



CASA DA NORA
RESTAURANTE

EMENTAS DE GRUPO
2026

Boas Vindas / Welcome-Drink
(Opcional)

Kir Royal
Canapés
Rissóis, diversos
Charcutaria, diversa

8,50€/ Pessoa + Iva

Base da Ementa
(Obrigatório - Não Alterável)

Na Mesa: Pão, Manteiga, Pica do dia, Queijo, Presunto, Alheira/Morcela, Saladinha de Choco Grelhado

Sobremesa: escolher uma **única** sobremesa, igual para todo o grupo, aquando da seleção dos pratos principais:

- Gatêaux Marcel, Cheesecake Basco, Gelado de Caramelo... **a nossa**

Sugestão

- Mousse de Chocolate 72% e Avelã Caramelizada
- Gatêaux Marcel c/ Gelado de Caramelo
- Pêra Bêbeda c/ Arroz Doce e Crumble de Amêndoa
- Crumble de Maçã c/ Gelado de Baunilha
- Pudim dos Monges de Alcobaça c/ Sorbet de Tangerina
- Cheesecake de Caramelo Salgado ou Frutos Vermelhos
- Cheesecake Basco (assado no forno)

Bebidas: Águas sem gás, Café

14,50€/ Pessoa + Iva

Sopa
(Opcional)

Creme de Legumes - **1,20€**
Sopa de Peixe - **1,50€**
Creme de Cenoura, Abóbora e Camarão - **2,00€**
Caldo Verde - **1,50€**

por Pessoa + Iva

Entradas para Partilhar
(Opcional)

Peixinhos da Horta, Aioli D' Alho Negro - **2,50€**
Tártaro de Atum, Crocante de Arroz e Algas - **3,50€**
Entremeada Grelhada de Coentrada - **2,50€**
Camarão à Guilho - **3,00€**
Cogumelos e Espargos Salteados, Ovo BT, Molho Bearnês - **3,50€**
Tártaro de Novilho, Gema Braseada - **3,50€**
Ovos Rotos com Presunto - **3,00€**
Camarão Tigre Grelhado (200gr) - **8,00€**

por Pessoa + Iva

Caso o grupo opte por entradas, estas devem ser iguais para todos os convidados.

Pratos Principais
(Obrigatório)

- Filete de Dourada, Molho Verde, Legumes Salteados - **17,00€**
- Lombo de Bacalhau, Batata a Murro, Cebolada, Migas Regionais - **16,00€**
- Bacalhau Com Natas e Camarão - **14,00€**
- Tranche de Corvina, Arroz de Bivalves à Bulhão Pato - **18,00€**
- Arroz de Peixe e Camarão - **16,00€**
- Polvo Grelhado, Batata Salteada, Molho Romesco - **19,00€**

- Peito de Pato c/ o seu arroz de Forno e Castanhas, Salada Verde - **15,00€**
- Naco de Vitela á Lagareiro, Batata a Murro, Verdura - **14,00€**
- Cabrito no Forno, Batatinha Assada, Arroz de Miúdos, Nabijas - **19,00€**
- Cachaço de Porco Preto Confitado 12H, Batata Padeiro e Aioli - **16,00€**
- Rosbife de Novilho, Risotto de Cogumelos - **18,00€**

*na escolha de 2 pratos principais, os mesmos ficam a 60% do valor

por Pessoa + Iva

A nossa Sugestão...

...será escolher duas a três entradas para partilhar, entre os seus convidados, seguidas de um prato principal à sua escolha, para uma refeição acolhedora e saborosa.

Extra - Queijos
(Opcional)

Queijo da Serra
Queijo de Cabra Curado
Queijo de Ovelha
Queijo da Ilha
Pão, Broa, Tostas várias
***mínimo 10 convidados**

8,50€/ Pessoa + Iva

Extra - Aperitivos
(Opcional)

Martini
Vinho do Porto Tinto ou Branco
Moscatel Setúbal
Ricard
Sangria de Espumante c/ Frutos Vermelhos

6,50€/ Pessoa + Iva

***Extra - Aperitivos** - será servido enquanto as entradas estiverem disponíveis na mesa.

Momento Festivo
(Opcional)

Bolo Festivo
Espumante

7,00€/ Pessoa + Iva

Bebidas

Poderá optar por uma seleção de **bebidas à discrição**, conforme a sua preferência:

Seleção da **CASA**

Vinho Casa da Nora Branco
Vinho Casa da Nora Tinto
Cerveja
Refrigerantes

5,50€/ Pessoa + Iva

Seleção COMPLETA DA **CASA**

Vinho Casa da Nora Branco
Vinho Casa da Nora Tinto
Sangria de Espumante c/ Frutos Vermelhos
Cerveja
Refrigerantes
Águas com gás

8,00€/ Pessoa + Iva

Seleção

Rocim

Vinho Vale da Mata Branco e Tinto
Sangria de Espumante c/ Frutos Vermelhos
Cerveja
Refrigerante
Águas com gás

10,50€/ Pessoa + Iva

Seleção PREMIUM

Rocim

Vinho Olho Mocho Reserva Branco e Tinto
Sangria de Espumante c/ Frutos Vermelhos
Cerveja
Refrigerantes
Água com gás

15,50€/ Pessoa + Iva

... poderá optar por escolher as **bebidas no momento**, com os consumos a serem contabilizados de acordo com a seleção realizada.

Gin's e Bebidas Premium serão taxadas individualmente.

CONDIÇÕES GERAIS

As ementas de grupo só se efetuam para um **mínimo de 12 pessoas**.

As reservas de grupos e respetivas informações só se aceitam **via e-mail**. Após o primeiro contacto, todo o acompanhamento será feito exclusivamente por e-mail.

A ementa escolhida terá de ser comunicada à Casa da Nora, por e-mail, **até 5 dias úteis antes da data do evento**, incluindo restrições alimentares. Caso contrário, a ementa selecionada poderá não estar disponível

Opções Vegetarianas: A definir com o cliente.

A opção escolhida será igual para todo o grupo.

O **número de pessoas reservado até 12 horas antes do evento**, será o número de pessoas faturado, mesmo havendo desistência de alguns convidados.

Para a adjudicação do serviço solicitamos o **pagamento de um sinal no valor de 200€**, para o NIB **PT50 0045 5020 40404046553 86**, sendo que o restante valor terá ser pago no final do evento.

Após o pagamento do sinal, agradecemos o **envio do comprovativo de pagamento e NIF** para emitirmos a fatura no momento de confirmação da reserva.

Os **packs extra/ packs de bebidas** foram criados com condições especiais e, por esse motivo, não é possível retirar ou substituir itens específicos.

Todos os preços apresentados são por pessoa e válidos até ao serviço de café.

Após isso, será cobrado à parte o consumo efetuado.

Fins-de-Semana/ Feriados:

Às 6ª Feiras, Sábados, Domingos e Feriados recebemos grupos até 40 pessoas, de forma a garantir o melhor atendimento e conforto para todos os clientes.

Aplicam-se menus de grupo a partir de 35€/ pessoa + Iva.

CONDIÇÕES GERAIS

Crianças:

Crianças 0 - 2 Anos: Serviço Gratuito

Crianças 3 - 9 Anos: 60% do preço do adulto

As crianças são sempre bem-vindas na Casa da Nora.

Solicitamos que as crianças não corram nas salas, uma vez que a nossa equipa circula frequentemente com comida e bebidas quentes.

A Casa da Nora não se responsabiliza por incidentes ocorridos no jardim, na piscina (não vigiada e de uso exclusivo dos hóspedes do hotel) ou no rio.

É fundamental que as crianças estejam sempre acompanhadas pelos pais ou responsáveis.

É **expressamente proibida a utilização de lançadores de confetis**, dentro e fora do espaço reservado. A utilização indevida resulta na cobrança de uma taxa de limpeza de 50 euros.

Horário do Restaurante:

Almoço: **12h00 – 16h00** (No horário de almoço, o serviço terá de iniciar, no **máximo, às 13h30**).

Jantar: **19h30 – 23h00**

Em caso de prolongamento do horário, mediante acordo prévio com o restaurante, será aplicado um custo adicional de **60 € + IVA/** hora extra.

Condições de Exclusividade de Sala:

Sala Principal - é necessário que o grupo tenha ou pague o equivalente a 65 adultos. Máximo 75 pessoas.

Sala de Vidro - é necessário que o grupo tenha ou pague o equivalente a 30 adultos. Máximo 40 pessoas.

CONDIÇÕES GERAIS

Direito de Rolha:

Disponibilizamos a possibilidade de o cliente trazer o seu próprio vinho.

Neste caso, aplicam-se as seguintes taxas:

- 8€ por garrafa de 0,75L
- 32€ por garrafa Magnum de 3 litros
- 50€ por garrafa Magnum de 5 litros

Não é permitida a entrada de digestivos.

Solicitamos que o restaurante seja informado previamente sobre a intenção de trazer bebidas.



CASA DA NORA

RESTAURANTE

Sabores autênticos, ingredientes frescos e a vontade de o fazer sentir-se em casa.