



# MENUS PARA EVENTOS E GRUPOS

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 duma 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 13%.

## CONFIRMAÇÃO

A adjudicação do evento deverá ser enviada no mínimo 5 dias úteis antes da data do evento, pelo endereço mail: [geral@augustogemelli.com](mailto: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.

Por mais informações consulte as "[Condições eventos Gemelli](#)"

## “GEMELLI” 1

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

Lombinho de porco preto corado com alecrim,  
sobre “risotto” de canela e queijo Parmesão

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

25 €

NOTA: A ESCOLHA DESTE MENU+SELECÇÃO VINHOS “A,B ou C” PARA EVENTOS A SEXTA F. OU AOS SÁBADOS  
SERÁ SUJEITA A UM ACRÉSCIMO DE 10 EUROS POR PESSOA

### VINHOS

Seleção A: um branco + um tinto	4€
Seleção B : um espumante + um branco + um tinto	7€
Seleção “Baco” : espumante de aperitivo + um vinho por cada prato servido	10€

## “GEMELLI” 2

“Almofadinha” crocante de queijo Ricotta e cogumelos shitake

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

Vitela assada a baixa temperatura com risotto de ervas aromáticas

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

29 €

NOTA: A ESCOLHA DESTE MENU+SELECÇÃO VINHOS “A ou B” PARA EVENTOS A SEXTA F. OU AOS SABADOS  
SERÁ SUJEITA A UM ACRESCIMO DE 10 EUROS POR PESSOA

### VINHOS

Seleção A: um branco + um tinto	4€
Seleção B : um espumante + um branco + um tinto	7€
Seleção “Baco” : espumante de aperitivo + um vinho por cada prato servido	10€

## “GEMELLI” 3

Creme de agrião com requeijão assado e tomate desidratado

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

“Ravioli” de sapateira e grão-de-bico com infusão de rucola

“Presca” de porco preto em crosta de flor de sal, espuma de cenoura e creme de queijo fumado

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

39 €

### VINHOS

Seleção A: um branco + um tinto	6€
Seleção B : um espumante + um branco + um tinto	9€
Seleção “Baco” : espumante de aperitivo + um vinho por cada prato servido	15€

## MENUS TEMÁTICOS

### “SÓ VEGETAL !”

“Strudel” de legumes exóticos com molho de amendoim e soja

“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

25 €

NOTA: A ESCOLHA DESTES MENUS+SELECÇÃO VINHOS “A ou B” PARA EVENTOS A SEXTA F. OU AOS SÁBADOS SERÁ SUJEITA A UM ACRÉSCIMO DE 10 EUROS POR PESSOA

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

## VINHOS

Seleção A: um branco + um tinto	5€
Seleção B: um espumante + um branco + um tinto	8€
Seleção "Baco" : espumante de aperitivo + um vinho por cada prato servido	12€

## “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

29 €

NOTA: A ESCOLHA DESTE MENU+SELECÇÃO VINHOS "A ou B" PARA EVENTOS A SEXTA F. OU AOS SABADOS  
SERÁ SUJEITA A UM ACRÉSCIMO DE 10 EUROS POR PESSOA

## VINHOS

Seleção A: um branco + um tinto	4€
Seleção B : um espumante + um branco + um tinto	7€
Seleção "Baco" : espumante de aperitivo + um vinho por cada prato servido	10€

## “A TRADIÇÃO DA COZINHA ITALIANA”

Salada de novilho marinado com juliana de legumes  
e “tapenade” de azeitona

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

“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 ACRÉSCIMO DE 10€

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

## VINHOS ITALIANOS

Seleção A : um branco + um tinto	9€
Seleção B : um espumante + um branco + um tinto	13€
Seleção "Baco" : espumante de aperitivo + um vinho por cada prato servido	15€

## A COZINHA DE AUTOR DE AUGUSTO GEMELLI

"Pudim" de sapateira com molho agridoce

"Carpaccio" de polvo apimentado  
com espuma de batata ao açafrão

"Tortelloni" de foie grãs e peras com emulsão de trufa preta

"Tulipa" crocante de queijo 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 coleção de "amuse bouche" de aperitivo preparada pelo Chefe

## VINHOS

Seleção A: um branco + um tinto	7€
Seleção B: um espumante + um branco + um tinto	10€
Seleção "Baco" : espumante de aperitivo + um vinho por cada prato servido	15€