RIBEIRA
COLLECTION HOTEL

MENU DE CASAMENTOS

E CONDIÇÕES DE ORGANIZAÇÃO I

RIBEIRA COLLECTION HOTEL

2024

BEBIDA DE BOAS VINDAS

Flute de Espumante

APERITIVOS LÍQUIDOS

COM ÁLCOOL

. Vinhos branco e tinto
. Gin Tónico
. Porto Tónico
. Martini
. Cerveja
. Sangria de vinho branco ou espumante

SEM ÁLCOOL

. Refrigerantes
. Águas

APERITIVOS SÓLIDOS

SERVIÇO VOLANTE & BUFFET

CANAPÉS E ACEPIPES QUENTES

1. Bolinhas de morcela com maça e queijo da serra - Buffet
2. Rissóis de camarão & carne - Buffet
3. Espetada de frutas
4. Tiras de frango panadas - Buffet
5. Queijo de cabra mel e nozes em massa filo
6. Torricado de atum com cebolinho
7. Camarão salteado com molho agridoce
8. Bolinhas de alheira com molho de mostarda e mel - Buffet
9. Tábua de enchidos: chouriço, presunto, salpicão, alheira de caça - Buffet

ENTRADA À MESA

ESCOLHER UMA OPÇÃO

1. Vichyssoise : Sopa fria de alho francês e natas
2. Creme aveludado de ervilhas com presunto desidratado no forno
3. Cogumelos Portobello recheados com queijo e bacon (+2,5€ por pessoa)
4. Carpaccio de novilho de cachena (+5€ por pessoa)
5. Vol-au-vent de camarão. Acompanha com espuma de cogumelos (+5€ por pessoa)
6. Salada de lavagante (+40€ por pessoa)
7. Atum fresco com sementes de sésamo selada ao sauté (+18€ por pessoa)

PEIXE (PRATO PRINCIPAL)

ESCOLHER UMA OPÇÃO

1. Lascas de bacalhau em massa filo. Acompanha com batata rústica com base de legumes salteados.
2. Lombo de pescada. Acompanha puré de batata doce e grelos
3. Salmão com crosta de amêndoa torrada com molho de limão. Acompanha com legumes salteados e puré de batata-doce roxa;
4. Linguado de alto mar. Sugestão de acompanhamento à escolha (+25€ por pessoa)
5. Lavagante ou Lagosta. Sugestão de acompanhamento à escolha (+40€ por pessoa)

CARNE (PRATO PRINCIPAL)

ESCOLHER UMA OPÇÃO

1. Vitela assada no forno. Acompanha com batata doce frita
2. Rosbife à inglesa. Acompanha com batata palha
3. Pato confitado com laranja. Acompanha com puré de grão e grelos
4. Naco da Cachena com arroz de feijão (+22€ por pessoa)
5. Tornedó de Lombo de Boi com molho de frutos vermelhos. Acompanha com arroz selvagem (+18€ por pessoa)
6. Bife Wellington. Acompanha com sugestão à escolha (+7€ por pessoa)

SOBREMESAS (À MESA)

ESCOLHER UMA OPÇÃO

1. Petit Gateau com gelado de baunilha
2. Tarte de maçã caramelizada com gelado de limão
3. Pudim de laranja em calda de frutos silvestres
4. Sobremesa Ribeira Collection Hotel (Folhado de leite creme com gelado de baunilha) (+2,5€ por pessoa)
5. 2 charutos dos Arcos com rodela de laranja de Ermelo (+6€ por pessoa)

BOLO DE NOIVOS

Não incluído

BUFFET DE SOBREMESAS

. Variedade de doces: Lua de mel; torta italiana; bolo de choux; tarte de limão; quindim de côco; tarte de amêndoa; torta de cenoura; torta de laranja; tarte de maça; pudim de ovos; mousse de chocolate. (Até 50 pessoas - 5 bolos à escolha)

. Variedade de frutas laminadas

. Variedade de queijos e compotas (+5€ por pessoa): Queijo da serra; queijo curado; queijo ilha; queijo azeitão; brie; camembert. Compotas: Abóbora; frutos vermelhos;

CAFÉ E DIGESTIVOS

. Café e Chá

. Aguardente velha

. Whisky

. Licor Beirão

. Amêndoa Amarga

BAR

Bar aberto ao longo de toda a festa: +18€ por pessoa

VINHOS

ESCOLHER UM DE CADA

VERDE

1. Grande Escolha – Adega Cooperativa Ponte da Barca e Arcos de Valdevez
2. Soalheiro Allo - Alvarinho + Loureiro
3. Soalheiro - Alvarinho de Melgaço (+4€ por pessoa)

BRANCO

1. Pacheca (Douro)
2. Castelo D' Alba (Douro)
3. Herdade de S.Miguel – Colheita Selecionada (Alentejo)
4. Casa de Santar Reserva (Dão) (+3€ por pessoa)
5. Grainha (Douro) (+4€ por pessoa)

TINTO

1. Pacheca (Douro)
2. Castelo D' Alba (Douro)
3. Herdade de S.Miguel – Colheita Selecionada (Alentejo)
4. Quinta do Vallado (Dão) (+3€ por pessoa)
5. Duorum (Douro) (+4€ por pessoa)

CEIA VOLANTE

ESCOLHER UMA OPÇÃO

1. Preguinho de lombo no pão com caldo verde
2. Mini-hambúrguer de novilho com caldo verde
3. Mini cachorrinho com caldo verde

SUGESTÕES ESPECIAIS

Champanhe francês Veuve Clicquot/Moet (+35€ por pessoa)
- Buffet de Sushi: Nos aperitivos, mínimo 200 peças (+2€ por peça)
- Buffet de tapas: Nos aperitivos (+5€ por pessoa)
- Bar de cocktails: Nos aperitivos (+12€ por pessoa)
- Bebidas Premium: (+18€ por pessoa)

ESTRUTURA DA EMENTA

Bebida de boas vindas	INCLUÍDO
Aperitivos volantes e buffet	INCLUÍDO
Entrada à mesa	INCLUÍDO
Bebidas Premium	OPCIONAL
Buffet de tapas	OPCIONAL
Prato de peixe	INCLUÍDO
Corta sabores	INCLUÍDO
Prato de carne	INCLUÍDO
Sobremesa à mesa	INCLUÍDO
Bolo de noivos	OPCIONAL
Buffet de sobremesas	INCLUÍDO
Café e digestivos	INCLUÍDO
Bar aberto	OPCIONAL
Ceia	INCLUÍDO

SERVIÇOS INCLUÍDOS

EXCLUSIVIDADE

O Ribeira Collection Hotel by Piamonte Hotels é reservado em exclusividade para evento. É obrigatório a reserva total dos quartos ou a cobrança da taxa de privatização no valor de 8.000.00€.

CATERING

A cozinha do Ribeira Collection Hotel confecciona toda a ementa, onde é proposta uma refeição de degustação apenas para os noivos. Qualquer acompanhante deve pagar 50% do valor.

DECORAÇÃO

Não incluída. Todo o material externo deve ser tratado pela empresa de decoração.

PROTOCOLO

Elaboração do contrato de casamento incluído.

BENGALEIRO

Serviço de bengaleiro disponível.

JARDIM

Jardim único com localização privilegiada.

CASAS DE BANHO

Com manutenção durante todo o evento.

MOBILIDADE REDUZIDA

Com condições para acolhimento.

ANIMAÇÃO, FOTOGRAFIA E VÍDEO

Não incluído. Podemos sugerir os nossos parceiros para que a festa seja inesquecível.

CONDIÇÕES DE ORGANIZAÇÃO

Preço por pessoa: 110€ (IVA incluído)
Mês de Agosto: +10€ por pessoa
Gratuito para crianças dos 0 aos 4 anos
Para crianças dos 5 aos 12 anos, apenas 50%
Preço de staff: 50%
Nº máximo de pessoas: 120

CONTACTOS

www.ribeiracollectionhotel.com
Largo dos Milagres 4970-592
Arcos de Valdevez
booking.rch@piamontehotels.com
(+351) 258 009 410