



Carta de Clássicos

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 da Casa da Comida que pode encomendar para a sua casa ou para a sua empresa.

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

Como encomendar?

Envie-nos um email para **comercial@casadacomida.pt** ou através do telefone: **(+351) 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.

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 server (depende do serviço de empregado);
- Bebidas (vinhos, águas, refrigerantes e bebidas brancas).

Caso pretenda um orçamento acima das 20 pessoas e personalizado em função do que precisa, propomos-lhe um menu fechado, dispomos de varia opções de menus para: almoços e jantares servidos ou em buffet, lanches, cocktail, dinatoires, ceias, brunchs, com todos os serviços incluídos.



Condições gerais

- **Valor mínimo por encomenda: €150,00,**
- 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 0 (Centro de Lisboa - CdP 1000 a 1900*): **20,00€**

*Excepto 1495, 1675 e 1685

Zona 0 (1495, 1675 e 1685): **25,00€**

Zona 1: **30,00€**

Zona 2 (Arredores de Lisboa): **40,00€**

Zona 3 (Sintra, Cascais e Almada): **50,00€**

Outras Zonas: Sob Consulta

Entregas aos sábados duplica o valor.

Entregas fora da Zona 0: Sob Consulta

Preços de entregas apenas de comida, não inclui material, caso seja necessário aluguer de material ou equipamentos será feito orçamento de acordo.

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 2026

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)

Empada de aves (mini) 🍷🍷🍷🍷

Mini Quiches (mini) 🍷🍷🍷🍷🍷

Legumes; camarão; queijo e espinafres; frango; cogumelos ou espinafres

Pastéis de Bacalhau (mini) 🍷🍷

Rissóis de Camarão (mini) 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Croquetes de Novilho (mini) 🍷🍷🍷

Chamuças de legumes (mini) 🍷🍷🍷🍷🍷

Rolinhos de crepes de salmão fumado e maionese de alcaparras

ENTRADAS

CREPES (mín. 6 unidades) – com queijo para gratinar

Crepes de Camarão 🍷🍷🍷🍷

Crepes de Legumes 🍷🍷🍷🍷

cenoura, curgete e alho francês

Crepes de Lagosta 🍷🍷🍷🍷

EMPADAS 1,6 Kg

Empada de bacalhau, passas e pinhões 🍷🍷🍷🍷🍷

Empada de caça, shitakes e ceps 🍷🍷🍷🍷



SOPAS (mínimo de encomenda 1 litro que dá para 4 pessoas)

QUENTES (aprox. 250 ml)

Creme de legumes do dia

Creme de couve-flor 🍄

(amêndoa torrada e azeite de trufa)

Creme de espargos verdes

(espargos e coentros)

Creme de tomate com ovo escalfado 🍳

(ovo, tosta, cebola)

Sopa marinheira de marisco 🦐🦑

(garoupa, camarão, coentros)

Sopa rica de crustáceos 🦐🦑

(lagosta, camarão, amêijoas, tosta, tomate)

FRIAS* (aprox. 250 ml)

Gaspacho à CC 🍷🍷

(pimentos, croutons, coentros)

Sopa de melão e presunto** 🍷

* Cada dose equivale a uma pessoa

**Sujeito a disponibilidade da época



SALADAS (mínimo de 4 doses)

SIMPLES

Salada baby leafs 🍴

Salada mista 🍴

alfaces, cenoura, pepino, tomate e cebola roxa

Salada de tomate 🍴

tomate e orégãos

COMPOSTAS

Salada Amoreiras 🍴🍴🍴

tomate, cenoura, queijo, fiambre, laranja, cogumelos, alcachofras, espargos e amêndoa

Salada Caesar 🍴🍴🍴🍴

alface, frango, bacon, anchova, parmesão e croutons

Salada de couve roxa 🍴🍴

couve roxa, maçã verde, iogurte e pevides

Salada de requeijão e nozes 🍴🍴🍴

rúcula, tomate, requeijão e noz

Salada grega 🍴🍴

alfaces, tomate, pepino, queijo feta e azeitona

Salada rica de camarão 🍴🍴

alfaces, camarão, tomate, milho, pepino, cenoura e rabanete

Salada Waldorf 🍴🍴🍴🍴🍴

alface, maçã verde, aipo rama e noz

*A dose equivale a uma pessoa

PEIXE

Bacalhau gratinado à Casa da Comida** 400g – enc. min. 4 pax ●●●●●

Bacalhau gratinado com espinafres ** 400g – enc. min. 4 pax ●●●●●

Bacalhau com broa de coentros** -250g –min. 4 pax ●●●

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

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

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

(À portuguesa; além tejo; amêndoa e lima ou azeitonas)

Gratinado de garoupa, alho francês e camarão* ●●●●●
400g – enc. min. 4 pax

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

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

Robalo de mar assado com camarão 250g –min. 2 pax ●●

Garoupa inteira à Court Bouillon ●

Valor mediante preço da época (mín.3Kg)

*Dose equivale a uma pessoa

**Pírex sujeito a caução



MARISCO

Arroz de Marisco 350g – min.6pax ••

Camarão sauté com molho de vinho da madeira - 250g min. 2 pa •••

Raviolis de Camarão 250g - min. 6 pax ••••

Raviolis de Camarão 350g - min. 6 pax ••••

Raviolis de Lagosta 250g - min. 6 pax ••••

Raviolis de lagosta 350g - min 6 pax ••••

*A dose equivale a uma pessoa.



CARNES

NOVILHO**

- Bifinhos do lombo com mostarda e vermute 250g – min. 4 pax ●●●
- Bochechas de novilho estufadas em vinho tinto -250g –min. 4 pax ●
- Chateaubriand - 250g –min. 4 pax ●●●
- Perna de vitela assada com ervas aromáticas -250g –min. 6 pax ●●●●●
- Wellington -250g –min. 6 pax ●●●
- Lombo de novilho -250g –min. 4 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 a antiga ●●●
- Molho de 4 pimentas ●●●
- Molho de manteiga, limão e cogumelos ●●
- Molho à Cervejeiro ●●●
- Molho de ceps ●●

PORCO

- Lombinho de porco com maçã e alecrim - 250g – min. 2 pax ●●●
- Lombo de porco recheado com ameixa e castanha -250g –min. 4 pax ●●
- Presa de porco assada com mostarda e laranja - 250g –min. 4 pax ●●●

*A dose equivale a uma pessoa.

** a gramagem considerada por cada dose inclui o molho



CARNES

AVES

Arroz de Pato -400g –min. 6 pax ●●

Pato com Laranja -250g –min. 6 pax ●●

Pato com ceps, shitakee champagne -250g –min. 6 pax ●●

VEGETARIANO

Tofu com cebolada à portuguesa (vegan) -250g –min. 4 pax

Caril de grão e Pakchoi (vegan) -250g –min. 4 pax

Abóbora assada com estufadinho de lentilhas (vegan) -250g –min. 4 pax ●●

À brás de alho francês e espargos (vegan) -250g –min. 4 pax ●

Portobello recheado com tomate, mozzarella fresca e pesto (veg) ●●

250g –min. 4 pax

*A dose equivale a uma pessoa.





ACOMPANHAMENTOS (200g/dose – encomenda mínima de 4 doses)

Arroz árabe (Arroz de frutos secos)

Arroz basmati

Arroz de grelos

Batata assada

Batata gratin mínimo 4 doses, com 48h antecedência 🍷

Batata rústica

Esmagada de batata doce

Cogumelos Paris salteados

Espargos verdes salteados

Esparregado de espinafres

Espinafres salteados 🍷

Feijão verde em linguini 🍷

Grelos salteados

Legumes salteados (cenoura, alho francês, curgete)

Migas de brócolos

Migas de tomate

Puré de ervilha

Puré de maçã e aipo

*A dose equivale a uma pessoa.

SOBREMESAS

1,2 Kg*

Bavaroise de framboesa

Charlotte de ananás •••

Cheesecake de forno com couli de frutos vermelhos •••

Conventual ••

Ensopado de morango •••

Folhado de maçã e canela •••

Marquise de chocolate e leite crème ••

Papo de anjo queimado

Paris-Brest de framboesa

Blattertorte de lemon curd ••

Pavlova de frutos vermelhos ••

Pudim de ovos à antiga •

São Roque ••

São Tomás ••

Sopa de frutos roxos

Tarte de amêndoa “Picadinho de abelha” ••

Tarte de limão e lima merengada ••••

Tarte tatin

Torta de laranja (1kg) ••

*Todas as sobremesas têm 1,2Kg, à excepção das que têm outra indicação à frente.



SOBREMESAS

MINIATURAS (mín. 6 unidades)

Queijadinha de amêndoa

Queijadinha de cenoura

Queijadinha de maçã

Pastel de nata

Brigadeiro

Quindim

Tartelletes de frutos vermelhos ou limão

Brownie de chocolate

Brisas de Lis | Queijada de ovo e amêndoa (cx. 6un)



NOTAS DE ENCOMENDAS

- Esta lista a que designamos de “Carta dos Clássicos” aplica-se a apenas a encomendas até 20 pessoas.
- Caso a encomenda seja feita com menos de 48 horas, não garantimos os pratos pretendidos. Haverá um suplemento de urgência no valor de 30 euros sempre que a mesma for feita com menos de 48 horas.
- Caso a encomenda tenha que ser entregue **antes das 9 horas** haverá acréscimo de 10% sobre a encomenda.
- No caso de requerer aluguer de material haverá um acréscimo de 30,00 euros sobre o fee de logística.

Caso necessite de encomendar para um **evento particular ou Corporate** a partir das 20 pessoas elaboramos uma proposta concreta com menu de acordo com as necessidades e com valores fechados.

Caso pretenda um orçamento personalizado em função do tipo de evento ou um menu fechado temos disponíveis várias opções de menus.

Elaboramos e organizamos:

- Almoços e jantares servidos
- Almoços e jantares em buffet ou em finger food
- Lanches,
- Cocktails
- Dinatoires,
- Ceias,
- Show cookings

Serviços associados:

- Empregado de mesa
- Empregada de copa
- Cozinheiro
- Chef de cozinha
- Aluguer de material (loiças, copos e talheres)

Peça-nos orçamento ou proposta, vamos ao encontro de tudo o que precisa.

Telefone: 21 811 5020 ou commercial@casadacomida.pt



Obrigada



218 115 020

catering@casadacomida.pt
comercial@casadacomida.pt