



Caro Cliente,

Apresentamos o nosso “kit” de menus para eventos e grupos, onde poderá escolher a ementa mais apta para a ocasião.

Se precisar de fazer qualquer alteração às nossas propostas standard, indique, por favor, as suas preferências de forma a poder elaborar um novo e mais detalhado orçamento

O nosso Chefe poderá também preparar um menu ainda mais personalizado, na base das suas necessidades ou desejos.

Todos os menus são acompanhados dum escolha de diferentes selecções de vinhos. Peça juntamente com o menu escolhido a lista dos vinhos aconselhados pelo nosso escanção.

Todas as propostas incluem água, café e IVA 12%.

CONFIRMAÇÃO

A adjudicação do evento deverá ser enviada no mínimo **5 dias úteis** antes da data do evento, para endereço e-mail: geral@augustogemelli.com , indicando os seguintes dados:

- nome do cliente/empresa e relativo contacto de telemóvel
- confirmação do menu escolhido
- numero de convidados confirmados para efeito da facturação final.

Informações gerais, consulte o capítulo “[Condições eventos Gemelli](#)”



MENUS PARA GRUPOS

“GEMELLI” 1

“Flan” de camarão com “spaghetti” de legumes salteados

Chambão de vitela assado a baixa temperatura com alecrim,
sobre “risotto” de canela e queijo Parmesão

“Nocciolato” de chocolate de leite e amêndoa com gelatina de morango

29 €

NOTA: A ESCOLHA DESTE MENU PARA UM EVENTO A SEXTA F. OU AO SABADO É SUJEITO A UM ACRESCIMO DE 10€

VINHOS

Seleção A: um branco + um tinto	5€
Seleção B : um espumante + um branco + um tinto	7€
Seleção “Baco” : espumante de aperitivo + um vinho por cada prato	12€

“GEMELLI” 2

“Almofadinha” crocante de queijo Mascarpone e cogumelos shitake

Filete de robalinho em crosta de feijão branco e hortelã,
sobre tomatada rústica

“Pão” de pato com canela e creme de pistacho

“Semifrio” de zabaione (creme de ovo) ao Moscatel do Douro,
com “crumble” de canela

32 €

VINHOS

Seleção A: um branco + um tinto	7€
Seleção B : um espumante + um branco + um tinto	9€
Seleção “Baco” : espumante de aperitivo + um vinho por cada prato	15€

“GEMELLI” 3

Creme de agrião com requeijão assado e tomate desidratado

Camarão salteado com soja, sobre puré de couve-flor
e “perfume” de laranja

“Ravioli” de raia com infusão de amêijoas e cebolinho

“Presas” de porco preto em crosta de flor de sal, espuma de cenoura
e infusão de queijo fumado

“Panna cotta” de canela com dueto de laranja e chocolate de leite

39 €

VINHOS

Seleção A: um branco + um tinto	9€
Seleção B : um espumante + um branco + um tinto	11€
Seleção “Baco” : espumante de aperitivo + um vinho por cada prato	18€



MENUS TEMÁTICOS

“SÓ VEGETAL !”

“Strudel” de legumes exóticos com creme de caju

“Ravioli” de batata-doce e alho assado com molho de tomate agridoce

Arroz aromático de alho francês e queijo fumado
com “tempura” de couve-flor

Muffin de canela com gelado de ameixa preta
e molho de chocolate branco

29 €

NOTA: A ESCOLHA DESTE MENU PARA UM EVENTO A SEXTA F. OU AO SABADO É SUJEITO A UM ACRESCIMO DE 10€

OFERTA: Selecção de chás e infusões para acompanhar esta ementa vegetariana

VINHOS

Selecção A: um branco + um tinto	7€
Selecção B : um espumante + um branco + um tinto	10€
Selecção “Baco” : espumante de aperitivo + um vinho por cada prato	15€

“OS SABORES DE PORTUGAL PELO CHEF GEMELLI”

“Embrulhinho de requeijão de Arraiolos e santola”
sobre creme de marisco e coentros crocantes

“Torre” de bacalhau amanteigado e milho

“Risotto” de pato com canela e cebola desidratada

Leite-creme de Moscatel do Douro

32 €

OFERTA: Iniciem este menu com um cocktail “Porto-Tonic”, como aperitivo

VINHOS

Selecção A: um branco + um tinto	7€
Selecção B : um espumante + um branco + um tinto	10€
Selecção “Baco” : espumante de aperitivo + um vinho por cada prato	15€

“A TRADIÇÃO DA COZINHA ITALIANA”

“Rabanada” de mozzarella e tomate assado
com salada biológica e “tapenade” de azeitona

“Lasagna” aos frutos de mar com molho “pesto” de rucola

“Risotto” de cogumelos bravos com presunto crocante

“Bolo da Avó” de maçã com molho de canela e gelado de amêndoa

29 €

NOTA: A ESCOLHA DESTE MENU PARA UM EVENTO A SEXTA F. OU AO SABADO É SUJEITO A UM ACRESCIMO DE 10€

OFERTA: Como digestivo poderão degustar uma típica “grappa” italiana
ou um “limoncello

VINHOS

Seleção A: um branco + um tinto	7€
Seleção B : um espumante + um branco + um tinto	12€
Seleção “Baco” : espumante de aperitivo + um vinho por cada prato	15€

A COZINHA DE AUTOR DE AUGUSTO GEMELLI

“Pudim” de tamboril e sapateira com molho oriental agri-doce

Alcachofras gratinadas em pão “focaccia”
com espuma de batata ao açafão

“Tortelloni” de foie grãs e peras com emulsão de trufa preta

“Tulipa” crocante de Parmigiano Reggiano
com vitela salteada aos cogumelos bravos, infusão de trufa branca

Fondant de chocolate preto picante
com sorvete de Lúcia-lima e molho de maracujá

49 €

OFERTA: uma colecção de “amuse bouche” de aperitivo preparada pelo Chefe

VINHOS

Seleção A: um branco + um tinto	9€
Seleção B : um espumante + um branco + um tinto	12€
Seleção “Baco” : espumante de aperitivo + um vinho por cada prato	20€