



Menu de Grupos

HOTEL PARQUE SERRA DA LOUSÃ

2026





Turismo com propósito

CONNOSCO, INVISTA COM BONDADÉ 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

- Aveludado de alho francês
- Creme de legumes com croutous
- Sopa camponesa
- Sopa de casamento
- Tomate, queijo fresco e orégãos
- Seleção de charcutaria com tostinhas
- Salada de grão com abacate e bacalhau
- Melão com presunto e hortelã

PRATOS DE PEIXE

- Lombos de corvina com molho à bulhão pato e arroz de legumes
- Salmão com molho cítrico e arroz árabe
- Bacalhau lascado, acompanhado de batatinhas assadas
- Bacalhau com natas
- Bacalhau à serrana (bacalhau lascado, esmagada de castanhas, salteado de couve serrana com carqueja e crosta de broa) - **acresce 1€ ao menu**
- Bacalhau à Museu (cebolada, pimento, batata frita em rodelas e salada) - **acresce 1€ ao menu**





PRATOS DE CARNE

- Arroz de pato “à antiga” com enchidos da região
- Chanfana de cabra velha à moda de Miranda, batatinha cozinha e grelos
- Naco de porco sauté com molho de cogumelos e arroz
- Peito de frango com batata assada, legumes salteados e molho de alheira
- Sarabulho de porco com batata cozida ou frita
- Bochechas de novilho com puré de batata e legumes

VEGETARIANO

- Caril de legumes com arroz
- Massinhas salteadas com legumes
- Arroz de cogumelos

MENU INFANTIL

(Sopa + Prato principal + Sobremesa)

SOPA

- Canja de galinha com letrinhas
- Creme de legumes

PRATO PRINCIPAL

- Bifinho de vaca com ovo estrelado e batata palito
- Bifinho de frango com ovo estrelado e batata palito
- Douradinhos de pescada com arroz

SOBREMESA

- Mousse de chocolate
- Gelatina
- Fruta

12.5€ por criança
(Válido para crianças até os 12 anos)



SOBREMESAS

- Arroz doce com canela
- Brownie de chocolate
- Mousse de chocolate com bolacha crocante
- Nabada de Semide
- Pudim de Jeropiga
- Cheesecake de fruta
- Fruta laminada
- Leite creme queimado
- Pera bêbeda em calda de vinho doporto com aroma de canela
- Tigelada à serrana
- Maça assada aromatizada com vinho do porto e canela

BEBIDAS

- Vinho Branco ou Tinto (Seleção ADFP), Águas minerais, Refrigerantes, Cervejas e Café

SUPLEMENTOS

- Mix 5 Aperitivos seleção do Chef (Croquetes de carne, Pastelinhos de bacalhau, Trilogia de patês, Queijos e Enchidos, etc.): 8,00€ por pessoa
- Buffet Sobremesas seleção do Chef: 7,50€ por pessoa
- Welcome Drink : 5€ por pessoa
- Bebidas brancas em regime de bar aberto 2h: 10€ por pessoa
- Bebidas brancas em regime de bar aberto 2h a 4h: 15€ por pessoa

VALOR POR PESSOA

1. Menu com 1 entrada + 1 prato principal (peixe ou carne) + 1 sobremesa: 24.5€

2. Menu com 1 entrada + 2 pratos principais (um de peixe e um de carne) + 1 sobremesa: 32€

3. Buffet do Chef (Seleção de aperitivos do Chef em mesa + buffet com mix de saladas frias + sopa + 2 opções de prato principal + seleção de 3 sobremesas): 32€

**O Buffet do Chef exige um mínimo de 40 pessoas e não se aplica em batizados, comunhões e casamentos.



COFFEE BREAKS/CEIAS

COFFEE BREAK SIMPLES

- Café
- Chá
- Leite
- Água mineral
- Sumo de laranja natural
- Mini pastelaria variada

5€ por pessoa

COFFEE BREAK COMPOSTO

- Café
- Chá
- Leite
- Água mineral
- Sumo de laranja natural
- Mini pastelaria variada
- Mini sandes mistas
- Gelatinas
- Iogurtes
- Fruta

8€ por pessoa

COFFEE BREAK LIGHT

- Café
- Chá
- Smoothie de fruta
- Frutos secos
- Salada de fruta em copos
- Iogurte natural
- Variedade de pães
- Queijo fresco
- Água com e sem gás
- Sumo de laranja natural

10€ por pessoa

LANCHE

- Quiche do chef
- Tábua de queijos e enchidos
- Croquetes de novilho
- Pasteis de bacalhau
- Trilogia de patés
- Variedade de pães
- Fruta laminada

14€ por pessoa
(caldo verde +2.50€ por pessoa)

WELCOME COFFEE

- Café
- Chá
- Água mineral
- Sumo de laranja natural
- Biscoitos

3.5€ por pessoa

CEIA SIMPLES

- Caldo verde
- Bifanas
- Água, sumos, cerveja e vinhos produção ADFP

13€ por pessoa

CEIA TRADICIONAL

- Tábua de queijos e enchidos
- Croquetes
- Presunto
- Pasteis de bacalhau
- Variedade de pães
- Água, sumos, cerveja e vinhos produção ADFP
- Caçoila de chanfana

18€ por pessoa



COCKTAILS

WELCOME DRINK

- Porto, espumante, sumo laranja, água mineral, frutos secos e batata chip com ervas

5 Euros p/pessoa 30 min

COCKTAIL I – s/álcool

- Sumo de Laranja Natural, Sumo de Maçã, Sumo Tropical,
- Cocktail São Francisco, Água mineral, Refrigerantes e Limonada de Hortelã
- Seleção de 6 variedades de canapés* à escolha do chef

9.5 € p/pessoa

COCKTAIL II

- Sangria Branca, Sumo de laranja natural, Cerveja, Refrigerantes, Vinho Branco e Tinto Seleção ADFP, Águas minerais
- Seleção de 8 variedades de canapés* à escolha do chef

11€ p/pessoa

CANAPÉS

EXEMPLO DE CANAPÉS

- Mozzarella e tomate cherry
- Tamboril com azeitonas, tomate seco e alcaparras
- Frango com cebola, bacon e espiga de milho
- Bacalhau no tradicional pastel
- Camarão em rissol
- Novilho em croquete
- Quiche de bacalhau com salsa e natas
- Empadinha de presunto, azeitonas e tomate
- Tarte de cebola, queijo Ilha e espinafres
- Ananás com Camarão
- Melão com presunto e hortelã
- Morangos com salmão fumado e funcho
- Sopa fria de melão e hortelã
- Sopa fria de tomate e manjerição
- Sopa fria de cenoura e laranja
- Queijo fresco, tomate e orégãos
- Salmão e pasta de cebolinhas
- Presunto e cremoso de tomate
- O camarão sobre guacamole
- O requeijão e presunto com endívias
- O peito de codorniz, cogumelos e tomilho

TODAS AS NOSSAS PROPOSTAS INCLUEM ÁGUA, SUMOS
E REFRIGERANTES, CERVEJAS, VINHOS DE
PRODUÇÃO DA FUNDAÇÃO ADFP E CAFÉ/CHÁ.

HOTEL PARQUE SERRA DA LOUSÃ
MUSEU DA CHANFANA

