




 HOTEL ****
 SANTA MARGARIDA




 HOTEL
 SANTA MARGARIDA
 ★ ★ ★ ★

restaurante
Callum
 restaurante

EMENTAS DE GRUPO 2026

Ementa "Ribeira"

Valor Total: 22,50€ por pessoa

Escolher (igual para todos): 1 Sopa, 1 Prato Principal 1 Sobremesa
Bebidas "Seleção do Restaurante" incluídas

Opção 2 pratos principais: Suplemento de 2,50 € por pessoa

Bolo de comemoração: 2,50€/Pessoa

Espumante para brinde: sob consulta

Taxa de serviço: 1€/Pessoa (caso tragam o Bolo e/ou Bebida)

Preço por criança (3-11anos): 50% do preço do menu

Preço por criança <2 anos: grátis

Suplemento Vinho Callum junto aos fornos: 2,50€/pessoa

COUVERT

Pão, azeitonas, azeite aromatizado, patê,
salgadinhos, presunto e queijo

SOPA

Canja de galinha
Sopa de legumes c/ feijão seco
Caldo verde c/ chouriça regional

PEIXE

Bacalhau com natas, mix de alfaces e croutons
Massada de Tamboril
Tiras de Pota panadas com Arroz de tomate e
Salada
Medalhão de pescada com crosta de ervas, pruré
de batata e legumes salteados

CARNE

Arroz de pato no forno com chouriço e salada de
tomate
Perna de peru no forno, migas e batata assada
Rojões de porco com castanhas, batata assada e
migas
Cachaço de porco fumado com legumes da época
e batata à padeiro
Carne de porco à alentejana com batata frita e
salada

SOBREMESAS

Arroz doce
Tigelada
Pudim flan de café
Maçã assada
Pêra bêbeda
Pudim de ovos,
Molotof
Trilogia de sabores

BEBIDAS

Vinho tinto "Seleção do Restaurante"
Vinho branco "Seleção do Restaurante"
Cerveja de pressão
Refrigerantes
Águas
Café
Chá

Ementa "Chãos da Ponte"

Valor Total: 25,50€ por pessoa

Escolher (igual para todos): 1 Sopa, 1 Prato Principal 1 Sobremesa

Bebidas "Seleção do Restaurante" incluídas

Opção 2 pratos principais: Suplemento de 2,50 € por pessoa

Bolo de comemoração: 2,50€/Pessoa

Espumante para brinde: sob consulta

Taxa de serviço: 1€/Pessoa (caso tragam o Bolo e/ou Bebida)

Preço por criança (3-11anos): 50% do preço do menu

Preço por criança <2 anos: grátis

Suplemento Vinho Callum junto aos fornos: 2,50€/pessoa

COUVERT

Pão, azeitonas, azeite aromatizado, patê, salgadinhos, presunto e queijo

SOPA/ENTRADA

Sopa de feijão verde à moda antiga

Sopa de peixe perfumada c/ coentros e croutons

Salada de camarão com maçã, croutons, tomate cherry e sementes tostadas

PEIXE

Feijoada de camarão, ameijoas e mexilhão

Caldeirada de bacalhau ou peixe fresco do dia

Arroz malandrinho de tamboril, ameijoas e coentros

Lombo de bacalhau com broa, batata a murro e legumes salteados

Salmão no forno c/crosta de pão e ervas, mix de alfaces e batata salteada

CARNE

Chanfana de cabra / Ensopado/Caldeirada de borrego

Bochecha de porco com legumes e puré de batata-doce

Bochecha de porco com legumes e puré de batata-doce

Lombinho de porco, molho vinho do porto, batata salteada e legumes da época

Rabadilha de vitela no forno a baixa temperatura, batata gratinada e legumes

Cachaço de porco recheado, pesto de espinafres, legumes e puré de batata

Ossobuco de vitela em forno de lenha, batata assada e mix de salada (+2,00€/pessoa)

SOBREMESAS

Strudel de fruta com gelado de baunilha

Tarte tatin de maçã

Pudim de ovos

Tarte de nata e gelado de limão

Bolo húmido de chocolate com calda de frutos vermelhos.

BEBIDAS

Vinho tinto "Seleção do Restaurante"

Vinho branco "Seleção do Restaurante"

Cerveja de pressão

Refrigerantes

Águas

Café

Chá

Menu “Tradição”

APRESENTAÇÃO DO CABRITO ESTONADO JUNTO AOS FORNOS DE LENHA
(MEDIANTE DISPONIBILIDADE)

Valor Total: 35,00€ por pessoa

Bolo de comemoração: 2,50€/Pessoa

Espumante para brinde: sob consulta

Taxa de serviço: 1€/Pessoa (caso tragam o Bolo e/ou Bebida)

Preço por criança (3-11anos): 50% do preço do menu

Preço por criança <2 anos: grátis

Suplemento Vinho Callum junto aos fornos: 2,50€/pessoa

COUVERT

Pão, azeitonas, paio regional, presunto e queijo,
trilogia de fritos

SOPA

Sopa de peixe perfumada com coentros e croutons

PRATO TEMÁTICO

Cabrito Estonado em forno de lenha à Moda de
Oleiros,
arroz de miúdos, migas e batata padeiro
Prato alternativo: Bife de Vitel à Casa com Chips e
legumes

SOBREMESAS

Trilogia de sabores regionais
(Tigelada beirã, arroz-doce e papas de carolo c/ frutos
vermelhos)

BEBIDAS

Vinho tinto “Seleção do Restaurante”
Vinho branco “Seleção do Restaurante”
Cerveja de pressão
Refrigerantes
Águas
Café
Chá

OFERTA

COPO DE AGUARDENTE DE MEDRONHO,
“PARA LAVAR A CHÁVENA”



Menu “O leitão que queria ser cabrito”

Valor Total: 32,00€ por pessoa

Bolo de comemoração: 2,50€/Pessoa

Espumante para brinde: sob consulta

Taxa de serviço: 1€/Pessoa (caso tragam o Bolo e/ou Bebida)

Preço por criança (3-11 anos): 50% do preço do menu

Preço por criança <2 anos: grátis

Suplemento Vinho Callum junto aos fornos: 2,50€/pessoa

COUVERT

Pão, azeitonas, paio regional, presunto e queijo, trilogia de fritos

SOPA

Sopa de peixe perfumada com coentros e croutons

PRATO TEMÁTICO

Leitão assado em forno de lenha, sob uma cama de paus de loureiro, chips de batata e mix de alfaces

SOBREMESAS

Trilogia de sabores regionais

(Tigelada beirã, arroz-doce e papas de carolo c/ frutos vermelhos)

BEBIDAS

Vinho tinto “Seleção do Restaurante”

Vinho branco “Seleção do Restaurante”

Cerveja de pressão

Refrigerantes

Águas

Café

Chá

OFERTA

COPO DE AGUARDENTE DE MEDRONHO,
“PARA LAVAR A CHÁVENA”



Menu Especial Buffet

Valor Total: 30,00€ por pessoa

(Mínimo de 20 pessoas)

Escolher: 1 Sopa, 1 Prato de Peixe e 1 Prato de Carne

Entradas e Sobremesas apresentadas, excepto as que têm indicado Opção)

Bolo de comemoração: 2,50€/Pessoa

Espumante para brinde: sob consulta

Taxa de serviço: 1€/Pessoa

Preço por criança (3-11anos): 50% do preço do menu

Preço por criança <2anos: grátis

ENTRADAS

Presunto | Paio | azeitona | pão regional | broa
Queijos regionais | doce tradicional | tostas | bolacha de água e sal
Queijos internacionais (opção + 1.5€ pessoa)
Salgadinhos variados (Rissóis | Croquetes | pasteis de bacalhau)
Maranho regional (opção + 1.5 € pessoa)
Salada de orelha de porco
Salada de polvo
Salada de grão c/ bacalhau
Salada de feijão frade com atum
Enchidos grelhados variados c/ molho de alho e salsa (opção 1€ pessoa)
Farinheira c/ ovo mexido (sob consulta)
Moelas estufadas (sob consulta)
Asas de frango fritas (sob consulta)

SOPA

Sopa de couve com feijão
Sopa de alho francês
Creme legumes
Canja de galinha
Sopa de peixe (opção + 1€ pessoa)

PEIXE

Massada de peixe, ameijoas e mexilhão
Bacalhau à lagareiro lascarado c/ crosta de broa
Bacalhau Espiritual com mix de alfaces
Feijoada de chocos com arroz
Filete de peixe, molho pimenta verde e batata sauteada
Polvo à lagareiro c/ castanhas, legumes e batata salteada (opção +2 € pessoa)
Lombo de bacalhau confitado, crosta de broa e azeitona (opção +2 € pessoa)

BEBIDAS INCLUÍDAS

Vinho tinto e Branco "Seleção do Restaurante", Cerveja de pressão, Refrigerantes, Águas, Café e Chá

CARNE

Carne de Porco à Alentejana
Vitela na caçarola
Cachaço de porco assado no forno, legumes e farinheira
Arroz de forno à antiga c/ pato e chouriça regional
Mista de Maranho e Bucho Regional
Rabadilha de vitela no forno a baixa temperatura (opção + 1.5 € pessoa)
Coração de alcatra no forno, molho santa margarida e legumes (opção + 2.5 € pessoa)

SOBREMESAS

Tigelada
Semifrio
Arroz-doce
Creme de limão
Molotov de café
Torta c/ doce regional
Papas de carolo c/ frutos vermelhos
Pudim de ovos c/ amêndoa amarga
Baba de camelo c/ amêndoa
Fruta variada laminada

CONDIÇÕES: PREÇOS EM EUROS E INCLUEM IVA

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E CANCELAMENTO:

30 DIAS ANTES DA CHEGADA: CANCELAMENTO TOTAL DO GRUPO SEM PENALIZAÇÃO.

30 DIAS ANTES DA CHEGADA: 1º DEPÓSITO DE 30% (SEM DEVOLUÇÃO. SINAL EM CRÉDITO PARA UTILIZAÇÃO FUTURA NO PRAZO DE 6 MESES)

ATÉ 10 DIAS ANTES DO EVENTO: NÚMERO FINAL DE PESSOAS E PAGAMENTO FINAL

ATÉ 10 DIAS ANTES DO EVENTO: CANCELAMENTOS SEM DIREITO À DEVOLUÇÃO NEM UTILIZAÇÃO FUTURA DO DINHEIRO.
