



Set Menu

Oporto Cricket & Lawn Tennis Club

Menu I

Starter

Vegetable cream soup

or

Salad with duck ham, apple, pumpkin and cheese

Main course

Braised sea bream with prawn rice

or

Duck thigh confit with sweet potato purée and sautéed mushrooms

or

Creamy mushroom rice

Dessert

Fresh local fruit

or

Chocolate demi-cuit, red fruit soup and lime ice cream

Menu II

Starter

Creamy fish soup

or

Mushrooms, egg, and sweet potato purée

Main course

Sea bass with vegetable and clams tartelette

or

Veal cheeks with potatoes "au gratin" and asparagus

or

Vegetable curry

Dessert

Fresh local fruit

or

Cream milk with stawberrys

Menu III

Starter

Creamy fish soup

or

Mushroom puff pastry

Main course

Sea bass fillet with lime and sparkling wine risotto

or

Veal cooked in low temperature , "enchidos" rice and truffle sauce

or

Eggplant "Parmegiana"

Dessert

"Ambrósio" with dried fruit ice cream

ou

"Abade Priscos" pudding with lime sorbet

General Information

The Club should receive information on the approximate number of persons participating in the events up to 4 days before its start.

The final number of guaranteed participants should be communicated up to 2 business days before the start of the event and this final number will count for invoicing purposes, If the number of presences in the events is greater than the guaranteed number, the invoice will reflect this accordingly.

The Club also reserves the right to change any room(s) reserved if the number of guaranteed persons is greater or less than the number which has initially been agreed

The will be served in a private room, with a supplement for the rental:

- Drawing Room: 150€
- Long Room: 100€
- Restaurant: 150€

The prices do not include drinks:

- Drinks supplement with wine: 6,00€ per person (House wine, beer, soft drinks, water and coffee)
- Drinks supplement without wine: 4,00€ per person (Beer, soft drinks, water and coffee)

The prices include VAT

Children up until the age of 3 years old (inclusive): Free of charge. Children between the age of 3 and 12 years old (inclusive): 50% reduction.

Service after 23h00 will have a servisse tax of 70€/hour.

Corkage fee: 5,00€ per bottle on approved drinks.

Menu I

Entrada

Creme de legumes

ou

Salada de presunto de pato, maçã, abóbora e queijo

Prato Principal

Dourada braseada com arroz de gambas

ou

Coxa de pato confitada com puré de batata doce e cogumelos salteados

ou

Arroz cremoso de cogumelos

Sobremesa

Fruta laminada

ou

Demi-cuit de chocolate, sopa de frutos vermelhos e sorvete de lima

Menu II

Entrada

Sopa de peixe

ou

Cogumelos, ovo e puré de batata doce

Prato Principal

Robalo, tartellete de legumes e amêijoas

ou

Bochecha de vitela, batata gratinada e esparregado

ou

Caril de legumes

Sobremesa

Fruta laminada

ou

Leite creme com morangos

Menu III

Entrada

Sopa de peixe

ou

Tentúgal de cogumelos

Prato Principal

Filete de robalo, risoto de lima e espumante

ou

Vitela a baixa temperatura, arroz de enchidos e molho de trufa

Ou

Parmegiana de beringela

Sobremesa

Ambrósio com gelado de frutos secos

ou

Pudim Abade Priscos, sorvete de lima

Informação Geral

O Clube deverá receber a informação do número aproximado de pessoas que participarão nos eventos até 4 dias antes do seu início.

O número final de participantes garantidos deverá ser comunicado até 2 dias úteis antes do início do evento e será esse o número final para efeitos de faturação. Se o número de presenças nos eventos for superior ao garantido a faturação será feita de acordo.

O Clube reserva, ainda, o direito de mudar a(s) sala(s) reservada(s) se o número de pessoas garantido for superior ou inferior ao inicialmente previsto.

O evento será servido em sala privada, sendo aplicado um suplemento pelo aluguer:

- Drawing Room: 150€
- Long Room: 100€
- Restaurante: 150€

Os preços apresentados não incluem bebidas:

- Suplemento de bebidas com vinho: 6,00€ por pessoa (vinho da casa, cerveja, refrigerantes, água e café)
- Suplemento de bebidas sem vinho: 4,00€ por pessoa (Cerveja, refrigerantes, água e café)

Os preços apresentados incluem IVA à taxa em vigor

Crianças até 3 anos (inclusive): grátis. Crianças entre 3 e 12 anos (inclusive): 50% redução

O serviço após as 23:00 terá uma taxa de serviço de 70€ por hora

Taxa rolha: 5,00€ por garrafa em bebidas aprovadas.

OCLTC



SINCE 1855

Buffet

Oporto Cricket & Lawn Tennis Club

Menu George V

- Tomato salad
- Green salad
- Cucumber salad
- Corn salad
- Breaded chicken
- Tomato, *mozzarella* and pesto
- Caesar salad
- Salada Russa
- *Chèvre* cheese and spinach in puff pastry
- Guacamole and salmon “bocadinhos”
- Melon with smoked ham
- Chick pea and cod fish salad
- Finger food savory
- Vegetable cream soup
- Braised sea bream, sautéed potato and vegetables
- Codfish with cream
- Chicken with mushroom rice and seasonal vegetables
- Duck rice
- Eggplant lasagna
- Mushroom stew
- Fresh fruit
- Lime *mousse*
- Chocolate cake
- Cheesecake
- “Pastel de nata”
- Apple crumble
- Almond pie

Menu Charles III

- Tomato salad
- Carrot salad
- Green salad
- Cucumber salad
- Corn salad
- Feta cheese, tomato and olives
- Caprese salad
- Caesar salad
- Roasted vegetable salad
- Iberian pork and “queijo da serra” pie
- *Chèvre* cheese and spinach in puff pastry
- Selection of cheeses
- Finger food savory
- Cauliflower and hazelnut cream
- Braised sea bass with roasted vegetable rice
- Cod flaked with bread
- Grilled salmon on a bed of seasonal vegetables with curry sauce
- Duck thighs confit with sweet potato puree and mushrooms
- Pork and white clams “à Alentejana”
- Roasted pork loin
- Low temperature eggs, peas and vegetables
- Vegetarian sausage with mashed potato and greens
- Fresh fruit
- Almond pie
- Chocolate cake;
- Panna cotta;
- Apple crumble
- Lime mousse
- Custard tart
- Orange roll

Menu House of Windsor

- Tomato salad
- Beetroot salad with feta cheese
- Green salad
- Cucumber salad
- Corn salad;
- Caesar salad
- Shrimp and pineapple salad
- Melon with smoked ham
- Roast beef and mustard *focaccia*
- Finger food savory
- Shrimp with garlic and herbs
- Stuffed crab
- "Bulhão Pato" clams
- Puff pastry "alheira"
- Guacamole and salmon "bocadinhos"
- Selection of cheeses
- Shrimp bisque
- Or
- Carrot cream soup
- Cod loin confit mashed potato and greens;
- Hake fillet, cabbage "migas", beans, corn bread and garlic
- Braised sea bass, seasonal vegetables and caramelised sweet potato puree
- *Osso buco* cooked at low temperature with celery puree and roasted seasonal vegetables
- Veal cooked at low temperature, rice with "enchidos" and seasonal vegetables
- *Bísaro* pork loin with potato cubes, chestnuts and vegetables
- Seasonal vegetable curry
- Creamy mushroom rice
- Fresh fruit
- Chocolate mousse
- Walnut pie
- Chocolate pie
- Egg cream *profiterol*
- Lemon meringue pie
- "Papos de Anjo"
- *Crème Brûlée*
- Selection of cheeses
- "Quindim"
- "Abade Priscos" pudding

Buckingham Palace

- Tomato salad
- Beetroot salad with feta cheese
- Green salad
- Cucumber salad
- Corn salad
- Octopus salad
- Chickpea and cod salad
- Salada montanhesa
- Tomato, cucumber, olive and feta salad
- Small steak sandwich
- “Moelas”
- “Bifanas”
- Small breaded chicken
- “Bolhão Pato” clams
- Finger food savory
- “Pataniscas”
- “Tripas enfarinhadas”
- “Caldo verde”
- Or
- Chicken broth soup
- And
- Sea Bass and Shrimp Rice
- “Lagareiro” octopus
- Codfish with corn bread
- Fish and seafood cataplana
- “Feijoada”
- Veal rice with carrots and peas
- “Rojões à Moda do Minho”
- Roast kid with roasted potatoes and oven-baked rice
- Mushroom stew and flavored rice
- Fresh fruit
- Chocolate cake
- “Papos de Anjo”
- “Pão de Ló de Ovar”
- “Troupas de ovos”
- “Toucinho do Céu”
- “Abade Priscos” pudding
- Almond pie
- “Quindim”
- Selection of cheeses
- Selection of traditional cookies

General Information

The Club should receive information on the approximate number of persons participating in the events up to 4 days before its start.

The final number of guaranteed participants should be communicated up to 2 business days before the start of the event and this final number will count for invoicing purposes, If the number of presences in the events is greater than the guaranteed number, the invoice will reflect this accordingly.

The Club also reserves the right to change any room(s) reserved if the number of guaranteed persons is greater or less than the number which has initially been agreed
The event will be served in a private room, with a supplement for the rental:

- Drawing Room: 150€
- Long Room: 100€
- Restaurant: 150€

The prices do not include drinks:

- Drinks supplement with wine: 6,00€ per person (House wine, beer, soft drinks, water and coffee)
- Drinks supplement without wine: 4,00€ per person (Beer, soft drinks, water and coffee)

The prices include VAT

Children up until the age of 3 years old (inclusive): Free of charge. Children between the age of 3 and 12 years old (inclusive): 50% reduction.

Service after 23h00 will have a servisse tax of 70€/hour.

Corkage fee: 5,00€ per bottle on approved drinks.

Menu Jorge V

- Salada de tomate
- Salada verde
- Salada de pepino
- Salada de milho
- Panadinhos
- Salada de tomate, *mozzarella* e pesto
- Salada Caesar
- Salada Russa
- Folhado de queijo *chèvre* e espinafres
- Bocado de guacamole e salmão
- Melão com presunto
- Salada de grão de bico e bacalhau
- Seleção de salgadinhos
- Creme de legumes de época
- Dourada braseada, batata salteada em cama de legumes crocantes
- Bacalhau com natas
- Supremos de frango do campo com arroz de cogumelos e legumes de época
- Arroz de pato
- Lasanha de beringela
- Feijoada de cogumelos
- Fruta laminada
- Mousse de lima
- Bolo de chocolate
- Cheesecake
- Pastel de nata;
- Crumble de maçã
- Tarte de amêndoa

Menu Carlos III

- Salada de tomate
- Salada de cenoura
- Salada verde
- Salada de pepino
- Salada de milho
- Salada de queijo feta tomate e azeitona
- Salada *caprese*
- Salada Caesar
- Salada de legumes assados
- Empada de porco preto e queijo da serra
- Folhado de queijo *chèvre* e espinafres
- Tábua de queijos nacionais
- Seleção de salgadinhos
- Creme de couve flor e avelã
- Robalo braseado com arroz de legumes assados
- Bacalhau lascado em cama de broa
- Salmão grelhado em cama de legumes da época e molho de caril
- Coxas de pato confitadas com puré de batata doce e cogumelos
- Carne de porco à Alentejana com ameijoas brancas
- Lombo de porco assado
- Ovos a baixa temperatura, ervilhas e legumes
- Alheira vegetariana com esmagada de batata e grelos
- Fruta laminada
- Tarte de amêndoa
- Bolo de chocolate
- *Panna cotta*
- Crumble de maçã
- Mouse de lima
- Pasteis de nata
- Rolo de laranja

Menu Casa de Windsor

- Salada de tomate
- Salada de beterraba cozida com queijo feta
- Salada verde
- Salada de pepino
- Salada de milho
- Salada Caesar;
- Salada de camarão e abacaxi;
- Melão com presunto
- *Focaccia* de rosbife e mostarda
- Mix salgadinhos
- Camarão ao alho e ervas
- Sapateira recheada
- Ameijoas à Bolhão Pato
- Folhado de alheira
- Brocadinhos de guacamole e salmão
- Tábua de queijos nacionais
- Bisque de camarão
- Ou
- Creme de cenoura
- Lombo de bacalhau confitado esmagada de batata e grelos
- Filete de pescada, migas de couve, feijão, broa de milho, couve e alho
- Robalo braseado, legumes de época e puré de batata doce caramelizado
- Osso buco cozinhado a baixa temperatura com Puré de aipo tostado e legumes de época assados
- Vitela cozinhada a baixa temperatura, arroz de enchidos e legumes da época
- Lombo de porco bísaro com cubo de batata corado, castanhas e legumes da terra
- Caril de legumes de época
- Arroz cremoso de cogumelos
- Fruta laminada
- Mousse de chocolate
- Torta de noz
- Tarte de chocolate
- Profiterol de creme de ovo
- Tarte de limão merengada
- Papos de Anjo
- Leite creme
- Selecção de queijos
- Quindim
- Pudim Abade Priscos
- Selecção de queijos

Palácio de Buckingham

- Salada de tomate
- Salada de beterraba cozida com queijo feta
- Salada verde
- Salada de pepino
- Salada de milho
- Salada de polvo
- Salada de grão de bico e bacalhau
- Salada montanhesa
- Salada de tomate, pepino, azeitona e queijo feta
- Mini pregos
- Moelas
- Bifanas
- Mini panados
- Ameijoas à Bolhão Pato
- Seleção de salgadinhos
- Pataniscas
- Tripas enfarinhadas
- Caldo verde
- Ou
- Canja de galinha
- Arroz de robalo e camarão
- Polvo à Lagareiro
- Bacalhau com broa
- Cataplana de peixe e marisco
- Feijoada
- Arroz de vitela com cenoura e ervilhas
- Rojões à moda do Minho
- Cabrito assado com batata assada e arroz de forno
- Feijoada de cogumelos e arroz aromatizado
- Fruta laminada
- Papos de Anjo
- Pão de Ló de Ovar
- Bolo de chocolate
- Trouxas de ovos
- Toucinho do Céu
- Pudim Abade Priscos
- Tarte de amêndoa
- Quindim
- Seleção de queijos nacionais
- Seleção de bolachas tradicionais

Informação Geral

As ementas apresentadas são para um mínimo de 25 adultos.

O Clube deverá receber a informação do número aproximado de pessoas que participarão nos eventos até 4 dias antes do seu início.

O número final de participantes garantidos deverá ser comunicado até 2 dias úteis antes do início do evento e será esse o número final para efeitos de faturação. Se o número de presenças nos eventos for superior ao garantido a faturação será feita de acordo.

O Clube reserva, ainda, o direito de mudar a(s) sala(s) reservada(s) se o número de pessoas garantido for superior ou inferior ao inicialmente previsto.

O evento será servido em sala privada, sendo aplicado um suplemento pelo aluguer:

Drawing Room: 150€

Long Room: 100€

Restaurante: 150€

Os preços apresentados não incluem bebidas:

Suplemento de bebidas com vinho: 6,00€ por pessoa (Vinho da casa, cerveja, refrigerantes, água e café)

Suplemento de bebidas sem vinho: 4,00€ por pessoa (Cerveja, refrigerantes, água e café)

Os preços apresentados incluem IVA à taxa em vigor.

Crianças até 3 anos (inclusive): grátis. Crianças entre 3 e 12 anos (inclusive): 50% redução.

O serviço após as 23:00 terá uma taxa de serviço de 70€ por hora.

Taxa rolha: 5,00€ por garrafa em bebidas aprovadas.



Welcome Cocktails

Oporto Cricket & Lawn Tennis Club

Welcome Cocktail I

Croquete de novilho com maionese de alho negro

Bolinhos de bacalhau com maionese de citrinos

Rissóis de camarão

Chamuças de legumes

Folhadinhos de salsicha com mostarda

Welcome Cocktail II

Croquete de novilho com maionese de alho negro

Sopa de melão, hortelã e presunto

Bolinhos de bacalhau com maionese de citrinos

Bocadillo de abacate de salmão fumado

Empadas de porco preto e queijo da serra

Tomate e mozzarella

Cocktail I

Mini hambúrguer de novilho

Bolinhos de bacalhau com maionese de citrinos

Tártaro de novilho

Gaspacho de tomate

Bôla de enchidos

Wrap de salmão fumado e rúcula

Empada de porco preto e queijo da serra

Salada grega

Cocktail III

Tartelette de salmão fumado e maionese de trufa

Ceviche de peixe da costa e camarão

Bao de robalo

Gambas panadas com molho chutney de manga

Mini *vol au vent* de beringelas com queijo de cabra

Mini prego de novilho

Tataki de atum com *teriaky*

Bocadillo de rosbife e molho de mostarda

Pataniscas de legumes

Informação Geral

As ementas apresentadas são para um mínimo de 25 adultos.

O Clube deverá receber a informação do número aproximado de pessoas que participarão nos eventos até 4 dias antes do seu início.

O número final de participantes garantidos deverá ser comunicado até 2 dias úteis antes do início do evento e será esse o número final para efeitos de faturação. Se o número de presenças nos eventos for superior ao garantido a faturação será feita de acordo.

O Clube reserva, ainda, o direito de mudar a(s) sala(s) reservada(s) se o número de pessoas garantido for superior ou inferior ao inicialmente previsto.

O evento será servido em sala privada, sendo aplicado um suplemento pelo aluguer:

Drawing Room: 150€

Long Room: 100€

Restaurante: 150€

Os preços apresentados não incluem bebidas

Os preços apresentados incluem IVA à taxa em vigor

Crianças até 3 anos (inclusive): grátis. Crianças entre 3 e 12 anos (inclusive): 50% redução

O serviço após as 23:00 terá uma taxa de serviço de 70€ por hora

Taxa rolha: 5,00€ por garrafa em bebidas aprovadas.

Welcome Cocktail I

Beef croquette with black garlic mayonnaise

Codfish dumplings with citrus mayonnaise

Shrimp rissoles

Vegetable samosas

Sausage puff pastry with mustard

Welcome Cocktail II

Beef croquette with black garlic mayonnaise

Melon, mint and ham soup

Codfish cakes with citrus mayonnaise

Bocadillo of smoked salmon avocado

Pies of black pork and *Serra* cheese

Tomato and mozzarella

Cocktail I

Mini beef burger

Codfish dumplings with citrus mayonnaise

Veal tartar

Tomato *gazpacho*

Sausage *bôla*

Smoked salmon and rocket wrap

Pie of black pork and *Serra* cheese

Greek salad

Cocktail III

Smoked salmon and truffle mayonnaise *tartelette*

Ceviche of coastal fish and shrimp

Sea bass Bao

Breaded prawns with mango chutney sauce

Mini eggplant *vol au vent* with goat cheese

Mini veal *prego*

Tuna *tataki* with *teriaky*

Bocadillo of roast beef and mustard sauce

Vegetable *pataniscas*

Informação Geral

The menus shown are for a minimum of 25 adults.

The Club must receive information about the approximate number of people who will participate in the events up to 4 days before the beginning of the event.

The final number of guaranteed participants must be communicated up to 2 business days before the start of the event and this will be the final number for billing purposes. If the number of participants in the events is higher than the guaranteed number, the invoicing will be made accordingly.

The Club also reserves the right to change the room(s) reserved if the number of people guaranteed is higher or lower than initially planned.

The event will be served in a private room, with a surcharge for the rental:

Drawing Room 150€

Long Room: 100€

Restaurant: 150€.

The prices shown do not include drinks

The prices shown include VAT at the prevailing rate

Children up to 3 years old (inclusive): free. Children between 3 and 12 years (inclusive): 50% reduction

The service after 23:00 will have a service charge of 70€ per hour

Corkage fee: 5.00€ per bottle on approved drinks.