



*Menu de grupos*  
*2022*





# Turismo com propósito

## CONNOSCO, INVISTA COM BONDADE NAS PESSOAS.

A Fundação ADFP – Assistência, Desenvolvimento e Formação Profissional, é uma Instituição de Solidariedade Social, sem fins lucrativos, com estatuto de utilidade pública, que prossegue a atividade da Associação para o Desenvolvimento e Formação Profissional, nascida em Novembro de 1987, e sediada em Miranda do Corvo.

Em residências, a Fundação ADFP apoia mulheres/mães em situação de pobreza, crianças “sem família”, jovens e adultos com deficiência ou doença mental, idosos doentes em fim de vida, refugiados e pessoas “sem-abrigo”. A proprietária tem também serviços na área da educação, cultura, assistência

social e de saúde de apoio à comunidade. É um exemplo a nível nacional na inclusão ocupacional de pessoas com “handicaps”.

A Fundação ADFP investe com bondade em pessoas. Para diversificar receitas e criar postos de trabalho tem procurado inovar e criar projetos na área da agricultura e turismo, sempre preservando valores humanistas.

A sua presença no Hotel Parque Serra da Lousã faz com que possa aproveitar a excelência do seu serviço e, simultaneamente, contribuir para as suas receitas que serão investidas, na totalidade, nas respostas sociais da fundação ADFP.



## ENTRADAS E SOPAS

- Sopa de Casamento
- Sopa do Campo
- Sopa do Mar
- Creme de ervilhas com presunto crocante
- Caldo Verde e o seu chouriço
- Salada de presunto com queijo e vinagrete mel da quinta
- Tábua com entradas regionais

## PRATOS DE PEIXE

- Salmão fresco com aroma de limão, puré de alho francês e espargos glaceados
- Filete de perca no forno com batatinha ao sal e legumes assados
- Bacalhau dourado com batata de cebolada e seu molho
- Arroz de Polvo e salsa
- Arroz de tamboril com gambas
- Lombo de bacalhau em crosta de broa
- Polvo brazeado com azeite de alho e tomilho, batatas à murro e legumes assados



## PRATOS DE CARNE

- Chanfana acompanhada com batata cozida e legumes cozidos
- Negalhos acompanhados com batata e legumes cozidos
- Sarrabulho acompanhado com batata frita
- Bucho Recheado
- Arroz de pato à antiga
- Bochechas de vitela estufadas em baixa temperatura acompanhadas com puré de batata doce
- Cabrito assado no forno com suas batatinhas e migas
- Medalhões de peru em molho laranja servido com legumes salteados e arroz selvagem
- Lombo de porco assado com molho de cogumelos servido com batata duquesa e legumes salteados

## SOBREMESAS

- Nabada
- Arroz doce com aroma de canela
- Leite creme tostado
- Mousse de chocolate
- Panacotta com frutos do bosque
- Pudim de jeropiga
- Salada de frutas
- Tigelada
- Torta de laranja

## VALOR POR PESSOA

1. Menu com 1 entrada + 1 prato principal (peixe ou carne) + 1 sobremesa: 25€
2. Menu com 1 entrada + 2 pratos principais (um de peixe e um de carne) + 1 sobremesa: 34€
3. Buffet do Chefe (Seleção de aperitivos do chef em mesa + 1 entrada/sopa + 2 opções de prato + seleção de 3 doces): 28€

\*\*O Buffet do Chefe exige um mínimo de 25 pessoas e não se aplica em batizados, comunhões e casamentos.

## SUPLEMENTOS

- Mix 5 Aperitivos seleção do Chef (Croquetes pata negra, Pastelinhos de bacalhau, Trilogia de patês, Queijos e Enchidos, etc.): 8,00€ por pessoa
- Buffet Sobremesas seleção do Chef: 7,50€ por pessoa
- Bebidas brancas em regime de bar aberto: 15€ por pessoa

