

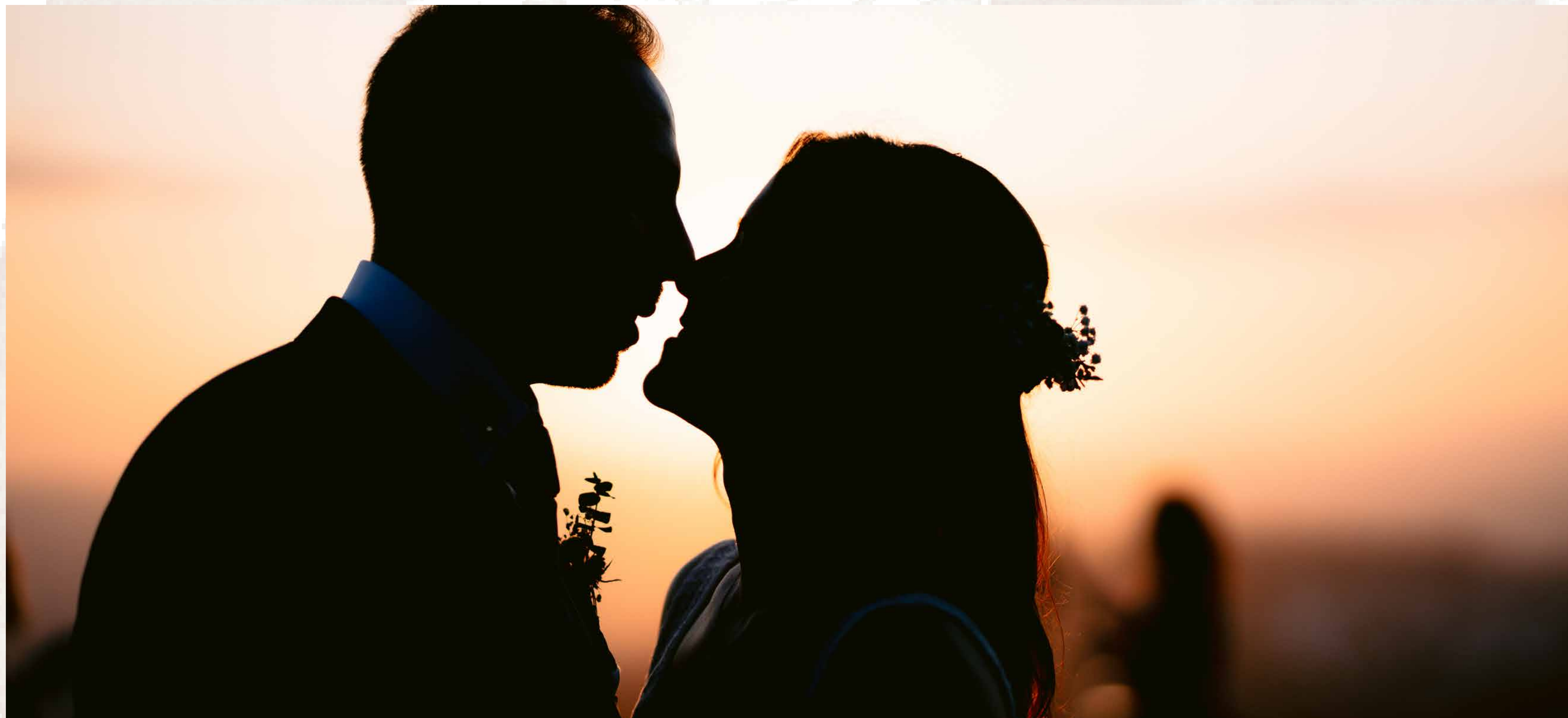
www.hoteisbomjesus.pt



COLUNATA EVENTOS



comercial@hoteisbomjesus.pt | 253 603 470



O nosso espaço está inserido na Estância do Bom Jesus do Monte, Património Mundial da Unesco. Aqui, onde a natureza e a arte se entrelaçam, nasce a Colunata Eventos; um espaço idílico que preserva todas as características originais do ambiente que a envolve.

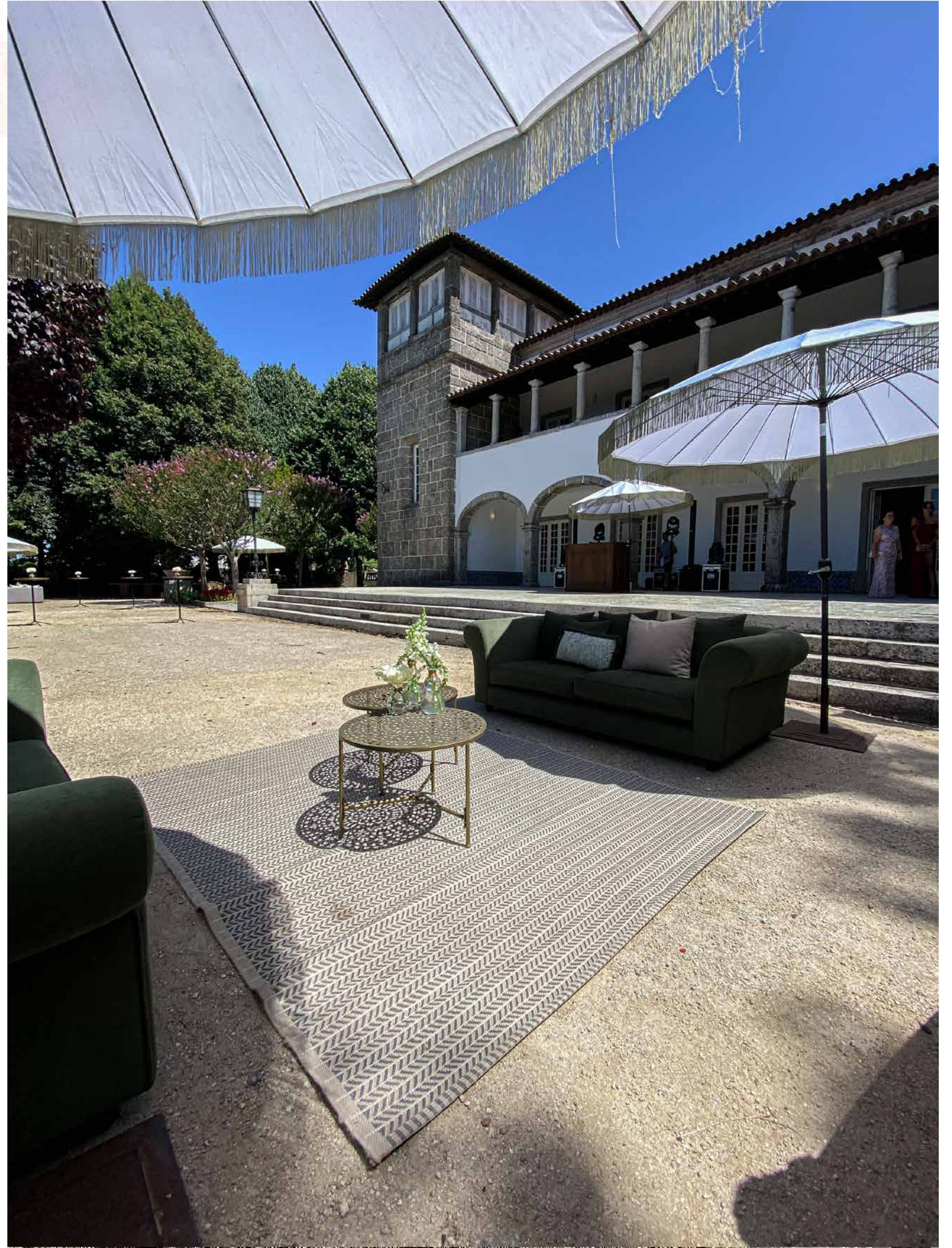
A Colunata está dotada de infraestruturas necessárias para dar resposta a qualquer particularidade do seu evento, dispondo de três amplos salões com a capacidade para 600 pessoas, um vasto jardim onde pode disfrutar de uma paisagem única e de cortar a respiração sobre a cidade de Braga.

Um espaço versátil que se transforma e adapta aos sonhos e necessidades únicos de cada união ou comemoração. A sua imaginação ganhará vida!





até onde a imaginação e o amor o levar...



O PRIMEIRO MOMENTO

A “arte” de receber quem se quer bem...

Welcome drink com uma água mineral e sumo de laranja.

COCKTAIL VOLANTE

TRADICIONAL

Esferas de alheira | Rissóis de carne | Rissóis de camarão.

SUCULENTOS

Croquetes de vitela com molho tártaro | Bolinhos de bacalhau com maionese de salsa | Panados de Perú com maionese de mostarda | Prova de filadélfia com doce de abóbora | Wraps de santola | Crepes de sapateira e caviar | Atum marinado, tomate seco ao sol e caviar de beringela | Canapés de sardinha e suco de pimento assado | Cones de camarão e cebolinho | Ovos cozido, guacamole e chips de batata doce | Bruchettas de tomate, presunto e mozzarella | Mini pizzas artesanais

OS TÁRTAROS

Tártaro de bacalhau e cebola roxa | Tártaro de salmão e molho de soja

OS FUMADOS

Canapés de salmão fumado | Carpaccio de pato fumado com compota de frutos vermelhos | Galinha fumada, pêra abacate e figos

AS ESPETADINHAS

Espetos de tomate cherry e mini mozzarella com Pesto | Espetos de melão com presunto | Espeto de fruta fresca

EM MESA

CHARCUTARIA

Presunto a laminar | Salpicão do Minho | Paio do lombo | Pão com chouriço | Bola de Carne

QUENTES

Chouriço assado | Moelinhas picantes | Rojões de vinha | Morcela da Beira | Alheira de caça | Revoltos de presunto e grelos | Açorda de Bacalhau e coentros | Tachinhos de pimento padrón | Pica-pau à Portuguesa | Trilogia de legumes à brás





FRIOS

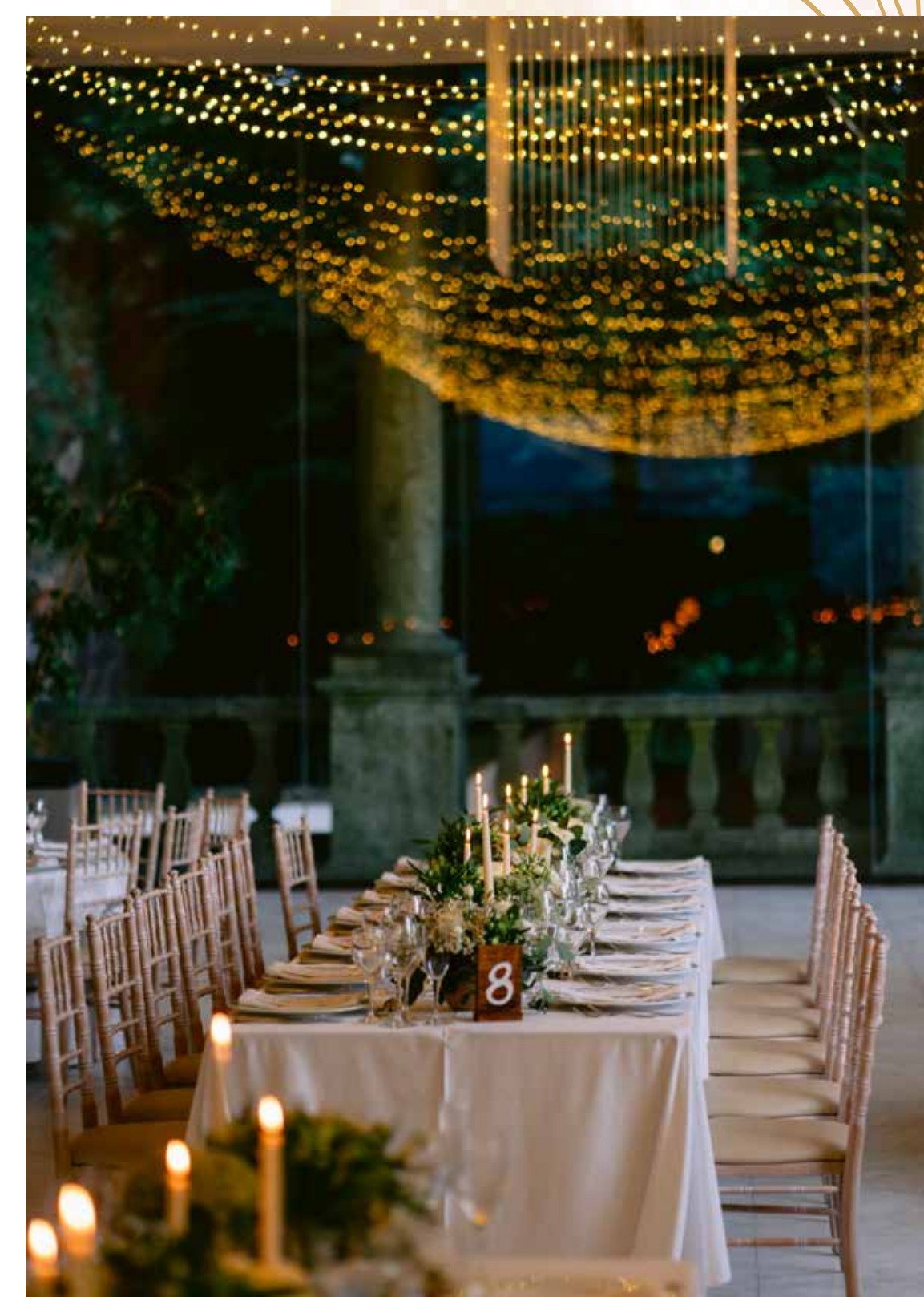
Feijão frade, ovo e atum | Tentáculo de polvo em vinagre de coentros | Grão-de-bico com meia desfeita de bacalhau e azeite de alho | Salada de aves, frutos secos e abacate | Salada de cogumelos com ervas aromáticas | Tomate com queijo fresco e pesto de manjeriço | Terrina de caça com redução de porto e uvas maceradas | Cesto de pães variados | Burrata, tomate assado e rúcula

ACONCHEGAR

Creme rico de legumes ou Creme de espargos | Sopa fria de morango

O NOSSO BAR

Gin Tónico | Porto Tónico | Whisky Novo | Vermute | Sangria de frutas | Vinho Verde Branco | Vinho Maduro Branco | Vinho Maduro Tinto | Água aromatizada | Cerveja | Refrigerantes | Sumos de Frutas



O MOMENTO À MESA

as nossas sugestões...

MENU I

Lombo de bacalhau em mil folhas e salada Ibérica

Bochecha de vitelão com puré de aipo, ratatouille de verduras e molho de zimbro

Bolo de Noiva
(acompanhado de bola de gelado e doce de frutos silvestres)

Café e digestivos

MENU II

Robalo escalfado em aroma de coentros, batata-doce, verduras ao alho, molho de crustáceos e crocante de massa filó

Duo de Bísaro, risotto de cogumelos com molho de farinheira

Bolo de Noiva
(acompanhado de bola de gelado e doce de frutos silvestres)

Café e digestivos

MENU III

Folhado de tamboril com camarão, molho de sapateira

Medalhão de vitela em molho de alvarinho, cremoso de batata assada e legumes em aroma de rosmaninho

Bolo de Noiva
(acompanhado de bola de gelado e doce de frutos silvestres)

Café e digestivos

MENU IV

Pescada da Póvoa, espumante, risotto de mexilhão e pimento assado

Alcatra albardada, batata gratinada, cogumelos e molho de trufa branca

Bolo de Noiva
(acompanhado de bola de gelado e doce de frutos silvestres)

Café e digestivos

MENU V

Bacalhau confitado, risotto verde e com molho Bracarense

Wellington de vitela, esparragado, batata confitada com tomilho

Bolo de Noiva
(acompanhado de bola de gelado e doce de frutos silvestres)

Café e digestivos



OS ACOMPANHAMENTOS DO MOMENTO

Vinho verde branco e tinto reserva do Hotel | Vinho maduro branco e tinto a nossa seleção
Água mineral com e sem gás | Cerveja com e sem álcool | Refrigerantes | Espumante natural *a servir com o Bolo*

APÓS O CAFÉ À MESA

Whisky Novo e whisky 12 anos | Aguardente velha | Licor beirão | Amêndoa amarga | Vinho do porto Tawny

A DOÇURA

DOCES GULOSOS

Pudim abade Priscos | Tarte de bolacha | Cheesecake de frutos vermelhos | Mil folhas de frutos vermelhos | Tarte de fruta | Toucinho do céu | Tarte de amêndoa | Bolo de chocolate | Tarte de chocolate | Tarte de fruta | Sopa dourada |

OS BOLOS E MINIATURAS

Glórias | Natas | Bolas de Berlim | Éclairs | Clarinhas | Esquimós | Quindins | Brigadeiros | Doce de Ovos | Tarte de chocolate e framboesa

FRUTAS

Melão | Ananás | Kiwi | Manga | Papaia | Melância | Uvas

TÁBUA DE QUEIJOS

Ilha | Serra Amanteigado | Rabaçal | Camembert | Emmental | Roquefort | Compotas variadas | Frutos secos | Pão, tostas e bolachas

BAR ABERTO

Whisky Novo e whisky Velho | Licor beirão | Amêndoa amarga | Vodka | Rum | Gin | Vinho do Porto Tawny | Vinhos | Sangria de frutas | Cervejas com e sem álcool | Águas com e sem gás | Refrigerantes

PARA ACONCHEGAR E MEMORIZAR

A CEIA...

Caldo Verde à Minhota e pão quente com bifanas ou pão quente recheado com chouriço (*escolher 1*)



EXTRAS A ORÇAMENTAR

DO PRIMEIRO MOMENTO...

- Brasa Portuguesa
- Brás de camarão e salsinha
- Pica pau de picanha com pickles flambeado em cognac
- Bacalhau à brás, azeite e crocante de salsa
- Frango, gengibre e cebolinho
- Showcooking de gambas salteadas com alho
- Showcooking legumes à oriental
- Seleção de sushi variado

MESA DO MAR

- Cocktail de gambas, requeijão e romã
- Mexilhão ½ concha, lagostins
- Salada de camarão tigre, ovas de salmão, tomate cereja
- Salada de lavagante, salicórnia, carpaccio de ananás assado
- Ceviche de peixe branco com abacate

BAR COCKTAILS

BAR GINS

NO MOMENTO À MESA

PEIXE

- Cherne confitado em raspas de lima, molho de amêndoa torrada e risotto de legumes
- Lombinhos de tamboril com molho de lagosta e espumante, batata gratinada e brócolos
- Garoupa escalfada em molho de crustáceos, batata-doce e ratatouille de legumes
- Polvo à Lagareiro.

CORTA SABORES

- Maça verde, lima e hortelã
- Meloa Laranja, tomilho limão e Porto Ruby
- Tangerina, picante de gengibre e gin
- Mirtilos, espumante de alvarinho e groselha

CARNE

- Magret de pato aromatizado com laranja caramelizada, risotto de cogumelos e espinafres
- Tornado de lombo de boi crocante de bacon, rosti de batata e queijo da ilha, verduras marinadas
- Tradicional lombo Wellington, mil folhas de tubérculos e ratatouille de legumes





SOBREMESA À MESA

- Cheesecake de queijo serra, maçã reineta e xarope de porto
- Fondant de chocolate, sorvete de tangerina e frutos silvestres
- Panna cotta de amêndoa caramelizada e doce de Romã
- Trilogia de doces conventuais, molho de frutos vermelhos

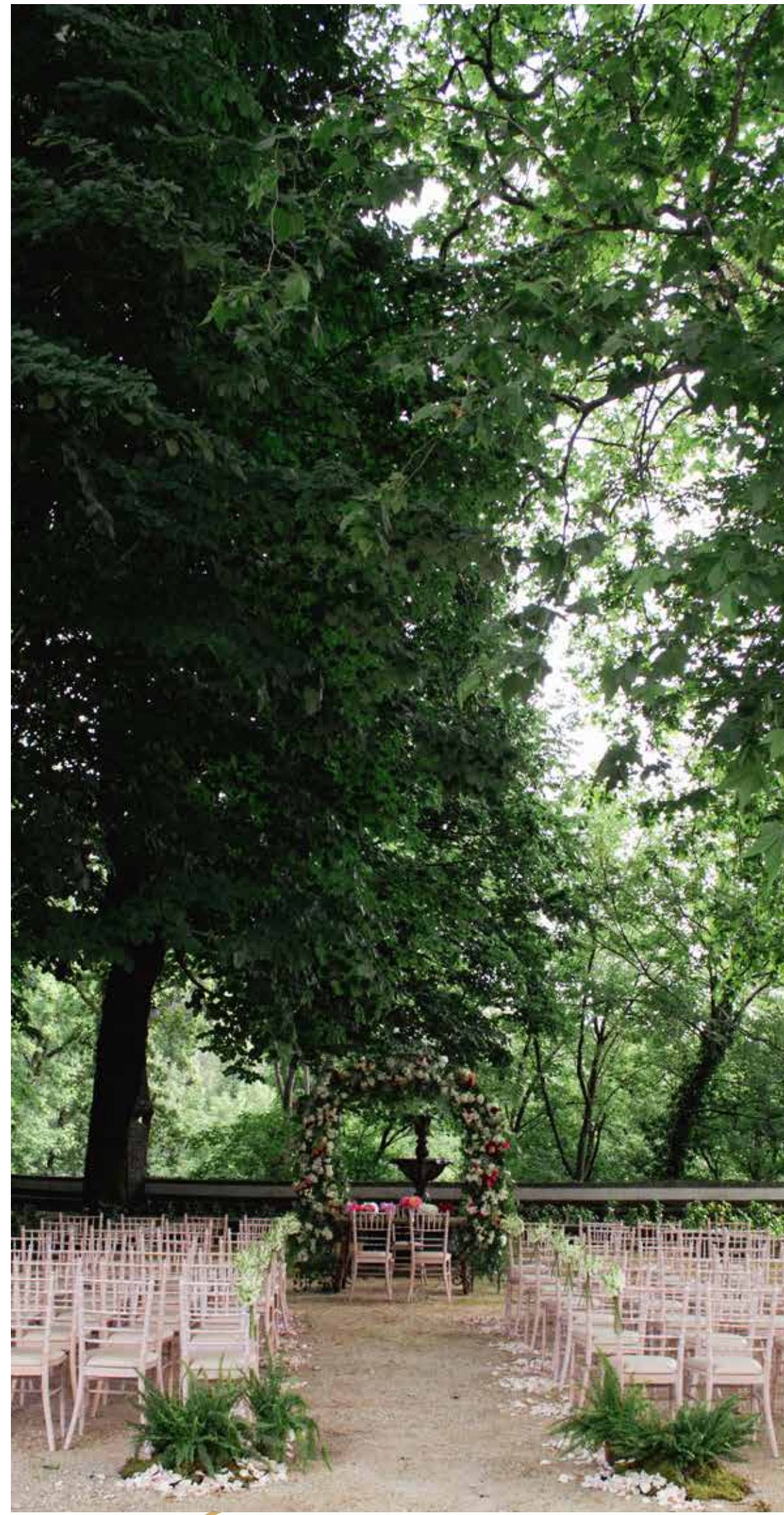
CEIA

- Canja de galinha
- Preguinhos de vitela no pão
- Showcooking de omeletas queijo/cebola/fiambre/camarão

AMANHECER

- Mini croissants com queijo ou fiambre e chocolate quente





COLUNATA EVENTOS

REUNIÕES/INFORMAÇÕES

comercial@hoteisbomjesus.pt
253 603 470

