

Quinta da
O seu Casamento de Sonho
Feteira



EMENTAS



EMENTA 1	Entradas Volantes + Sopa Principal e Sopa de opção + Prato de Peixe + Prato de Carne + Sobremesa + Bebidas + Cafés Bar Aberto	62€
EMENTA 2	Entradas Volantes + Buffet (Almoço ou Jantar) + Bebidas + Cafés Bar Aberto	72€
EMENTA 3	Entradas Volantes + Sopa Principal e Sopa de opção + Prato de Peixe + Prato de Carne + Sobremesa + Bebidas + Cafés Jantar Buffet Bar Aberto	88€

EMENTA 1

Almoço ou Jantar

Welcome Drink

ENTRADAS VOLANTES

Salgados, Canapés variados, Bruschettas variadas, Enchidos Grelhados, Baguete de Manteiga de Alho e Queijo Mozzarella

BEBIDAS DE RECEÇÃO

Água, Sumos, Cerveja e Vinhos
Vinho do Porto Branco e Tinto, Favaíos, Martini Rosso e Bianco e Gon Tónico

Refeição Principal

Escolher 1 de cada

SOPA

Sopa do Mar

Creme de Alho Francês ou Couve-Flor com Crocante de Bacon
Creme de Ervilhas ou Cenoura com Ovo e Coentros

PRATO DE PEIXE

Bacalhau com Broa

Bacalhau com Camarão e Espinafres

Medalhões de Perca com Molho de Marisco

Arroz de Tamboril com Gambas

Tranche de Salmão com molho de ervas aromáticas

PRATO DE CARNE

Vitela Assada com Molho de Cogumelos

Escalopes de Porco com Cogumelos ou Camarão

Bochechas de Porco ao Vinho Tinto

Lombinhos de Porco com Molho de Ervas Aromáticas

Escalopes de Peru com Natas e Cogumelos

Sobremesa 62€

Escolher 1

Gelado de Natas com Chocolate Quente ou Caramelo e Nozes

Crepe com Gelado e Chocolate Quente

Pão-de-ló Cremoso com Gelado de Avelã e Caramelo
Salgado

Petit Gâteaux com gelado de tangerina

Ou

Buffet Frutas e Doces – +5€/pax

Bar Aberto

Whisky Novo, Aguardente Nova, Amêndoa Amarga, Carolans, Gin Tónico, Licor Beirão, Vinho do Porto Branco e Tinto, e Abafado 5 Anos Quinta da Alorna

Horário e Número Mínimo

Serviço com duração de 6 horas

Número mínimo: 80 Adultos

Ofertas

Bolo de Casamento e Espumante Raposeira

EMENTA 2

Almoço ou Jantar

72€

Welcome Drink

ENTRADAS VOLANTES

Salgados, Canapés variados, Bruschettas variadas, Enchidos Grelhados, Baguete de Manteiga de Alho e Queijo Mozzarella

Água, Sumos, Cerveja, Sangria de Espumante, Vinhos

Vinho do Porto Branco e Tinto, Favaio, Martini Rosso e Bianco e Gin Tónico

Bar Aberto

Whisky Novo, Aguardente Nova, Amêndoa Amarga, Carolans, Gin Tónico, Licor Beirão, Vinho do Porto Branco e Tinto, e Abafado 5 Anos Quinta da Alorna

Horário e Número Mínimo

Serviço com duração de 7 horas
Número mínimo: 80 Adultos

Escolher 3

QUENTES

Bacalhau Camarão e Espinafres
Bacalhau com Natas
Bacalhau à Brás
Gratinado de Salmão e Legumes
Arroz de Pato
Lasanha de Carne

FRUTAS

Frutas Tropicais e da Época

DOCES

Cheesecake de Frutos Vermelhos,
Doce Gelado, Bolo de Bolacha,
Tarte Merengada, Tarte de Amêndoa,
Delícia de Amêndoa, Serradura,
Sericaia, Farófiás, Molotof,
Pudim de Ovos, Crepes Recheados,
Arroz Doce, Leite Creme,
Salame de Chocolate,
Torta de Laranja, Torta de Coco,
Mousse de Chocolate, Mousse de Ananás,
Baba de Camelo

À escolha mediante o número de pessoas

Buffet

QUEIJOS E PRESUNTO

Queijos Nacionais, Queijos Internacionais, Enchidos de Porco Preto e Presunto Fatiado

CARNES FRIAS

Salgados, Naco de Porco Fatiado, Perna de Peru Fatiada, Leitão Assado

GRELHADA MISTA

Picanha, Maminha, Salsicha, Secretos e Lagartos Ibéricos

MARISCO

Camarão Cozido, Camarão Frito e Mexilhão Meia Concha

SALADAS FRIAS

Polvo, Ovas, Orelha e Frango

Ofertas

Bolo de Casamento e Espumante Raposeira

EMENTA 3

88€

Cocktail de Receção

ENTRADAS VOLANTES

Salgados, Canapés variados, Bruschettas variadas, Enchidos Grelhados, Baguete de Manteiga de Alho e Queijo Mozzarella, Pão Recheado

BEBIDAS DE RECEÇÃO

Água, Sumos, Sangria de Espumante, Cerveja e Vinhos, Vinho do Porto Branco e Tinto, Favaio, Martini Rosso e Bianco

Refeição Principal

SOPA

Sopa do Mar

Escolher 1 de cada
Creme de Alho Francês ou Couve-Flor com Crocante de Bacon
Creme de Ervilhas ou Cenoura com Ovo e Coentros

PRATO DE PEIXE

Bacalhau com Broa

Bacalhau com Camarão e Espinafres

Medalhões de Perca com Molho de Marisco

Arroz de Tamboril com Gambas

Tranche de Salmão com molho de ervas aromáticas

PRATO DE CARNE

Vitela Assada com Molho de Cogumelos

Escalopes de Porco com Cogumelos ou Camarão

Bochechas de Porco ao Vinho Tinto

Lombinhos de Porco com Molho de Ervas Aromáticas

Escalopes de Peru com Natas e Cogumelos

Sobremesa

Escolher 1

Gelado de Natas com Chocolate Quente/Caramelo e Nozes
Crepe com Gelado e Chocolate Quente
Pão-de-ló Cremoso com Gelado de Avelã e Caramelo Salgado
Petit Gâteaux com Gelado de Tangerina

Bar Aberto

Whisky Velho, Whisky Novo, Aguardente Velha, Aguardente Nova, Amêndoa Amarga, Carolans, Gin Tónico, Licor Beirão, Vinho do Porto Branco e Tinto, Abafado 5 Anos Quinta da Alorna

Buffet

Em descrição na próxima página

Ofertas

Bolo de Casamento e Espumante

EMENTA 3

Buffet

Escolher 3

QUENTES

Bacalhau Camarão e Espinafres
Bacalhau com Natas
Bacalhau à Brás
Gratinado de Salmão e Legumes
Arroz de Pato
Lasanha de Carne

FRUTAS

Frutas Tropicais e da Época

DOCES

Cheesecake de Frutos Vermelhos,
Doce Gelado, Bolo de Bolacha,
Tarte Merengada, Tarte de Amêndoa,
Delícia de Amêndoa, Serradura,
Sericaia, Farófias, Molotof,
Pudim de Ovos, Crepes Recheados,
Arroz Doce, Leite Creme,
Salame de Chocolate,
Torta de Laranja, Torta de Coco,
Mousse de Chocolate, Mousse de Ananás,
Baba de Camelo

QUEIJOS E PRESUNTO

Queijos Nacionais, Queijos
Internacionais,
Enchidos de Porco Preto e Presunto
Fatiado

CARNES FRIAS

Salgados, Naco de Porco Fatiado,
Perna de Peru Fatiada, Leitão Assado

GRELHADA MISTA

Picanha, Maminha, Salsicha, Secretos e
Lagartos Ibéricos

MARISCO

Camarão Cozido, Camarão Frito e
Mexilhão Meia Concha

SALADAS FRIAS

Polvo, Ovas, Orelha e Frango

*Horário e
Número Mínimo*

Serviço com duração de 11 horas

Número mínimo: 80 Adultos

À escolha mediante o número de pessoas

MENUS ESPECIAIS

Vegetariano

SOPA

Creme de Cenoura

PRIMEIRO PRATO

Lasanha de Legumes

SEGUNDO PRATO

Risotto de Cogumelos
Hamburguer Vegan com Legumes Fritos

SOBREMESA

Espetadinha de Frutas com Molho de Morango

Escolher 1



Kids

SOPA

Creme de Cenoura

Escolher 1



PRATO PRINCIPAL

Hamburguer com Sorrisos de Batata Frita
Bifinhos de Frango com Arroz de Cenoura

SOBREMESA

Gelado de Natas com Topping de Chocolate e Smarties

Diets Especiais

Mediante aviso prévio, preparamos pratos alternativos para todo o tipo de dietas.

Quinta da
Bolo de Casamento
Feteira

Bolo de Casamento

Massa

Chocolate | Amêndoa e Noz | Pão de Ló

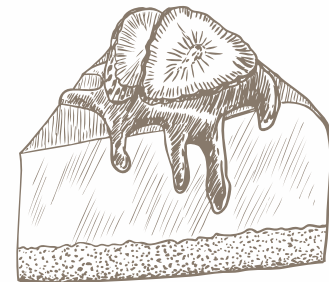
Recheio

Doce de ovos | Frutos Vermelhos | Chocolate

Decoração

Definir decoração dentro dos padrões incluídos

Decoração personalizada sob orçamento



Quinta da
Extras
Feteira

Extras

WELCOME DRINK

Bar de Gin (Hendricks, Gotik, Bombay e Bulldog) – +3€/pessoa

Bar Caribe (Caipirinhas, Morangoskas e Mojitos) – +3€/pessoa

Show Cooking (ao vivo): Picanha, Maminha, Lagartos e Secretos Ibéricos, Salsicha e Enchidos – 4€/pessoa

BUFFET

Mesa de Queijos e Presunto – 3€/pessoa

Pata de Presunto Ibérico - 250€/unidade

Camarão Cozido – 4€/pessoa

Sapateira Cozida – 4€/pessoa

Amêijoas à Bulhão Pato e Camarão à Guilho – 5€/pessoa

Mesa de Sushi – 5€/pessoa

Sushiman - orçamento sob consulta

Leitão – 160€/unidade

Fonte de Chocolate – 80€

Mesa com Pipocas, Gomas, Quadrinhos de Bolo, Mini Pizzas e Mini Cachorros – 80€

CEIA

Caldo verde e preguinhos do lombo - 5€/ pessoa

Sandes de leitão - 4€/pessoa

Miniaturas de pastelaria - 2€

DECORAÇÃO

Menus impressos, Placard e Marcadores de Mesa – Orçamento sob consulta

Mesa de Bolo decorada – Orçamento sob consulta

Cadeiras Forradas e Laços – 2€/unidade

Marcadores de Pratos – 1,50€/unidade

Centros de mesa - a partir de 25€

Montagem de Cerimónia Civil - a partir de 200€

OUTROS SERVIÇOS

Funcionário extra – 100€

Hora extra do serviço – 5€/pessoa

Hora Extra do Serviço com Cozinha e Bar Abertos - 10€/pessoa

Bengaleiro com apoio durante todo o evento - 150€ por hospedeira para serviço de 7 horas

Serviços e Animação

MÚSICA/DANÇA

Dj (desde o welcome drink até ao final da festa) - a partir de 400€

Músico (teclas e voz) - a partir de 450€

Saxofone ou Violino - a partir de 350€

Atuação de Grupo de Sevilhanas (6 bailarinas) - 350€

ANIMAÇÃO INFANTIL

1 Animadora I 3h30 horas

Pinturas faciais + Modelagem de Balões + Desenhos/Jogos - 150€

2 Animadoras I 3h30 horas

Pinturas faciais + Modelagem de Balões - 200€

1 Animadora I 3h30 horas (Máximo 10 crianças)

Insuflável + Pinturas faciais + Modelagem de Balões - 180€

2 Animadoras I 3h30 horas

Insuflável + Pinturas faciais + Modelagem de Balões - 220€

Babysitting I 2Horas

50€/cada babysitter

FOGO DE ARTIFÍCIO

Sparkles 30 cm (10 unidades) - 8€

Sparkles 45 cm (10 unidades) - 12€

Sparkles 70 cm (10 unidades) - 20€

Cones de fogo preso 2m (4 unidades) - 100€

Cones de fogo preso 4m (4 unidades) - 180€

Cascata de fogo 3m/5m/7m/10m - 90€/120€/160€/2220€

Baterias de fogo de artifício solto (Sujeito às condições climatéricas permitirem o seu lançamento)

Bateria 36 disparos, efeitos lentos e em tons de vermelho - 220€

Bateria 100 disparos, com vários efeitos em tons coloridos e dourados - 280€

OUTRAS IDEIAS

Máquina de Pipocas e Algodão Doce - 250€

Carrinho de gelados - 260€

Photobooth I 4h30 I (inclui vários acessórios e fotos ilimitadas) - a partir de 450€

Mesa de matraquilhos durante o evento - 250€

Condições Gerais

CRIANÇAS

0-3 anos não pagam; 4-9 anos pagam 50% do valor do ementa escolhida.
Existe a possibilidade de aquecer leites, papas ou sopas para bebês, caso os pais tragam alimentação de casa.

PREÇO

Os preços apresentados incluem o valor do IVA à taxa em vigor.

DIETAS E PRATOS ESPECIAIS

Servimos alternativas para qualquer tipo de dietas (celíacos, diabéticos, alergias alimentares, vegetarianos, vegan, etc), estando dependente de aviso prévio.

PRÉ RESERVA E RESERVA

Pré-reserva: validade de 10 dias, findo este prazo, se pretender a reserva definitiva, é feita uma proposta de serviço assinada por ambas as partes.

Confirmação do número de pessoas: até 7 dias antes da data do evento. Após este prazo, não aceitamos desistências.

Confirmação das ementas: até 15 dias antes da data do evento.

PAGAMENTO

No ato da reserva é assinado um contrato que regula os direitos e deveres das partes e entregue por parte do cliente um sinal de 1500€. Em caso de desistência o sinal não será devolvido.

O pagamento do restante valor do serviço será efetuado no final do dia do evento em dinheiro, multibanco ou por transferência bancária.

REFEIÇÃO DO STAFF

A refeição é oferecida aos nossos parceiros. STAFF externo: 25€/pessoa.

SOBRAS ALIMENTARES

São consideradas sobras as que ficam expostas no Buffet. As mesmas poderão ser recolhidas no final do evento. No entanto, o cliente deverá providenciar recipientes próprios para o acondicionamento destas.

OUTROS

É proibido o lançamento de confettis de papel/plástico no interior ou exterior das nossas instalações. Reservamo-nos no direito de não aceitar servir produtos que não tenham sido por nós confeccionados ou adquiridos.

O organizador no dia do evento, é responsável pelos seus convidados. Caso haja peças de decoração e/ou outros objetos danificados ou desaparecidos na sala do Evento, o organizador será responsável pelo seu arranjo ou pagamento.