



JARDIM DA  
**CASCATA**  
EVENTOS

*Ementas Batizado*





**Estimado Cliente,**

**A Cascata agradece o seu contacto e apresenta-lhe as melhores sugestões de ementas para a vossa festa de batizado.**

**Preparámos para si um conjunto de ementas, realçando a excelência da nossa cozinha e a diversidade da gastronomia típica da região, elevada há mais de 30 anos pelo grupo Cascata.**

**Na expectativa de virmos a merecer a Vossa preferência, colocamos desde já ao Vosso inteiro dispor para qualquer esclarecimento ou informação adicional que sejam necessários.**

**Carla Martins**

**☎ (+351) 919 584 903**

**@ restaurante@cascata.pt**

**www.cascata.pt**



## SUGESTÕES DE EMENTAS

### APERITIVOS / COCKTAIL DE RECEPÇÃO (A ESCOLHER):

**Miniaturas de rissóis de Camarão, Bolinhas de Vitela, Empadinhas de Galinha com sementes de sésamo, Tâmaras com Bacon, Canapés Variados de Atum, Queijo, Peixe, Salmão e Camarão, Peixinhos de Horta, Almofadinhas de legumes, Pães de queijo, Bolinhas de Bacalhau, shots de melão com hortelã, shots de kiwi com crocante de presunto, paté de farinheira com tostinhas melba, Pataniscas Coloridas, Folhadinhos de Chouriço e Camarão, Morcela com Ananás, Enchidos Regionais Grelhados com Broa de milho, mini Tartelettes com pasta de atum, Pataniscas de Bacalhau, Bolinhas de Melão com Presunto, Mini espetadas de Fruta**

**Vinho Branco, Martini B° e T°, Moscatel, Gin Tónico Gordons, Imperial, Sumos de Frutas, Águas**



## Sugestões de sopas:

### Sopas quentes:

- Sopa rica de peixe com coentros**
- Creme de legumes (com agrião)**
- Duo de cremes: Creme de cenoura com aroma de hortelã & Creme de coentros com emulsão de alecrim**
- Aveludado de alho francês (com pingo de natas e/ou cebolinho ou emulsão de salsa)**
- Creme de espinafres (com crocante de presunto)**
- Creme de cenoura (com natas pingadas e chalotas caramelizadas)**
- Creme de coentros (com queijo feta)**
- Creme de ervilhas (com crocante de presunto e queijo feta)**
- Creme de cenoura (com chalotas caramelizadas)**
- Creme de couve-flor com amêndoa torrada e bacon (com caviar de azeitonas e azeite de tomilho)**

- Creme de marisco com croûtons fritos (com caviar de camarão e óleo de sésamo)**

- Aveludado de cenoura (com tomilho refrescado com laranja)**

- Creme de feijão branco (com gambas frescas)**

- Creme aveludado de abóbora com frutos secos**

- Creme de funcho (com gambas)**

- Canja de galinha**

- Caldo verde**

### Sopas frias:

- Vichyssoise**

- Gaspacho**

- Sopa Gelada de Meloa e Abacate**

- Sopa Gelada de Tomate e Queijo de Cabra**

- Sopa de melão com hortelã**

- Sopa fria de manga com manjeriço**



## Sugestões de pratos de peixe:

### Opção 1:

**Bacalhau em cama de espinafres com crosta de broa de milho**

**Bacalhau cremoso com espinafres e camarão**

**Bacalhau espiritual com salada primavera**

**Lombos de pescada em cama de legumes com camarão**

**Bacalhau com natas gratinado e trilogia de alfaces**

**Maionese de pescada e camarão**

**Arroz de peixe e frutos do mar aromatizado com coentros**

**Moqueca de peixe e camarão com arroz basmati (ou outro) e salsa  
frita**



## Sugestões de pratos de peixe:

### Opção 2:

**Lombo de bacalhau com crocante de amêndoa e broa, migas e batatinha assada no forno**

**Lombinho de bacalhau em cama de espinafres com batata a murro**

**Lombinho de bacalhau confitado com molho de mel, azeite balsâmico e crocante de presunto**

**Lombo de bacalhau confitado com cebolada de tomate e marisco com camarão**

**Rolinhos de linguado recheados com camarão e molho de marisco**

**Tamboril mariscado com arroz selvagem (ou outro) e juliana de alface**

**Arroz de medalhões de tamboril malandrinho com gambas aromatizado com coentros**

**Maionese de tamboril e camarão**



## Sugestões de pratos de carne:

### Opção 1:

**Vitela assada com estufado de cogumelos, esparregado e arroz selvagem (ou outro)**

**Perna de porco assada com maçãzinhas caramelizadas/puré de maçã, batatinha de forno e legumes**

**Lombo de porco com alecrim, esparregado e arroz primavera**

**Lombo recheado com farinheira, arroz exótico e verdes salteados**

**Arroz de pato à Portuguesa/com cogumelos e alecrim e trilogia de alfaces**



## Sugestões de pratos de carne:

### Opção 2:

**Tranches de lombinhos de porco com emulsão de ervas aromáticas e migas crocantes de broa de milho**

**Tornedó de lombinho de porco com pimenta rosa, arroz de cogumelos e esparregado**

**Coxa de pato confitada com molho de laranja**

**Magret de pato com mel e alecrim, batata assada com ervas aromáticas e puré de maçã**

**Naco de vitela Arouquesa cozinhada em molho moscatel, batata de forno e verdes salteados**

**Bochechinhas de porco preto confitadas em vinho tinto**

**Tornedó de lombinho em massa folhada/filo ou com tâmaras e bacon e Tartelette de esparregado**

**Lombo de vitela com pimenta da Jamaica e batata parisiense**

**Medalhões de vitela com pimenta verde, arroz árabe e esparregado/verdes salteados**



## Sugestões de sobremesas:

### À mesa:

**Gelado crocante de amêndoa e natas com calda de morangos e frutos do bosque**

**Cheesecake de limão com cobertura de frutos silvestres/manga**

**Cheesecake de goiaba/caramelo**

**Fondant de abóbora com bola de gelado de baunilha**

**Soufflé de abóbora com gelado de chocolate e morangos**

**Bolo tépido de chocolate com gengibre e gelado de tangerina**

**Creme brulee com sorbet de citrinos**

**Crepes recheados com gelado e chocolate negro**

**Fondant de chocolate com shot de sorvete de limão**

**Gelado parfait de café com aveludado de caramelo/coulis de framboesas**

**Marquise de chocolate com coulis de frutos do bosque/ shot de sorvete de limão**

**Leite creme conventual com bola de gelado de limão**

**Tarte folhada de maçã com aroma de canela e bola de gelado de baunilha**

**Semifrio de bolacha com ovos moles e telha de amêndoa**

**Bavaroise de morango com aveludado de frutos vermelhos**

**Tiramisú**

**Ananás gratinado com canela e bola de gelado de baunilha**

**Papinhos de anjo com fruta laminada e/ou fios de ovos**

**Brownie de chocolate e nozes com bola de gelado de baunilha**

**Gelado com praliné de frutos secos e**

sopa de chocolate negro





**Ou:**

**MESA DE FRUTAS**

**MESA DE DOCES REGIONAIS E TRADICIONAIS**

**MESA DE QUEIJOS E FUMADOS**

**BOLO DE BATIZADO + DECORAÇÃO DE MESA COM  
CAKEPOPS, CUPCAKES, GOMAS E PIPOCAS**

**BUFFETS**

**Decoração da sala**

**Bebidas:**

**Vinho B° e T° da Região, Refrigerantes, Águas, Cerveja**

**Cafés e Digestivos novos e espumante**



## Massas e recheios para o bolo:

Massas:	Recheios:	Coberturas:
<p> <b>Chocolate</b>  <b>Amêndoa</b>  <b>Noz</b>  <b>Amêndoa e noz</b>  <b>logurte</b>  <b>Pêssego</b>  <b>Red velvet</b>  <b>Cenoura enoz</b>  <b>Cenoura</b>  <b>Pão de ló</b> </p>	<p> <b>Creme de chocolate</b>  <b>Ganache de chocolate</b>  <b>Caramelo/doce de leite</b>  <b>Doce de ovos</b>  <b>Mascarpone com baunilha</b>  <b>Mascarpone com frutos vermelhos</b>  <b>Doce de frutos vermelhos/morangos</b>  <b>Curd de maracujá</b>  <b>logurte com morangos e chantilly</b> </p>	<p> <b>Pasta de açúcar,</b>  <b>Chocolate negro,</b>  <b>Buttercream,</b>  <b>Naked cake (sem cobertura),</b>  <b>Semi-naked cake</b> </p>



## Preços:

### Opção 1:

**Aperitivos**  
**Sopa ou Creme**  
**Prato de Peixe**  
**Prato de Carne**  
**Sobremesa à**  
**mesa**  
**Cafés e digestivos**  
**Bolo de Batizado**  
**Espumante**  
**Bebidas**

**Preço por pessoa**  
**com pratos da**  
**opção 1: 30,00€**

**Preço por pessoa**  
**com pratos da**  
**opção 2: 32,50€**

### Opção 2:

**Aperitivos**  
**Sopa ou Creme**  
**Prato de Peixe**  
**Prato de Carne**  
**Mesa de Frutas e**  
**Mesa de Doces**  
**Cafés e digestivos**  
**Bolo de Batizado**  
**Espumante**  
**Bebidas**

**Preço por pessoa**  
**com pratos da**  
**opção 1: 40,00€**

**Preço por pessoa**  
**com pratos da**  
**opção 2: 42,50€**

### Opção 3:

**Aperitivos**  
**Sopa ou Creme**  
**Prato de Peixe**  
**Prato de Carne**  
**Mesa de Frutas e Mesa**  
**de Doces**  
**Mesa de queijos e**  
**fumados**  
**Cafés e digestivos**  
**Bolo de Batizado**  
**Espumante**  
**Bebidas**

**Preço por pessoa**  
**com pratos da**  
**opção 1: 47,50€**

**Preço por pessoa**  
**com pratos da**  
**opção 2: 50,00€**

**Crianças:**  
**Dos 0-3 anos – Grátis**



**Dos 4-9 anos –50%**



## Preços:

<p style="text-align: center;"><b><u>Opção 4:</u></b></p> <p style="text-align: center;"> <b>Aperitivos</b>  <b>Sopa ou Creme</b>  <b>Prato de Peixe</b>  <b>Prato de Carne</b>  <b>Sobremesa à mesa</b>  <b>Cafés e digestivos</b>  <b>Buffet de frios</b>  <b>Buffet de frutas</b>  <b>Buffet dedoces</b>  <b>Tábua de queijos e fumados</b>  <b>Bolo de Batizado e</b>  <b>espumante</b>  <b>Bebidas</b> </p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Opção 5:</u></b></p> <p style="text-align: center;"> <b>Aperitivos</b>  <b>Sopa ou Creme</b>  <b>Prato de Peixe</b>  <b>Prato de Carne</b>  <b>Sobremesa à mesa</b>  <b>Cafés e digestivos</b>  <b>Buffet de frios</b>  <b>Buffet de quentes</b>  <b>Buffet de mariscos</b>  <b>Buffet de frutas</b>  <b>Buffet dedoces</b>  <b>Buffet de queijos e fumados</b>  <b>Bolo de Batizado e espumante</b>  <b>Bebidas</b> </p>
<p style="text-align: center;"> <b>Preço por pessoa com</b>  <b>pratos da opção 1:</b>  <b>62,50€</b> </p> <p style="text-align: center;"> <b>Preço por pessoa com</b>  <b>pratos da opção 2:</b>  <b>65,00€</b> </p>	<p style="text-align: center;"> <b>Preço por pessoa com</b>  <b>pratos da opção 1:</b>  <b>67,50€</b> </p> <p style="text-align: center;"> <b>Preço por pessoa com</b>  <b>pratos da opção 2:</b>  <b>70,00€</b> </p>

# Condições

1. Elaboração de ementas, placards e marcadores de mesa.
2. Decoração incluída.
3. Crianças 0 aos 3: Grátis e dos 4 aos 9 anos: 50% do valor.
4. Envio do número final de pessoas até 10 dias antes.
5. Os valores apresentados incluem IVA às taxas legais em vigor.
6. Condições de pagamento: 20% no ato da reserva e o restante no final do evento.



**R. Manuel Lopes Valente Júnior, 19-A, Alferrarede  
2200-260 Abrantes**

**241 361 011 | 919 584 903 | 241 366 044 (fax)**

[restaurante@cascata.pt](mailto:restaurante@cascata.pt)

<http://www.cascata.pt>

[https://www.pinterest.pt/cascata\\_eventos/](https://www.pinterest.pt/cascata_eventos/)



BATIZADOS

