



LISTA DE CLÁSSICOS

Da Casa da Comida

CASA DA
COMIDA
eventos & catering

O que é a Carta dos Clássicos da Casa da Comida?

É uma lista dos melhores pratos de sempre da Casa da Comida que pode encomendar para a sua casa ou para a sua empresa, para um almoço, jantar, *cocktail*, lanche, *brunch*, entre outros.

Aqui poderá encontrar uma seleção de pratos de peixe, carne, vegetarianos, acompanhamentos, sobremesas e bolos que será produzida especialmente para si.

Como fazer?

Envie-nos um email para comercial@casadacomida.pt

ou

Telefone 21 811 5020 das 9h30 às 17h30 de 2ª a 6ª feira

O nosso departamento comercial estará à sua disposição para o ajudar com tudo o que precisar.

Com que antecedência encomendar?

Deve fazer a minha encomenda com o mínimo de 72 horas de antecedência para que a Casa da Comida possa garantir tudo o que precisa vai ser entregue.

Para além da comida, temos ainda disponível os seguintes serviços:

- Empregados de mesa;
- Empregadas de copa;
- Chef de cozinha;
- Aluguer de loiças, copos, talheres e material de servir;
- Centros de mesa;
- Bebidas (vinhos, águas, refrigerantes e bebidas brancas).

Caso pretenda um orçamento personalizado em função do tipo de evento ou um menu fechado, estamos cá para o ajudar. Temos opções de menus para: almoços e jantares servidos ou em *buffet*, lanches, *cocktail*, *dinatoires*, ceias, *brunchs*, com todos os serviços incluídos.



Condições gerais

- Os preços podem sofrer alterações a qualquer momento e sem aviso prévio, no caso de acentuado aumento do preço das matérias primas;
- Limitado ao stock existente à data;
- IVA incluído à taxa em vigor sobre todos os valores apresentados.

Valores de entrega (de acordo com os códigos postais):

Zona 1 (Centro de Lisboa*): 16€

*Código Postal: de 1000 a 1900. Exceto: 1495, 1675 e 1685

Zona 2 (Arredores de Lisboa): 31,90€

Zona 3 (fora de Lisboa): 44,00€

Pergunte-nos pela sua zona!

Preço sob consulta para outras zonas.

Caso tenha alguma questão, não hesite em contactar-nos.

As encomendas devem ser pagas antecipadamente com o envio do comprovativo para o e-mail comercial@casadacomida.pt

IBAN: PT50 0018 0003 1612 1857 0208 3

BIC/SWIFT: TOTAPTPL

Carta atualizada em Janeiro de 2024

Esta lista substitui todas as ofertas e preços anteriores a esta data.



Sulfites



Aipo



Frutos
secos



Ovos



Mostarda



Glúten



Moluscos



Lactose



Crustáceos



Peixe



Soja





SALGADOS (mínimo de 6 unidades)

Mini quiches 🍷🍴🍴🍴🍴

(legumes, camarão, espargos, atum, queijo e espinafres, frango, cogumelos e bacon, espinafres, queijo e fiambre, atum e azeitonas)

Pastéis de bacalhau pequenos 🍷🍴

Rissóis de camarão pequenos 🍷🍴🍴🍴🍴🍴

Croquetes de novilho pequenos (bolinha) 🍷🍴🍴

Chamuças de frango pequenas 🍷🍴🍴🍴

Rolinhos de crepes de salmão fumado e maionese de alcaparras

Tarteletes (queijo feta, azeitona preta e azeite de alecrim, espargos, cogumelos, salmão fumado com queijo creme)

Empadas mini - encomenda com 72h de antecedência 🍷🍴🍴🍴
(alheira e maça, aves, requeijão e espinafres ou legumes)



SOPAS (mínimo de 2 doses)

QUENTES (aprox. 250 ml)

Creme de Abóbora (suas sementes, croutons e alecrim) 🍂

Creme de cogumelos e castanha (laminas de castanha e cogumelos)

Creme de couve flor (amêndoa torrada, vieira e azeite de trufa) 🍄

Creme de espargos verdes (espargos, coentro)

Creme de tomate com ovo escalfado (ovo, tosta, cebola) 🍅

Sopa marinheira (garoupa, coentro) 🐟🌿

Sopa marinheira de marisco (garoupa, camarão, coentros) 🐟🦐🌿

Sopa de crustáceos e bivalves (camarão, mexilhão, tosta, tomate) 🐟🦐🍅

Sopa rica de crustáceos (lagosta, camarão, ameijoas, tosta, tomate) 🦐🦐🍅

FRIAS* (aprox. 250 ml)

Bisque de camarão (brunsa, camarão, courgette, pimenta rosa) 🐟🦐

Gaspacho à CC (pimento, croutons, coentro) 🌶️🍞🌿

Sopa de meloa e Moscatel (pétalas presunto) 🍷

*Sujeito a disponibilidade da época



SALADAS (mínimo de 2 doses)

SIMPLES

Salada baby leafs 🍃

Salada mista (alfaces, cenoura, pepino, tomate e cebola roxa) 🍃

Salada de tomate (tomate e orégãos) 🍃

COMPOSTAS

Salada Caesar (alface, frango, bacon, anchova, parmesão, croutons) 🍷🍷🍷🍷

Salada de abacate, mozzarella, tomate e caju 🍷🍷🍷

Salada de couve roxa (couve roxa, maçã verde, iogurte e pevides) 🍷🍷

Salada de pato fumado (rúcula, figo seco, tomate cherry e noz) 🍷🍷

Salada Waldorf (alface, maçã verde, aipo rama e noz) 🍷🍷🍷🍷🍷

Salada de polvo (polvo, cebola, pimentos e salsa) 🍷🍷

Salada de requeijão e nozes (rúcula, tomate, requeijão e noz) 🍷🍷🍷

Salada grega (alfaces, tomate, pepino, queijo feta e azeitona) 🍷🍷

Salada de pimentos assados (pimentos, tomate, alho e ervas) 🍷

Salada rica de camarão (alfaces, camarão, tomate, milho, pepino, cenoura e rabanete) 🍷🍷

Salada Amoreiras (tomate, cenoura, queijo, fiambre, laranja, cogumelos, alcachofras, espargos e amêndoa) 🍷🍷🍷



ENTRADAS

CREPES (mínimo 6 unidades) – Com queijo para gratinar

Alheira e maçã 🍷🍷🍷🍷

Bacalhau panados 🍷🍷🍷🍷

Bacalhau e espinafres 🍷🍷🍷🍷

Camarão 🍷🍷🍷🍷

Garoupa e legumes 🍷🍷🍷🍷

Legumes (cenoura, curgete e alho francês) 🍷🍷🍷🍷

Lagosta

EMPADAS (1,6kg)

Alheira e maçã 🍷🍷🍷🍷

Bacalhau, passas e pinhões 🍷🍷🍷🍷

Aves 🍷🍷🍷🍷

Legumes 🍷🍷🍷🍷

Caça, shitakes e ceps 🍷🍷🍷🍷

TERRINAS E PATÊS (encomendas com 72h de antecedência)

Paté de fígados de aves 🍷🍷🍷🍷

Terrina de azeitona e tomate seco 🍷🍷🍷🍷

Terrina tricolor vegetariana (espargos brancos, espinafres e tomate) 🍷🍷🍷🍷

Suplemento de tostas de pão – 3,85 € / dose

PEIXE

Arroz de garoupa - 400g – min. 4 pax ●●

Arroz de tamboril - 400g – min. 4 pax ●●

Gratinado de garoupa, alho francês e camarão - 400g – min. 2 pax

Bacalhau à Casa da Comida - 400g – min. 2 pax ●●●●

Bacalhau à Lagareiro em pão ralado - 250g – min. 2 pax ●●●●

Bacalhau com broa de coentros - 250g – min. 2 pax ●●●●

Bacalhau de meia cura com mel e pinhões - 250g – min. 2 pax ●●

Dourada de mar assada com ervas - 250g – min. 2 pax ●●

Dourada de mar com camarão - 250g – min. 2 pax

Filetes de garoupa - 250g – min. 2 pax

Filetes de peixe galo em polme - 250g – min. 2 pax ●●●●

Filetes de tamboril - 250g – min. 2 pax ●●●●

Tamboril com molho de limão e alho francês - 250g – min. 2 pax

Garoupa à Bulhão Pato - 250g – min. 2 pax ●●●●

Garoupa à Portuguesa (tomate e cebola) - 250g – min. 2 pax ●●

Garoupa à Além Tejo (molho de coentros) - 250g – min. 2 pax ●●

Garoupa com crosta de amêndoa e lima - 250g – min. 2 pax ●

Garoupa com crosta de azeitonas - 250g – min. 2 pax ●●●●

Linguado à Meunier - 250g – min. 2 pax ●●●●

Pregado com Pimenta Verde - 250g – min. 2 pax

Robalo de mar assado com azeite e limão - 250g – min. 2 pax

Robalo de mar assado com camarão e amêijoas - 250g – min. 2 pax

Linguado em rolinhos de camarão - 250g – min. 2 pax

Linguado em rolinhos de espinafres - 250g – min. 2 pax ●●

Peixe galo à Meunier - 250g – min. 2 pax ●●



PEIXE

Valor mediante preço da época (mín. 2 Kg)

Garoupa inteira cozida à Court Bouillon ••

Robalo inteiro de mar ao sal ••

Garoupa inteira assada à Portuguesa ••

Dourada de mar inteira assada à Portuguesa ••

Pargo inteiro assado à Portuguesa ••

Outros peixes

MARISCO

Arroz de marisco - 350g – min. 4 pax ••

Arroz de polvo - 350g – min. 4 pax

Caldeirada de linguado e camarão - 350g – min. 4 pax •••

Camarão com ervas aromáticas - 250g – min. 2 pax •••

Camarão sauté com molho vinho da Madeira - 250g – min. 2 pax •••

Filetes de Polvo - 250g – min. 2 pax

Raviolis de camarão - 250g | 350g – min. 2 pax

Raviolis de lagosta - 250g | 350g – min. 2 pax ••••



CARNES

NOVILHO

- Bifinhos do lombo com mostarda e vermute - 250g – min. 2 pax ●●●
- Bochechas de novilho estufadas em vinho tinto - 250g – min. 4 pax ●
- Chateaubriand - 250g – min. 2 pax
- Ganso de vitela estufada com Champagne - 250g – min. 4 pax ●●
- Perna de vitela assada com ervas aromáticas - 250g – min. 2 pax ●●●●●
- Wellington - 250g – min. 4 pax
- Lombo de novilho* - 250g – min. 2 pax ●
- Rosbife de vazia de novilho* - 250g – min. 4 pax ●
- Naco de alcatra de novilho* - 250g – min. 2 pax ●

*Molhos:

- Molho de mostarda e vermute ●●●
- Molho de mostarda antiga ●●●
- Molho de 4 pimentas ●●●
- Molho de Aguardente Velha ●●
- Molho de manteiga, limão e cogumelos ●●
- Molho à Cervejeiro ●●●
- Molho de ceps - acresce 5,00 € / pessoa ●●●
- Molho de Foie Gras - acresce 5,00 € / pessoa ●●

PORCO

- Lombinho de porco preto com maçã e alecrim - 250g – min. 2 pax
- Lombo de porco recheado com ameixa e castanha - 250g min. 4 pax ●●
- Presa de porco preto assado a baixa temperatura com molho de mostarda e laranja - 250g – min. 2 pax ●●●



CARNES

AVES

Arroz de pato à antiga - 400g – min. 4 pax ●●

Galo estufado em vinho tinto “Coq au vin” - 250g – min. 4 pax ●●●

Pato com azeitonas - 250g – min 4 pax ●●

Pato estufado com ceps, shitake e champagne - 250g – min. 4 pax ●●

Supremo de pintada das vindimas (com uvas) - 250g – min. 2 pax ●

OUTRAS CARNES

Cabrito assado à nortenha (com pouco osso) - 400g – min. 4 pax

Cozido à portuguesa – min. 8 pax (encomendas c/ 72h de antecedência)

VEGETARIANOS

Tofu com cebolada à portuguesa (vegan)

Caril de grão e Pak Choi (vegan)

Abóbora assada com estufadinho de lentilhas (vegan) ●●

À Brás de alho francês e espargos ●

Portobello recheado com tomate, mozzarella fresca e pesto ●●





ACOMPANHAMENTOS (mínimo de 2 doses)

Batata assada (200g)
Batata *gratin* (200g – mínimo 4 doses, com 48h antecedência)
Batata novelo (200g)
Batata palha (200g)
Batata rústica (200g)
Chips de batata (200g)
Chips de batata doce (200g)
Cogumelos Paris salteados com espargos e presunto (200g)
Ervilhas à francesa (200g)
Esmagada de batata doce (200g)
Espargos verdes salteados (150g)
Esparregado de espinafres (200g)
Espinafres salteados (200g) ●●
Feijão verde em *linguinni* (150g) ●●
Grelos salteados (200g)
Legumes cozidos (200g)
Legumes salteados – cenoura, alho francês, curgete (200g)
Lombarda salteada com broa e sementes (200g)
Pudim de curgete
Purê de ervilha (200g)
Purê de maçã e aipo (200g)
Ratatouille (200g)
Arroz árabe (200g)
Arroz *basmati* (200g)
Arroz de coentros (200g)
Arroz de frutos secos (200g)
Arroz de grelos (200g)
Arroz de tomate (200g)
Arroz primavera (200g)
Arroz selvagem (200g)
Massa cozida (200g)
Migas de brócolos (200g)
Migas de tomate (200g)
Strudel de legumes (200g)

SOBREMESAS

Torta de laranja (0,5 Kg / 1,00 Kg) ●●
Bolo caseiro de maçã ●●
Chiffon praliné ●●
Folhado de maçã e canela ●●●
Tarte de amêndoa "Picadinho de abelha" ●●●●
Marquise de chocolate e leite creme ●●
Charlotte de ananás ●●●
Charlotte de morango ●●●
Ensopado de morango ●●●
Paris-Brest de framboesa ou maracujá
Tarte tatin
Blattertorte de limão ●●●
Bavaroise framboesa
Pudim de ovos à antiga ●
Santa Teresinha (bolo de cenoura, noz e queijo creme) ●●●●
Santo António (bolo de amêndoa e doce de ovos) ●●●
São Pedro (bolo de amêndoa, doce de ovos e chantilly) ●●●
Tarte de frutos vermelhos ●●●●
Torta de amêndoa com doce de ovos ●●
Tarte de limão e lima merengada ●●●●
Cheesecake de forno com couli de frutos vermelhos ●●●
Conventual (fios de ovos, gila e cobertura de massapão) ●●
São Roque (bolo de chocolate sem farinha) ●●
São Tomás (bolo de noz com cobertura e recheio de doce de ovos) ●●
Sopa de frutos roxos (1Kg)
Tiramisu (1 Kg) ●●●
Sopa dourada das freiras de Santa Clara (1Kg) ●●●
Profiteroles com chocolate quente (1 Kg)
Pavlova de frutos vermelhos ●●
Papo de anjo queimado
Mousse de chocolate (1 Kg) ●●
Pudim de maçã e requeijão
Torta de ovos queimada
Red Velvet
Trufa de chocolate



MINIATURAS (mínimo 6 unidades)

Queques de manteiga ●●●

Pastel de nata ●●

Brownie de chocolate ●●

Brigadeiro de chocolate de leite

Quindim

Tartelette de frutos vermelhos ou limão ●●●

Queijadinha de amêndoa **ou** cenoura **ou** maçã **ou** requeijão ●●

Brisas de Lis – queijada de ovo e amêndoa (cx. 6un)



CASA DA
COMIDA
eventos & catering

Obrigada

218 115 020
comercial@casadacomida.pt