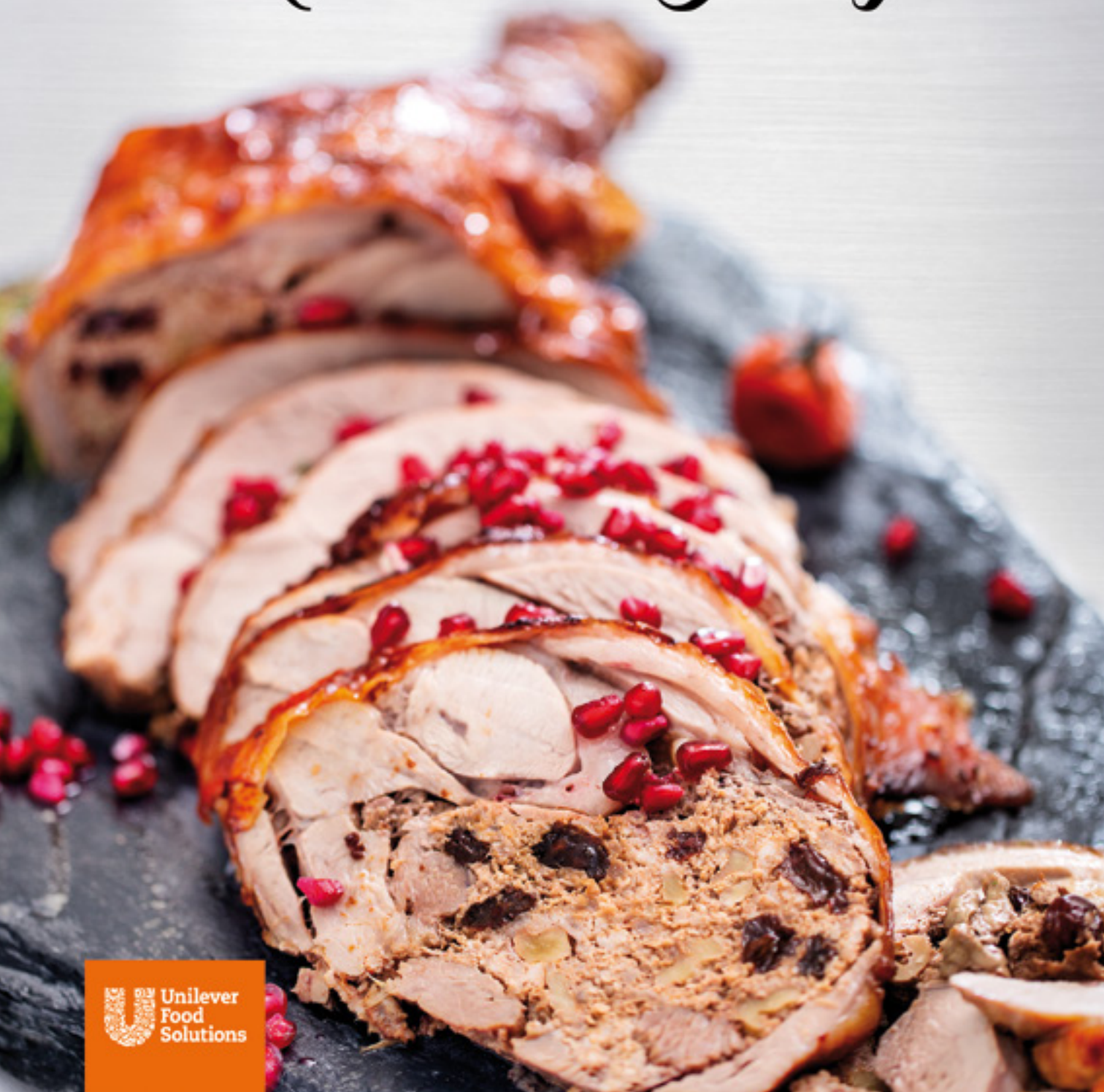


# Menus de Grupo





Para um restaurante que serve à carta, as reservas de grupo são um desafio.

**Há que repensar o serviço, desde a oferta de menu à organização da cozinha, em termos de pessoal, equipamentos e organização do tempo.**

É importante poder servir o grupo com rapidez, mantendo ou aumentando a sua rentabilidade. Uma boa experiência num almoço ou jantar de grupo faz os clientes voltarem.

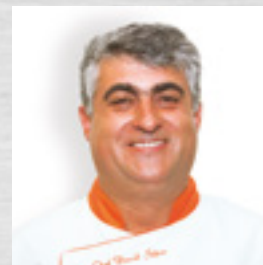
A nossa equipa traz-lhe algumas sugestões, que esperamos possam contribuir para uma época festiva de sucesso... e casa cheia!



Chef Carlos Madeira



Chef Pedro Gaspar



Chef David Silva





Quando o grupo é grande e ocupa totalmente a sala, uma boa solução poderá ser **montar um buffet** - consegue eliminar o empratamento e reduzir algum stress à equipa de sala.



## NUMA OPÇÃO DE SERVIÇO EM BUFFET

Os **pratos de forno** simplificam a operação e são uma oportunidade para:

- Rentabilizar ingredientes;
- Maximizar a mise en place;
- Aumentar a eficiência da cozinha;
- Reduzir o tempo de serviço.



## NA MESA DE SERVIR:

- Identifique todos os pratos com uma descrição clara;
- Inclua informação sobre a presença de alergénios;
- Tenha uma opção vegetariana bem identificada;
- O que tiver de ser fatiado deve estar já apresentado em fatias;
- Prepare guarnições simples, quentes e frias;
- Inclua saladas diversas - as de folha devem estar em taças grandes e com os molhos à parte enquanto as de massa devem estar finalizadas, prontas a a consumir;
- Sirva a mesa com peças de fruta, conferem frescura e naturalidade ao buffet;





Para grupos mais pequenos,  
considere propostas de menus fechados,  
que lhe permitem preparar e emplatado em série  
e servir com rapidez muitos clientes em simultâneo.

#### QUANDO A OPÇÃO FOR EMPRATAR, NO MOMENTO PODERÁ:

- Aumentar a percepção de qualidade, aquecendo os pratos antes de servir;
- Aproveitar a 100% o conteúdo do tabuleiro;
- Empratando em cubos ou formas geométricas direitas;
- Acrescentar naturalidade, incluindo um ingrediente fresco que combine.



# Crepe de Marisco

custo indicativo por pessoa

1,00€

RECEITA PARA 10 PESSOAS

## INGREDIENTES

1,2 kg	camarão 20/30
130 g	Knorr Creme de Marisco
2 l	água
10 g	alho picado
5 g	coentros picados
2 dl	azeite

## MODO DE PREPARAÇÃO

- Descascar os camarões e reservar as cascas e cabeças.
- Cozer as cascas e cabeças e reservar a água da cozedura.
- Diluir Knorr Creme de Marisco em água fria e juntar à água quente.
- Deixar ferver durante 5 min.
- Retificar temperos.
- Cortar o miolo do camarão em pedaços e saltear num sauté em azeite, alho picado, coentros e um pouco de sal.
- Colocar o creme de marisco em taças e colocar o camarão salteado por cima.



EMPRATAMENTO INDIVIDUAL



APRESENTAÇÃO EM BUFFET



# Pastéis de Bacalhau

custo indicativo por pessoa

0,48€

RECEITA PARA 10 PESSOAS

## INGREDIENTES

150g	bacalhau
85 g	cebola picada
10 g	alho picado
5 g	salsa picada
50 g	Vaqueiro Profissional 66%
1 unid	ovos
300 g	Knorr Flocos de Batata
1 L	Vaqueiro Frit

## MODO DE PREPARAÇÃO

- Cozer o bacalhau e reservar a água da cozedura.
- Refogar o alho e a cebola em Vaqueiro Profissional 66%.
- Hidratar Knorr Flocos de Batata em 1 litro água da cozedura do bacalhau.
- Desfiar o bacalhau e envolver todos os ingredientes, ligando com o ovo.
- Moldar os pastéis de bacalhau e fritar em Vaqueiro Frit.





# Frituras com Sweet Chili

custo indicativo por pessoa  
**0,71€**  
RECEITA PARA 10 PESSOAS

## INGREDIENTES

qb Knorr Molho Sweet Chili  
qb Chamuças  
qb Rolos primavera  
qb Tempura

## MODO DE PREPARAÇÃO

- Frite entradas várias, como chamuças, rolos primavera ou tempura e sirva-as com Knorr Molho Sweet Chili.



# Tempura de Legumes

custo indicativo por pessoa  
**0,37€**  
RECEITA PARA 10 PESSOAS

## INGREDIENTES

300g mistura de legumes (cebola roxa, pimentos, espargos verdes, cenoura)  
125 g Knorr Flocos de Batata  
2 unid ovos  
100 g farinha de trigo  
1 L Vaqueiro Frit  
qb sal

## MODO DE PREPARAÇÃO

- Ferver tiras de cenoura e os espargos verdes.
- Cortar os pimentos e as cebolas em pedaços do tamanho desejado.
- Passar os legumes por farinha, ovo batido e Knorr Flocos de Batata.
- Fritar em Vaqueiro Frit.
- Servir com Knorr Sweet Chilli.





# Lasanha de Legumes

## salteados

custo indicativo por pessoa  
**1,58€**  
RECEITA PARA 10 PESSOAS

### INGREDIENTES

400 g	courgette em rodela
300 g	cebola em meia lua
200 g	pimento verde em juliana
200 g	pimento vermelho em juliana
300 g	beringela em meia lua
50 g	alho laminado
5 g	oregãos em folha
200 ml	azeite
2 L	Knorr Molho Tomate preparado
200 g	Knorr Molho desidratado Bechamel
2 L	leite
2 g	cominhos
500 g	Knorr Massa Lasanha
200 g	queijo mozzarella ralado

### MODO DE PREPARAÇÃO

- Misturar todos os legumes e temperar com sal, pimenta e oregãos.
- Dispor em tabuleiro de forno, regar com o azeite e levar ao forno 35m a 180°C.
- Logo que saia do forno, adicionar **Knorr Molho Tomate** preparado e envolver.
- Arrefecer e reservar.
- Dissolver **Knorr Molho Bechamel** em leite e deixar ferver 2 min.
- Temperar com cominhos.
- Arrefecer e reservar.
- Deitar o molho bechamel no fundo de um tabuleiro.
- Depois colocar **Knorr Massa Lasanha**, a mistura de legumes e mais um pouco de molho bechamel.
- Repetir até obter uma última camada de massa.
- Cobrir com molho bechamel e queijo ralado e levar ao forno a 180°C durante 40 min.
- Empratar e servir.



APRESENTAÇÃO EM BUFFET



EMPRATAMENTO INDIVIDUAL





# Filetes Gratinados

com broa, batatinhas assadas e couve salteada

custo indicativo por pessoa

1,93€

RECEITA PARA 10 PESSOAS

## INGREDIENTES

2 Kg	filetes de pescada
30 g	Knorr caldo pasta Peixe
200 g	cebola em juliana
200 g	broa de milho
200 g	Vaqueiro Profissional 66%
2 Kg	batata nova pequena
10 g	sal
800 g	couve lombarda em juliana
20 g	alho picado
50 g	Knorr caldo pasta Legumes
100 ml	água

## MODO DE PREPARAÇÃO

- Refogar a cebola em Vaqueiro Profissional 66% e juntar Knorr caldo pasta Peixe.
- Dispor os filetes num tabuleiro e verter a cebolada por cima.
- Polvilhar com a broa de milho e levar ao forno a 160 °C durante 35min.
- Colocar as batatas no tabuleiro e temperar com sal.
- Levar ao forno a 180 °C durante 45min.
- Colocar água, alho e Knorr caldo pasta Legumes no fundo de um tacho.
- Juntar a couve e deixar estufar, mexendo de vez em quando.
- No centro do prato, colocar as batatas dentro de um aro.
- Depois colocar a couve estufada e por fim os filetes com a broa por cima.
- Desenformar, regar com azeite de ervas e servir.



APRESENTAÇÃO EM BUFFET



EMPRATAMENTO INDIVIDUAL





# Bacalhau Gratinado

com puré de espinafres e maionese

custo indicativo por pessoa  
**2,65€**  
RECEITA PARA 10 PESSOAS

## INGREDIENTES

1,8 Kg	migas de bacalhau demolhado
1 L	leite
400 g	cebola em meia lua
10 g	alho descascado
2 g	folha de louro
0,4 L	azeite
280 g	Knorr Puré desidratado Batata
1 L	água
400 g	espinafres em folha
400 g	Hellmann's Maionese
10 g	salsa picada

## MODO DE PREPARAÇÃO

- Cozer o bacalhau no leite.
- Escorrer e reservar o bacalhau e o leite.
- Refogar o alho no azeite quente.
- Juntar a cebola e o louro.
- Deixar cozinhar bem e reficar os temperos.
- Depois envolver o bacalhau e reservar.
- Preparar Knorr Puré de Batata com água quente e o leite da cozedura do bacalhau.
- Envolver os espinafres até estarem cozinhados.
- No prato, fazer uma cama com puré.
- Colocar a mistura de bacalhau por cima.
- Napar com Hellmann's Maionese e levar a gratinar.
- Finalizar com salsa picada e servir.



APRESENTAÇÃO EM BUFFET



Unilever  
Food  
Solutions



EMPRATAMENTO INDIVIDUAL





# Papelote de Robalo

## com camarão

custo indicativo por pessoa

1,83€

RECEITA PARA 10 PESSOAS

### INGREDIENTES

400 g	cebola em meia lua
200 g	pimento vermelho em juliana
50 g	alho laminado
5 g	talos de coentros picados
2 dl	azeite
40 g	Knorr Creme de Marisco
2 dl	vinho branco
1,5 Kg	filetes de robalo em pedaços
1 Kg	camarão 20/30
10 g	coentros
qb	folha de alumínio

### MODO DE PREPARAÇÃO

- Refogar o alho e os talos dos coentros em azeite quente.
- Juntar a cebola e os pimentos e deixar suar.
- Refrescar com vinho branco e adiconar Knorr Creme de Marisco diluído em 1lt de água.
- Deixar ferver durante 3 min e reservar.
- Cortar a folha de alumínio em retângulos e colocar em cima de um prato de sopa.
- Fazer uma cama com o preparado anterior.
- Juntar o robalo, o camarão e os coentros.
- Levar ao forno misto durante 10 min a 150°C.

### NOTA DO CHEF

Pode utilizar outro tipo de peixe e acrescentar amêijoas ou mexilhões.



APRESENTAÇÃO EM BUFFET



EMPRATAMENTO INDIVIDUAL





# Peitos de Frango

## recheados e gratinados

custo indicativo por pessoa

2,17€

RECEITA PARA 10 PESSOAS

### INGREDIENTES

2,2 Kg	peito de frango
500 g	farinheira
300 g	espinafres em folha
150 g	Vaqueiro Profissional 66%
5 dl	vinho branco
200 g	Maille Mostarda à L'Ancienne
1 L	Knorr Molho Demi Glace preparado
500 g	Hellmann's Maionese

### MODO DE PREPARAÇÃO

- Retirar a pele da farinheira e desfazer, misturando as folhas de espinafre.
- Abrir e rechear os peitos de frango.
- Corar num sauté em Vaqueiro Profissional 66% e levar ao forno a 180°C durante 12min.
- Refrescar o sauté com o vinho e juntar Maille Mostarda à l'Ancienne.
- Deixar reduzir e adicionar Knorr Molho Demi Glace preparado.
- Misturar ambos, Hellmann's Maionese e Maille Mostarda à l'Ancienne e barrar os peitos de frango. Levar a gratinar.
- Servir com feijão verde salteado e batata doce assada, e o molho por cima.



APRESENTAÇÃO EM BUFFET



EMPRATAMENTO INDIVIDUAL





# Bochechas de Porco

## estufadas e duo de purés

custo indicativo por pessoa

1,75€

RECEITA PARA 10 PESSOAS

### INGREDIENTES

2,2 Kg	bochechas de porco
200 g	cebola picada
30 g	alho picado
200 g	Vaqueiro Profissional 66%
200 g	cenoura em brunesa
300 g	chouriço de carne em cubos
2 unid	folhas de louro
250 g	Knorr Tomate em Cubos
30 g	Knorr Molho Demi Glace
1 L	vinho tinto
qb	sal e pimenta
500 g	Knorr Puré de Batata preparado
200 g	bróculos cozidos e triturados
75 g	Vaqueiro Profissional 66%
500 g	Knorr Puré de Batata preparado
200 g	cenoura cozida e triturada
50 g	Vaqueiro Profissional 66%

### MODO DE PREPARAÇÃO

- Temperar a carne e corar as bochechas de ambos os lados.
- Reservar.
- No mesmo tacho refogar o alho, a cebola e o chouriço.
- Juntar a cenoura, o louro e Knorr Tomate em Cubos.
- Refrescar com vinho tinto e deixar reduzir.
- Adicionar a carne, tapar e deixar cozinhar em lume brando durante 2h mexendo de vez em quando.
- Por fim, quando a carne estiver bem cozinhada, ligar o molho com Knorr Demi Glace e deixar ferver durante 5 min.
- Misturar Knorr Puré de Batata com os bróculos e Vaqueiro Profissional 66%.
- Rectificar temperos com sal e pimenta.
- Misturar Knorr Puré de Batata com a cenoura e Vaqueiro Profissional 66%.
- Retificar temperos com sal e pimenta.
- Servir as bochechas de porco com os dois purés.



APRESENTAÇÃO EM BUFFET



EMPRATAMENTO INDIVIDUAL





# Perna de Perú

## recheada

### INGREDIENTES

300 g	carne de novilho picada
300 g	carne de porco picada
50 g	miolo de noz
50 g	passas de uva
1 unid	ovo
5 g	Knorr tempero Aromat
2,5 Kg	perna de peru
150g	Knorr Marinada Vinha D'Alhos
100 ml	vinho branco
100 ml	sumo de laranja
5 g	alecrim fresco
250 g	Vaqueiro Profissional 66%
100 g	cebola à paisana
100 g	cenoura à paisana
80 g	Knorr Molho Assado
5 g	alecrim fresco
600 g	feijão verde cozido à inglesa
400 g	arroz cozido

### MODO DE PREPARAÇÃO

- Colocar a carne picada numa taça.
- Juntar os frutos secos partidos grosseiramente e temperar com **Knorr tempero Aromat**.
- Ligar com o ovo e misturar tudo muito bem.
- Desossar a perna, deixando apenas o coto.
- Recheiar com o preparado anterior e atar com fio de norte.
- Preparar **Knorr Marinada Vinha D'Alhos** com água, vinho, sumo de laranja e alecrim.
- Marinar a carne durante 1h.
- Colocar os legumes e a carne num tabuleiro e regar com a marinada.
- Levar ao forno a 160°C durante 45min com **Vaqueiro Profissional 66%** por cima.
- Voltar a regar a perna de peru com marinada pelo menos 3 vezes.
- Ao fim dos 45min, colocar o forno a 180°C e deixar mais 15min.
- Escorrer todo o molho do tabuleiro para um tacho e ligar com **Knorr Molho Assado**.
- Finalizar com folhas de alecrim.
- Empratar e servir.

custo indicativo por pessoa  
**1,90€**  
RECEITA PARA 10 PESSOAS



APRESENTAÇÃO EM BUFFET



EMPRATAMENTO INDIVIDUAL





# Profiteroles

custo indicativo por pessoa

0,25€

RECEITA PARA 10 PESSOAS

## INGREDIENTES

500 g Carte D'Or Profiteroles  
200 ml Carte D'Or Creme Dolce  
100 ml Carte D'Or Topping de Chocolate

## MODO DE PREPARAÇÃO

- Deixar Carte D'Or Profiteroles descongelar.
- Decorar com Carte D'Or Creme Dolce e Carte D'Or Topping de Chocolate.



APRESENTAÇÃO EM BUFFET

Unilever  
Food  
Solutions



EMPRATAMENTO INDIVIDUAL





# Crepe com Chocolate e avelãs

## INGREDIENTES

10 unid	Caterline Crepes de Chocolate e Avelãs
200 ml	Carte D'Or Creme Dolce
200 g	morangos em brunesa
100 g	frutos vermelhos
qb	hortelã

## MODO DE PREPARAÇÃO

- Levar Caterline Crepes de Chocolate e Avelãs ao forno sem descongelar, a 180°C durante 5 min.
- Servir com os frutos e hortelã.

## NOTA DO CHEF

- Os crepes podem também ser feitos no micro-ondas.

custo indicativo por pessoa

1,04€

RECEITA PARA 10 PESSOAS



APRESENTAÇÃO EM BUFFET



EMPRATAMENTO INDIVIDUAL





# Panna Cotta de chocolate

## INGREDIENTES

130 g	Carte D'Or Panna Cotta
500 ml	leite
500 ml	Vaqueiro Creme & Creme
100 ml	Carte D'Or Topping de Chocolate
200 ml	Carte D'Or Creme Dolce
qb	raspas de chocolate

## MODO DE PREPARAÇÃO

- Ferver o leite.
- Dissolver Carte D'Or Panna Cotta e juntar Vaqueiro Creme & Creme.
- Finalizar com Carte D'Or Topping de Chocolate.
- Dispôr em taças individuais e levar ao frio a solidificar.
- Decorar com Carte D'Or Creme Dolce.
- Servir com o rebordo do copo decorado com raspas de chocolate.

custo indicativo por pessoa  
**0,48€**  
RECEITA PARA 10 PESSOAS



APRESENTAÇÃO EM BUFFET



EMPRATAMENTO INDIVIDUAL





# Panna Cotta

## com frutos silvestres

### INGREDIENTES

130 g	Carte D'Or Panna Cotta
500 ml	leite
500 ml	Vaqueiro Creme & Creme
200 g	Carte D'Or Topping com Pedacos de Frutos Silvestres
qb	q.b. hortelã

### MODO DE PREPARAÇÃO

- Ferver o leite.
- Dissolver Carte D'Or Panna Cotta e juntar Vaqueiro Creme & Creme.
- Dispor em flutes individuais e levar ao frio a solidificar.
- Decorar com Carte D'Or Topping com Pedacos de Frutos Silvestres e Hortelã.

custo indicativo por pessoa

**0,46€**

RECEITA PARA 10 PESSOAS



APRESENTAÇÃO EM BUFFET



EMPRATAMENTO INDIVIDUAL





# Mousse de Chocolate com praliné

custo indicativo por pessoa

0,87€

RECEITA PARA 10 PESSOAS

## INGREDIENTES

500 g Carte D'Or Base Mousse de Chocolate  
8 unid ovos  
100 g amêndoa em palito  
100 g miolo de noz  
150 g açúcar

## MODO DE PREPARAÇÃO

- Bater as gemas com Carte D'Or Base Mousse de Chocolate até ficar cremoso.
- Levantar as claras em castelo.
- Envolver no preparado anterior.
- Dispor numa taça e levar ao frio durante 2h.
- Aquecer os frutos secos num sauté até secarem ligeiramente.
- Polvilhar com açúcar e saltear até obter a cor desejada.
- Arrefecer colocando o praliné em papel vegetal.
- Servir o praliné por cima da mousse.



APRESENTAÇÃO EM BUFFET



EMPRATAMENTO INDIVIDUAL





Inspire-se em [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions