moelas, Rissóis, Croquetes, Pasteis de Bacalhau, Muslitos, Enchidos, Presunto, Salada de Atum com frades, Mini Quiches

Sopa de Peixe ou Creme de Legumes
Bacalhau Lagareiro com os nossos Pimentos
Fricassé de Lulas com gambas
Borrego no forno
Bosque de Porco Preto com Espinafres Salteados e batatas fritas
Picanha grelhada com batatas a murro e ananás
Naco de porco com folhado de cogumelos e bacon e arroz de frutos secos

Buffet de Sobremesas

Inclui Suplemento de Bebidas Água, Sumos, Vinho da Casa (Vinho Tinto de Box e Branco Frisante) e Café

Preços Válidos até 01/12/22

Tel : 271 381 070 <u>geral@esquila.pt</u> Rua da Estrada N.74 * 6320-121 Casteleiro

Esquila Catering Cozinha com Alma





Buffets de Eventos

Entradas

Pão & Manteigas A nossa selecção de Entradas Frias e Quentes Salada de Tomate, Pepino, Milho, Couve Roxa, Alface, Cebola, Cenoura Salada de Chícharos com Atum, Bacalhau com Grão e Ovo

Sopas (1 à Escolha)

Creme de Legumes, Caldo verde, Sopa à Lavrador, Sopa dos 3 Feijões, Canja rica de Galo

Pratos

Buffet Simples

Bacalhau Gratinado Rojões com Batatas e Couves Arroz de Pato Borrego no Forno

Buffet da Raia

Bacalhau à Esquila Mexilhões de Cebolada Perú com Rapsódia de Pimentos Barriga de leitão Vitela Grelhada à Beirão

Inclui Suplemento de Bebidas

Água, Sumos, Vinho da Casa (Vinho Tinto de Box e Branco Frisante) e Café

Preços Válidos até 01/12/22

Tel: 271 381 070

geral@esquila.pt

Rua da Estrada N.74 * 6320-121 Casteleiro

Cozinha com Alma



Buffet do Chef

Bacalhau na Brasa Arroz de tamboril Barriga de Leitão Vitela com Cogumelos Frango com Molho de Trufas

Buffet da Esquila

Bacalhau dourado com Gambas Pota à lagareiro Barriga de Leitão Cabrito no forno Vitela com Legumes



Buffet de Sobremesas

Leite Creme, Tarte de Bolacha, Pudim Flan, Arroz Doce, Bavaroise, Torta de laranja Caseira, Espelho de Frutas, Tigelada, Mousse de Chocolate, Doce da Avó Lena, Gelatina, Tábua de Queijos

Suplemento Aperitivos Líquidos

Gin, Porto branco e tinto, Moscatel, Favaios, Whisky, Martini Branco e Tinto, Ricard, Vinho Branco e Tinto, Sumos e Água.

Suplemento Digestivos

Whisky, Licor Beirão, Aquardente CRF, Aquardente Bagaceira, Licor de café

Camarão cozido 100g por pessoa

* Camarão 200g p. pessoa

Upgrade Vinhos Quinta dos Termos

Crianças até aos 4 anos – Grátis * Dos 5 aos 10 Anos – 50% desconto A partir dos 11 anos – Preço Normal

Inclui Suplemento de Bebidas

Água, Sumos, Vinho da Casa (Vinho Tinto de Box e Branco Frisante) e Café

Preços Válidos até 01/12/22

Tel: 271 381 070

<u>geral@esquila.pt</u>

Rua da Estrada N.74 * 6320-121 Casteleiro

Cozinha com Alma

Caso pretenda podemos alterar algum dos pratos



Outros Pratos à disposição

Massada de Tamboril

Strogonoff de Peixe com Camarão

Caril de peixe com Arroz de Lima

Filetes de Pota com Arroz de Pimentos

Bacalhau à braz com cogumelos, curqete e bacon

Caldeirada de lulas

Lulas em molho de tomate com arroz de enchidos

Pescada com Gambas

Pota à Lagareiro

Arroz de Tamboril

Massada de Marisco

Perca com Broa e Batata a murro

Bacalhau com Natas

Bacalhau Gratinado com Espinafres

Fricassé de Tamboril com Arroz branco e tomate assado com tomilho

Arroz de Pato

Arroz à Valenciana

Entrecosto com Molho à Cafreal

Filetes com Molho de Azeitonas, Legumes Salteados e puré de batata

Espetadas de Perú com Molho de Manteiga e Arroz de Açafrão

Cachaço Porco Preto com espinafres Salteados e Batata a Murro

Lombo de Porco com Risotto de Cogumelos

Arroz de Coelho Bêbado

Pato Assado com Arroz de Forno

Borrego de forno com Couscous Royale

Entrecosto com Molho Barbecue

Feijoada de Coelho

Ensopado de Javali

Roupa Velha Versão Gratinada

Rojões com batatas cozidas e couve salteada

Bacalhau com natas e castanhas do soito

Bacalhau com espargos e camarão

Inclui Suplemento de Bebidas

Água, Sumos, Vinho da Casa (Vinho Tinto de Box e Branco Frisante) e Café

Preços Válidos até 01/12/22

Tel: 271 381 070

<u>geral@esquila.pt</u>

Rua da Estrada N.74 * 6320-121 Casteleiro

Cozinha com Alma



Filete de truta com pimentos e puré de batata Filetes de truta com molho de azeitonas e legumes salteados Perú com rapsódia de pimentos e arroz branco Perna de Pato no forno com legumes e carolo Perna de pato no forno com arroz de carqueja Tirinhas de frango com Farinheira, bacon, queijo e arroz primavera Lombinhos de porco com legumes de forno e migas de farinheira Vitela estufada com 3 purés (batata, cenoura e bróculos) Lombinho de Porco com puré de grão e molho de chouriço e passas Lombinho de Porco com puré de maçã e arroz de frutos secos da colónia Lombinho de porco com legumes assados e puré de feijão catarino Lombinhos de porco com mel e barriga fumada, acompanhados de arroz de frutos secos da colónia Polvo à Lagareiro Vitela Estufada com Puré de feijão e boletus salteados Vitela estufada com legumes assados e puré de boletus Perna de pato com puré de batata trufada e legumes salteados Ensopado de cabrito com batata cozida

Não encontra nada que gosta? Peça-nos uma ideia

Os preços apresentados são para grupos, mínimo de **50 pax** e incluem iva à taxa legal em vigor

Inclui Suplemento de Bebidas Água, Sumos, Vinho da Casa (Vinho Tinto de Box e Branco Frisante) e Café

Preços Válidos até 01/12/22

Tel : 271 381 070 <u>geral@esquila.pt</u> Rua da Estrada N.74 * 6320-121 Casteleiro