



PALÁCIO DO VISCONDE
THE COFFEE EXPERIENCE

MENUS EVENTOS



WELCOME DRINK
WELCOME DRINK

*

MENUS CANAPÉS
MENU CANAPÉS

*

MENUS COMIDA
FOOD MENU

*

MENUS CASAMENTO
WEDDING MENU

*

MENU CRIANÇA
KIDS MENU

*

OPÇÕES VEGETARIANAS E VEGANS
VEGETARIAN AND VEGAN OPTIONS

*

MENUS BEBIDAS
DRINKS MENU

 PALACIODOVISCONDE

 FBMANAGER@PALACIODOVISCONDE.COM

WWW.PALACIODOVISCONDE.COM



PALÁCIO DO VISCONDE

THE COFFEE EXPERIENCE

MENU WELCOME DRINK I

ÁGUA SEM GÁS
SUMO DE LARANJA NATURAL
VINHO BRANCO E TINTO

*STILL WATER
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE
WHITE AND RED WINE*

MENU WELCOME DRINK II

ÁGUA SEM GÁS, SUMO DE LARANJA NATURAL,
CERVEJA ARTESANAL DOIS CORVOS
PORTO SECO, VINHO BRANCO E TINTO

*STILL WATER, FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE,
CRAFT BEER DOIS CORVOS
WHITE DRY PORT, WHITE AND RED WINE*

MENU WELCOME DRINK III

ÁGUA COM E SEM GÁS, SUMO DE LARANJA NATURAL,
CERVEJA ARTESANAL DOIS CORVOS
PORTO SECO, VINHO BRANCO E TINTO
ESPUMANTE BRUT

*STILL WATER, FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE,
CRAFT BEER DOIS CORVOS
WHITE DRY PORT, WHITE AND RED WINE
SPARKLING WINE*





PALÁCIO DO VISCONDE

THE COFFEE EXPERIENCE

MENU CANAPÉS I

PEIXINHOS DA HORTA

GREEN BEANS AND CARROTS IN TEMPURA

*SALMÃO FUMADO E CREME PHILADELPHIA
SOBRE TOSTA DE PÃO ALENTEJANO*

*SMOKED SALMON AND PHILADELPHIA CREAM
ON ALENTEJO BREAD TOAST*

**CROQUETE DE CARNE DE VITELA
COM MOLHO AIOLI**

*VEAL CROQUETTE
WITH AIOLI SAUCE*

MENU CANAPÉS II

ESPETADA DE MOZARELA, TOMATE E MANJERICÃO

MOZZARELLA, TOMATO AND BASIL SKEWER

CAMARÃO EM TEMPURA

SHRIMP IN TEMPURA

BOLINHA DE ALHEIRA

FRIED MEAT ROLL

MENU CANAPÉ III

ESPETADA DE MOZARELA, TOMATE E MANJERICÃO

MOZZARELLA, TOMATO AND BASIL SKEWER

*SALMÃO FUMADO E CREME PHILADELPHIA
SOBRE TOSTA DE PÃO ALENTEJANO*

*SMOKED SALMON AND PHILADELPHIA CREAM
ON ALENTEJO BREAD TOAST*

CAMARÃO EM TEMPURA

SHRIMP IN TEMPURA

BOLINHA DE ALHEIRA

FRIED MEAT ROLL





PALÁCIO DO VISCONDE

THE COFFEE EXPERIENCE

MENU COMIDAS I

DISPONÍVEL DE SEGUNDA A SEXTA DAS 12:30 - 15:30 (DIAS ÚTEIS)
AVAILABLE MONDAY TO FRIDAY 12:30PM - 3:30PM (WORKING DAYS)

- COUVERT -

SELEÇÃO DE PADARIA
DUETO DE MANTEIGAS E PASTA DE AZEITONA VERDE

BAKERY SELECTION
DUET OF BUTTERS AND GREEN OLIVE PASTE

- ENTRADA / STARTER -

CREME DE ERVILHAS,
NATAS E HORTELÃ

PEAS SOUP
MINT AND CREAM

- PRATO PRINCIPAL / MAIN COURSE -

SALMÃO CORADO COM ESPECIARIAS
SOBRE ESMAGADO DE BATATA E RAGOÛT DE LEGUMES

SALMON WITH SPICES
SET ON MASHED POTATOES AND VEGETABLES

- SOBREMESA / DESSERT -

CREME BRULÉE

CRÈME BRULÉE





PALÁCIO DO VISCONDE

THE COFFEE EXPERIENCE

MENU COMIDAS II

ESCOLHER MENU COM PEIXE OU COM CARNE PARA TODOS OS CONVIDADOS
CHOOSE FISH OR MEAT MENU FOR ALL GUESTS

- *COUVERT* -

**SELEÇÃO DE PADARIA
DUETO DE MANTEIGAS E PASTA DE AZEITONA VERDE**

*BAKERY SELECTION
DUET OF BUTTERS AND GREEN OLIVE PASTE*

- *ENTRADA / STARTER* -

**BOLINHAS DE ALHEIRA FRITA
SOBRE PASTA DE MANJERICÃO E MOLHO AIOLI**

*FRIED MEAT ROLLS
ON BASIL PASTE AND AIOLI SAUCE*

- *PRATO PRINCIPAL / MAIN COURSE* -

**BACALHAU À BRÁS,
AZEITONAS E SALSA**

*CODFISH, ONION, EGGS
OLIVES AND PARSLEY*

- *OU / OR* -

**TIRAS DE PORCO PRETO ASSADAS
COM ANANÁS E SUAS MIGAS**

*ROAST BLACK PORK
WITH PINEAPPLE AND CABBAGE CRUMBS*

- *SOBREMESA / DESSERT* -

TARTE DE LIMA COM BASE DE BOLACHA

CREAMY LIME TART WITH VANILLA COOKIES





PALÁCIO DO VISCONDE

THE COFFEE EXPERIENCE

MENU COMIDAS III

ESCOLHER MENU COM PEIXE OU COM CARNE IGUAL PARA TODOS OS CONVIDADOS
CHOOSE FISH OR MEAT MENU FOR ALL GUESTS

- COUVERT -

SELEÇÃO DE PADARIA
DUETO DE MANTEIGAS E PASTA DE AZEITONA VERDE

*BAKERY SELECTION
DUET OF BUTTERS AND GREEN OLIVE PASTE*

- ENTRADA / STARTER -

COGUMELOS SHIMEJI, SHITAKE E MARRON
UMA TRILOGIA COM AZEITE, ALHO E COENTROS

*SHIMEJI, SHITAKE AND MARRON MUSHROOMS
A TRILOGY WITH OLIVE OIL, GARLIC AND CORIANDER*

- PRATO PRINCIPAL / MAIN COURSE -

FILETE DE ROBALO CORADO
SOBRE PURÉ DE BATATA ROXA E PIMENTO PADRON

*FILLET OF SEA BASS
ON MASHED RED POTATOES*

- OU/OR -

MEDALHÃO DE NOVILHO ENVOLTO EM PANCETTA
BATATA PRIMAVERA E LEGUMES

*BEEF MEDALLION WRAPPED IN PANCETTA
POTATO GRATIN AND VEGETABLES*

- SOBREMESA / DESSERT -

BROWNIE DE CHOCOLATE
BOLA DE GELADO DE BAUNILHA NANNARELLA

*CHOCOLATE BROWNIE
WITH HOMEMADE VANILLA ICE CREAM*





PALÁCIO DO VISCONDE

THE COFFEE EXPERIENCE

MENU COMIDAS IV

- COUVERT -

**SELEÇÃO DE PADARIA
DUETO DE MANTEIGAS E PASTA DE AZEITONA VERDE**

*BAKERY SELECTION
DUET OF BUTTERS AND GREEN OLIVE PASTE*

- ENTRADA / STARTER -

**ATUM BRASEADO
COM MOLHO DE OSTRAS E PIMENTA**

*BRAISED TUNA FISH
WITH OYSTER SAUCE AND PEPPER*

- PRATO PRINCIPAL / MAIN COURSE -

**O CLÁSSICO BIFE DO VISCONDE
MOLHO DE CAFÉ LOTE MARFIM, BATATA FONTE NOVA**

*OUR CLASSIC VISCOUNT'S STEAK
WITH COFFEE SAUCE, FONTE NOVA POTATO*

- SOBREMESA / DESSERT -

**PERA ROCHA
COZIDA EM VINHO BRANCO COM ESPECIARIAS**

*PORTUGUESE ROCHA PEAR
COOKED IN WHITE WINE AND SPICES*





PALÁCIO DO VISCONDE

THE COFFEE EXPERIENCE

MENU COMIDAS V

- COUVERT -

**SELEÇÃO DE PADARIA
DUETO DE MANTEIGAS E PASTA DE AZEITONA VERDE**

*BAKERY SELECTION
DUET OF BUTTERS AND GREEN OLIVE PASTE*

- ENTRADA / STARTER -

**A NOSSA VERSÃO DAS GAMBAS AL AJILLO
ALHO, GENGIBRE E LIMÃO**

*SAUTÉED PRAWNS
WITH GARLIC, GINGER AND LEMON*

- PRATO PRINCIPAL / MAIN COURSE -

**CAMARÃO GRELHADO SOBRE RISOTTO
COM TINTA DE CHOCO E EMULSÃO DE COENTROS**

*GRILLED PRAWNS
BLACK RISOTTO AND CORIANDER EMULSION*

- SOBREMESA / DESSERT -

**TIRAMISÙ
COM CAFÉ DE ESPECIALIDADE DO BRASIL**

TIRAMISU WITH SPECIALTY COFFEE FROM BRAZIL





PALÁCIO DO VISCONDE

THE COFFEE EXPERIENCE

MENU CASAMENTO I

- COUVERT -

**SELEÇÃO DE PADARIA
DUETO DE MANTEIGA E PASTA DE AZEITONA VERDE**

*BAKERY SELECTION
DUET OF BUTTERS AND GREEN OLIVE PASTE*

- AMUSE-BOUCHE -

**BOLINHA DE ALHEIRA FRITA
SOBRE PASTA DE MANJERICÃO E MOLHO AIOLI**

*FRIED MEAT ROLLS
ON BASIL AND AIOLI SAUCE*

- ENTRADA / STARTER -

**GAMBAS SALTEADAS
COM AZEITE, ALHO E GENGIBRE**

*FRIED PRAWNS
WITH OLIVE OIL, GARLIC AND GINGER*

- PEIXE / FISH -

**LOMBO DE BACALHAU CORADO
SOBRE PURÉ DE GRÃO DE BICO E GRELOS**

*CODFISH MEDALLION
ON MASHED CHICKPEAS AND SPROUTS*

- CARNE / MEAT -

**MEDALHÃO DE NOVILHO EM ABRAÇOS COM PANCETTA
BATATA PRIMAVERA E LEGUMES**

*BEEF MEDALLION WRAPPED IN BACON
POTATO GRATIN AND VEGETABLES*

- PRÉ SOBREMESA / PRÉ DESSERT -

MORANGO DE MÃOS DADAS COM CREME DE NATAS

STRAWBERRIES WITH CREAM

- SOBREMESA / DESSERT -

**LUAR DE CHOCOLATE COM CARAMELO SALGADO
HALF MOON CHOCOLATE WITH SALTED CARAMEL**





PALÁCIO DO VISCONDE

THE COFFEE EXPERIENCE

MENU CASAMENTO II

- COUVERT -

**SELEÇÃO DE PADARIA
DUETO DE MANTEIGAS E PASTA DE AZEITONA VERDE**

*BAKERY SELECTION
DUET OF BUTTERS AND GREEN OLIVE PASTE*

- AMUSE-BOUCHE -

**BOLINHA DE ALHEIRA FRITA
SOBRE PASTA DE MANJERICÃO E MOLHO AIOLI**

*FRIED MEAT ROLLS
ON BASIL PASTE AND AIOLI SAUCE*

- ENTRADA / STARTER -

**ATUM BRASEADO
COM MOLHO DE OSTRAS**

*BRAISED TUNA FISH
WITH OYSTER SAUCE*

- PEIXE / FISH -

**CAMARÃO GRELHADO
SOBRE RISOTTO NEGRO**

*GRILLED PRAWNS
OVER BLACK RISOTTO*

- CARNE / MEAT -

**BIFE DO LOMBO DOS AÇORES
COM MOLHO DE CAFÉ LOTE MARFIM**

*AZORES VEAL STEAK
WITH COFFEE SAUCE*

- PRÉ SOBREMESA / PRÉ DESSERT -

MORANGO DE MÃOS DADAS COM CREME DE NATAS

STRAWBERRIES WITH CREAM

- SOBREMESA / DESSERT -

**LUAR DE CHOCOLATE COM CARAMELO SALGADO
HALF MOON CHOCOLATE WITH SALTED CARAMEL**





PALÁCIO DO VISCONDE

THE COFFEE EXPERIENCE

MENU CRIANÇAS
KIDS MENUS

- ENTRADA / STARTER

CREME DE ERVILHAS COM HORTELÃ

PEAS SOUP WITH MINT

- PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES -

ROBALO SAUTEÉ

SAUTEED SEA BASS

OU / OR

TIRAS DE FRANGO ASSADO

ROAST CHICKEN

OU / OR

HAMBÚRGUER NO PRATO

HAMBURGER ON A PLATE

- ACOMPANHAMENTOS / DOIS ACOMPANHAMENTOS INCLUÍDOS
SIDE DISHES / TWO SIDE DISHES INCLUDED

BATATA FRITA | ARROZ BRANCO | SALADA MISTA

FRENCH FRIES | PLAIN RICE | MIST SALAD

- SOBREMESA / DESSERT -

MOUSSE DE CHOCOLATE

CHOCOLATE MOUSSE





PALÁCIO DO VISCONDE

THE COFFEE EXPERIENCE

OPÇÕES VEGETARIANAS E VEGANAS
VEGETARIAN AND VEGAN OPTIONS

- ENTRADAS / STARTERS

**CREME DE ERVILHAS,
COM HORTELÃ**

*PEAS SOUP
WITH MINT*

**COGUMELOS SHIMEJI, SHITAKE E MARRON
UMA TRIOLOGIA COM AZEITE, ALHO E COENTROS**

*SHIMEJI, SHITAKE AND MARRON MUSHROOMS
A TRILOGY WITH OLIVE OIL, GARLIC AND CORIANDER*

- PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES-

**BERINGELA GRELHADA
PENNE COM ESPINAFRES, TOMATE SECO E NOZES**

*GRILLED EGGPLANT
PENNE WITH SPINACH, DRIED TOMATOES AND WALNUTS*

RISOTTO DE BETERRABA E RICOTA

BEETROOT AND RICOTTA CHEESE RISOTTO

- SOBREMESA / DESSERT -

CHESSECAKE VEGANO DE FRUTOS VERMELHOS

VEGAN RED FRUITS CHEESECAKE





PALÁCIO DO VISCONDE

THE COFFEE EXPERIENCE

MENU BEBIDAS I

ÁGUA COM E SEM GÁS,
SUMO DE LARANJA NATURAL,
LIMONADA E SOFT DRINKS

*STILL AND SPARKLING WATER,
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE,
LEMONADE AND SOFT DRINKS*

MENU BEBIDAS II

ÁGUA COM E SEM GÁS, SUMO DE LARANJA NATURAL,
LIMONADA E SOFT DRINKS
CERVEJA ARTESANAL DOIS CORVOS
VINHO BRANCO OU TINTO - ENCOSTA DO GUADIANA CS

*STILL AND SPARKLING WATER, FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE,
LEMONADE AND SOFT DRINKS
CRAFT BEER DOIS CORVOS
RED OR WHITE WINE - ENCOSTA DO GUADIANA CS*

MENU BEBIDAS III

ÁGUA COM E SEM GÁS, SUMO DE LARANJA NATURAL,
LIMONADA E SOFT DRINKS
CERVEJA ARTESANAL DOIS CORVOS
BRANCO - PROVA RÉGIA OU TINTO - ENCOSTA DO GUADIANA RESERVA

*STILL AND SPARKLING WATER, FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE,
LEMONADE AND SOFT DRINKS
CRAFT BEER DOIS CORVOS
WHITE WINE - PROVA RÉGIA OR
RED WINE - ENCOSTA DO GUADIANA RESERVE*

MENU BEBIDAS IV

ÁGUA COM E SEM GÁS, SUMO DE LARANJA NATURAL,
LIMONADA E SOFT DRINKS
CERVEJA ARTESANAL DOIS CORVOS
VINHO BRANCO OU TINTO | PASSA - QUINTA DO NOVAL

*STILL AND SPARKLING WATER, FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE,
LEMONADE AND SOFT DRINKS
CRAFT BEER DOIS CORVOS
RED OR WHITE WINE | PASSA QUINTA DO NOVAL*



