QUINTA DA GIESTA

2023

CASAMENTOS

QUINTA DA GIESTA

Menu Finger Food

SERVIÇO DE BEBIDAS DURANTE 5 HORAS:

Água, refrigerantes, limonada, vinho branco, vinho tinto e cerveja, sangria de frutos silvestres e sangria de tropical (à base maracujá natural Moscatel, Porto e Martini e gin com especiarias e frutas.
Licor Beirão, Amêndoa Amarga, Licor de Whisky (Carolans), aguardente velha, whisky novo (marca escolhida pelos noivos), whisky novo Irish (Jameson), whisky velho 12 anos (marca escolhida pelos noivos) e vodka.

Caipirinha, Daiquiri de morango, Daiquiri de maracujá, margarita de limão e margarita de fruta

SERVIÇO DE COMIDAS DURANTE 4 HORAS:

Shot de gaspacho de tomate, Shot de sopa fria de melão com crocante de presunto, Bolinhas de alheira, bolinhas de espinafres, ricota e noz, gambas panadas com chutney de abacaxi, mini cone salgado com atum, tâmaras com bacon, Eclairs com mousse de queijo e ervas em tostas, queques de bacon e queijo, tosta melba com salmão e creme fresh, mini cone salgado de creme de enchidos com abacaxi, mini vol au vent (folhadinho) de alheira, lingote de perdiz com frutos vermelhos, rebuçados, (folhado) de faisão e triangulos de foie, avelã e figo, shot de abacaxi e hortelã.

Mini espetadas de frango com abacaxi, molho creme fresh

Bacalhau à Brás
Mini Pregos em bolo do caco
Copinhos de chocolate com mousse de limão e mirtilo

Mini cornetos com creme de chocolate e crocante de amendoim
Mini cornetos com mousse de morango com óreo
Mini toucinhos do céu
Shot de panacotta de Bailleys
Mini cheesecake de frutos vermelhos
Mini pasteis de nata
Espetadinhas de fruta

Preço: Entrar em contacto connosco e dar o número de convidados

5 Horas de serviço.
Os empregados passam as iguarias em bandeja.
As bebidas são passadas á bandeja, exceto os Gins e Cocktails, estas bebidas são preparadas no Bar uma vez que são personalizadas Não á lugares sentados (exceto se for solicitado para pessoas mais idosas)

Menu Bronze

- COCKTAIL DE BOAS VINDAS

- REFEIÇÃO SERVIDA:

SOPA (escolha 2):
Creme de marisco; sopa de peixe; creme de coentros; canja de galinha do campo; creme de legumes; creme de cenoura; creme de ervilhas com crocante bacon fumado; creme de alho francês com croutons e crocante de presunto; gaspacho de tomate ou sopa fria de melão com estaladiço de presunto.

PRATO PRINCIPAL PEIXE (*escolha 1*):
Bacalhau com crosta de azeitona; bacalhau lascado com alheira e broa; Bacalhau lascado com broa de milho e grelos (tiborna); salmão com molho de citrinos; lombos de pescada com molho de marisco; perca com tapenade de azeitonas pretas ; tranche de perca com uvas e redução de vinho Moscatel; tranche de tamboril com molho de vinho do Porto seco e coentros ; atum à Madeirense marinado em azeite e ervas.

e

PRATO PRINCIPAL CARNE (*escolha 1*):
supremos de frango recheados com espinafres e queijo creme ; lombo de porco assado no forno recheado de ameixas pretas; lombo de porco assado no forno recheado com farinheira ou linguiça ; medalhões de porco envolto em bacon salteado com molho de vinho do Porto; medalhões de porco envolto em bacon com molho agridoce (mel, laranja e mostarda antiga) ou vitela assada no forno como molho de cogumelos .

BUFFETS

MESA DE DOCES, MESA DE FRUTAS, MESA DE QUEIJOS, MESA DE CHARCUTARIA

CAFÉ

BOLO DA NOIVA E ESPUMANTE NÃO INCLUIDO

BEBIDAS REFEIÇÃO: Águas minerais, refrigerantes cerveja, vinho branco, e tinto da nossa garrafeira e sangria de frutos silvestres.

Preço: 58€ por pessoa + IVA taxa em vigor (JANTAR)

Dos 5-9 anos : 50% valor
Staff (fotógrafos, ect): 50% valor
Dos 0 – 4 anos: grátis

Menu Silver

- COCKTAIL DE BOAS VINDAS

- REFEIÇÃO SERVIDA:

ENTRADA (escolha 1):
Presunto com fruta (ananás, melão); presunto com figos gratinados com queijo brie; cocktail de camarão; vol-au-vant de marisco; crepe de camarão; taça folhada com camarão e bouquet de salada tropical; salada de queijo gratinado c/ mel e nozes caramelizadas; trouxa de massa brick com interior de queijo e noz .
SOPA (escolha 2):
Creme de marisco; sopa de peixe; creme de coentros; canja de galinha do campo; creme de legumes; creme de cenoura; creme de ervilhas com crocante bacon fumado; creme de alho francês com croutons e crocante de presunto; creme de couve-flor ; gaspacho de tomate; creme frio de vichysoisse com cebolinho ou Sopa fria de melão com estaladiço de presunto.
PEIXE PREMIUM *(escolha 1*):
Bacalhau gratinado com queijo ; Bacalhau com crosta de bacon, perca com molho de espumante; filetes de linguado com camarão; Alabote à Bulhão Pato (amêijoas, lima e coentros); tamboril com molho de camarão ou Salmão com creme fresh
OU
CARNE PREMIUM *(escolha 1*):
Lombo de porco com camarão; medalhões de porco com molho queijo e redução de vinho tinto; vitela envolto em bacon com molho de 3 pimentas; entrecôte de vazia de vitela com molho de cogumelos selvagens; pato com Vinho Moscatel e laranja ; javali com aromas do Alentejo
SOBREMESA (escolha 1):
Petit gateau chocolate com gelado; moleaux de "chocolate negro " com gelado; profiteroles e gelado de baunilha ; toucinho-do-céu com gelado à escolha; cheesecake de morango; panacotta de lima com creme de chocolate , taça crocante com mousse de chocolate caseira e gelado; leite creme queimado ; vianetta de limão; crepe com gelado e chocolate quente; gelado com carpaccio de ananás ou mousse de morango ou óreo .
Prato de fruta laminada ou salada de fruta (opção)
CAFÉ & BAR ABERTO

BUFFETS

SOPA, MESA DE DOCES, MESA DE FRUTAS, MESA DE QUEIJOS, MESA DE CHARCUTARIA, MESA DE FRIOS

BOLO DA NOIVA E ESPUMANTE NÃO INCLUIDO.

BEBIDAS REFEIÇÃO: Águas minerais, refrigerantes cerveja, vinho branco, e tinto da nossa garrafeira e sangria de frutos silvestres.

Preço: 69€ por pessoa + IVA taxa em vigor

Dos 5-9 anos : 50% valor
Staff (fotógrafos, ect): 50% valor
Dos 0 – 4 anos: grátis

Menu Gold

- **COCKTAIL DE BOAS VINDAS *PREMIUM***

- **REFEIÇÃO SERVIDA:**

ENTRADA (escolha 1):
Presunto com fruta (ananás, melão); presunto com figos recheados com queijo brie; cocktail de camarão; vol -au-vant de marisco; crepe de camarão; taça folhada com camarão e bouquet de salada tropical; salada de queijo de cabra gratinado c/ mel e nozes caramelizadas ou Espeto de queijo Mozzarelline com tomate cherry, Pesto de manjericão e sua salada da época.
SOPA (escolha 2):
Creme de marisco; sopa de peixe; creme de coentros; canja de galinha do campo; creme de legumes; creme de cenoura; creme de ervilhas com crocante bacon ; creme de alho francês com croutons e crocante de presunto; creme de couve-flor ; gaspacho de tomate ou sopa fria de melão com estaladiço de presunto
PRATO PRINCIPAL PEIXE *(escolha 1*):
bacalhau com crosta de azeitona; bacalhau lascado com alheira e broa; bacalhau à Brás; bacalhau lascado com broa de milho e grelos (tiborna); salmão com molho de citrinos; lombos de pescada com molho de marisco; perca com tapenade de azeitonas pretas ; tranche de perca com uvas e redução de vinho Moscatel; tranche de tamboril com molho de vinho do Porto seco e coentros ; bife de atum à Madeirense marinado em azeite e ervas.
SHERBET *(escolha 1*):
Sherbet de tangerina e Moscatel, sherbet de manga & rum , sherbet de framboesa, sherbet de limão ou granizado de limão.
PRATO PRINCIPAL CARNE *(escolha 1*):
perna de pato confitada; supremos de frango recheados com espinafres e queijo creme; lombo de porco assado no forno envolto em bacon; lombo de porco assado no forno recheado com farinheira ou linguiça ; medalhões do lombinho de porco envolto em bacon salteado com molho de vinho do Porto; medalhões de porco com molho de camarão; medalhões de porco envolto em bacon com molho agridoce (mel, laranja e mostarda antiga) ou vitela assada no forno como molho de cogumelos .
SOBREMESA (escolha 1):
Petit gateau chocolate com gelado; moleaux de “chocolate negro ” com gelado; profiteroles e gelado de baunilha; toicinho-do-céu com gelado à escolha; cheesecake de morango; panacotta de lima com creme de chocolate branco, pudim de vinho do Porto; taça crocante com mousse de chocolate e gelado; vianetta de limão; crepe com gelado e chocolate quente; gelado com carpaccio de ananás ou mousse de morango ou óreo .
Prato de fruta laminada ou salada de fruta (opção)
CAFÉ & BAR ABERTO:

BUFFETS

1 SOPA, MESA DE DOCES *PREMIUM*, MESA DE FRUTAS, MESA DE QUEIJOS, MESA DE CHARCUTARIA, MESA DE MARISCO, MESA DE FRIOS *PREMIUM*

BOLO DA NOIVA E ESPUMANTE NÃO INCLUIDO.

BEBIDAS REFEIÇÃO: Águas Minerais, refrigerantes, cerveja, vinho branco, e tinto da nossa garrafeira e sangria de frutos silvestres.

PREÇO: Entrar em contacto connosco e dar o número de convidados Staff e convidados dos 5-9 anos : 50% valor
Dos 0 – 4 anos: grátis

Menu Platinum

- **COCKTAIL DE BOAS VINDAS *PREMIUM***
- **REFEIÇÃO SERVIDA:**

ENTRADA PREMIUM (escolha 1):
Tártaro de melão e presunto; camarão panado com molho chutney de manga e abacaxi; duo de camarão e mexilhão com salada tropical; salmão fumado marinado, juliana de legumes com molho de vinagrete; Estaladiço de queijo da serra com doce de abóbora, salada de outono e nozes caramelizadas; cecina de vaca (presunto de vaca) com lascas de parmesão, salada de rúcula, flor de sal e fio de azeite; salada com presunto de pato fumado, tangerina, lascas de parmesão, salada de rúcula, flor de sal e fio de azeite ou carpaccio de novilho com lascas de parmesão, alcaparras , flor de sal e fio de azeite.
SOPA (escolha 2):
Creme de marisco; sopa de peixe; creme de coentros; canja de galinha do campo; creme de legumes; creme de cenoura; creme de ervilhas com crocante bacon fumado; creme de alho francês com crotons e crocante de presunto; creme de couve-flor com pinhões; gaspacho de tomate; creme frio de vichysoisse com cebolinho ou Sopa fria de melão com estaladiço de presunto.
PEIXE PREMIUM *(escolha 1*):
Bacalhau gratinado com queijo da Serra da Estrela; filete de peixe-galo com molho de espumante; perca com camarão; Estaladiço de Alabote com camarão; tamboril com molho de camarão .
SHERBET *(escolha 1*):
Sherbet de tangerina e Moscatel, sherbet de manga & rum , sherbet de framboesa, sherbet de limão ou granizado de limão.
CARNE PREMIUM *(escolha 1*):
Lombo de porco com camarão; medalhões de porco com molho queijo e redução de vinho tinto; medalhão de vitela envolto em bacon com molho de 3 pimentas; vitela com molho de cogumelos selvagens;pato com chutney de manga e abacaxi ou medalhões de javali com aromas do Alentejo.
SOBREMESA (escolha 1):
Petit gateau chocolate com gelado; moleaux de “chocolate negro e laranja” com gelado; profiteroles recheados e gelado de baunilha; tulipa de bolacha crocante recheada com mousse frais de maracujá e gelado de manga; toucinho-do-céu com gelado à escolha; cheesecake de morango; panacotta de lima com creme de chocolate ; taça crocante com mousse de chocolate e gelado; leite creme queimado à hora ; vianetta de limão; crepe com gelado e chocolate quente; gelado com carpaccio de ananás ;
Prato de fruta laminada ou salada de fruta (opção)
CAFÉ & BAR ABERTO PREMIUM:

BUFFETS

1 SOPA, 1 PRATO QUENTE, MESA DOCES *PREMIUM*, MESA FRUTAS, MESA QUEIJOS PREMIUM, MESA CHARCUTARIA PREMIUM, MESA DE MARISCO, MESA DE FRIOS *PREMIUM*

BOLO DA NOIVA E ESPUMANTE NÃO INCLUIDO

BEBIDAS REFEIÇÃO Águas Minerais, refrigerantes, cerveja, vinho branco, e tinto da nossa Garrafeira e sangria de frutos silvestres.

PREÇO: Entrar em contacto connosco e dar o número de convidados

Staff e convidados dos 5-9 anos : 50% valor
Dos 0 – 4 anos: grátis

Menu Diamond

- **COCKTAIL DE BOAS VINDAS *DIAMOND***
- **REFEIÇÃO SERVIDA:**

ENTRADA PREMIUM (escolha 1):
Salada de papaia com camarão; camarão panado com molho chutney de manga e abacaxi; duo de camarão e mexilhão com salada tropical; salmão fumado marinado, juliana de legumes com molho de vinagrete; Cogumelo Portobello recheado com queijo da Serra da Estrela e bacon; cecina de vaca (presunto de vaca) com lascas de parmesão, salada de rúcula, flor de sal e fio de azeite; salada com presunto de pato fumado, tangerina, lascas de parmesão, salada de rúcula, flor de sal e fio de azeite ou carpaccio de novilho com lascas de parmesão, alcaparras , flor de sal e fio de azeite.
SOPA (escolha 2):
Creme de marisco; sopa de peixe; creme de coentros; canja de galinha do campo; creme de legumes; creme de cenoura; creme de ervilhas com crocante bacon fumado; creme de alho francês com croutons e crocante de presunto; creme de couve-flor com pinhões; caldo verde; gaspacho de tomate; creme frio de vichysoisse com cebolinho ou Sopa fria de melão com estaladiço de presunto.
PEIXE DIAMOND *(escolha 1*):
Lombo de bacalhau assado no forno com camarão; caril de camarão; filete de peixe-galo com camarão; polvo à lagareiro com batata a murro; *medalhões de cherne braseado com manteiga de ervas; a*labote com molho de lavagante e camarão;
SHERBET *(escolha 1*): Sherbet de tangerina e Moscatel, sherbet de manga & rum , sherbet de framboesa, sherbet de limão ou granizado de limão.
CARNE DIAMOND *(escolha 1*):
Lombos de porco com amêijoas ; naco de veado com molho de cogumelos do campo; novilho envolto bacon; novilho com molho de vinho do Porto; supremos de pintada com molho de Champanhe sobre cama de boletos; cabrito assado no forno à moda da Serra de Aire e Candeeiros ou carré de borrego com crosta de ervas.
SOBREMESA DIAMOND (escolha 2):
Petit gateau chocolate com gelado; moleaux de "chocolate negro e laranja" com gelado; profiteroles recheados com gelado de baunilha; tulipa de bolacha crocante recheada com mousse frais de maracujá ; toucinho-do-céu com gelado à escolha; cheesecake de morango; taça crocante com mousse de chocolate e gelado; crepe com gelado e chocolate quente; gelado com carpaccio de ananás ou mousse de morango ou óreo , Trouxa-de-ovos com carpaccio de abacaxi, estaladiço de massa brick com gelado (à escolha) regado com chocolate quente, Crumble de pêra com molho de baunilha ;Prato de fruta laminada ou salada de fruta (opção)
CAFÉ & BAR ABERTO PREMIUM:

BUFFETS

1 SOPA, 2 PRATOS QUENTES, MESA DE DOCES PREMIUM, MESA DE FRUTAS, MESA DE QUEIJOS PREMIUM, MESA DE CHARCUTARIA PREMIUM, MESA DE MARISCO *DIAMOND*, MESA DE FRIOS *DIAMOND*

SHOW COOKING (Cozinha ao Vivo):Iguarias confecionadas à hora (camarão frito, cogumelos salteados com bacon e ovos mexidos com farinheira)
BOLO DA NOIVA E ESPUMANTE NÃO INCLUIDO.
BEBIDAS REFEIÇÃO Águas Minerais, refrigerantes, cerveja, vinho branco, e tinto da nossa Garrafeira e sangria de frutos silvestres.

PREÇO: Entrar em contacto connosco e dar o número de convidados

Staff e convidados dos 5-9 anos : 50% valor
Dos 0 – 4 anos: grátis

Cocktail de Boas Vindas e Bar

BRONZE

Água, refrigerantes, limonada vinho branco, vinho tinto, cerveja, sangria de frutos silvestres e sangria de tropical, vermute, Porto seco, moscatel, whisky, vodka, gin em copo ballon com especiarias e fruta.

Salgados miniatura (rissóis camarão, pasteis bacalhau, croquetes carne, patinhas caranguejo), bruschetas, tosta melba com salmão e creme fresh, chouriço assado, linguiça assada, tâmaras com bacon, pão recheado com queijo gratinado e orégãos, queijo brie com uva em colher de amuse bouche, mousse de queijo e ervas em tostas, frutos secos.

PREMIUM (Menu Silver, Gold e Platinum):
Água, refrigerantes, limonada vinho branco, vinho verde, vinho tinto, cerveja, sangria de frutos silvestres e sangria de tropical, vermute, Porto seco, moscatel, whisky, vodka, gin em copo ballon com especiarias e fruta.
Caipirinha, daiquiri de morango, daiquiri de maracujá, margarita de limão e margarita de fruta.

perna de presunto partido à hora

Salgados miniatura (rissóis camarão, pasteis bacalhau, croquetes carne, Croquetes queijo azul e patinhas caranguejo, bruschetas, tosta melba com salmão e creme fresh, chouriço assado, linguiça assada, tâmaras com bacon, pão recheado com queijo gratinado e orégãos, queijo brie com uva em colher de amuse bouche, mousse de queijo e ervas em tostas, frutos secos, mini cone salgado de creme de enchidos com abacaxi, mini vol au vent de alheira, shot de abacaxi e hortelã

DIAMOND (Menu Diamond)

Água, refrigerantes, limonada vinho branco, vinho verde, vinho tinto, cerveja, sangria de frutos silvestres e sangria de tropical (à base maracujá natural) vermute, Porto seco, moscatel, whisky e vodka, gin em copo ballon com especiarias e fruta.
Caipirinha, “mojito”, daiquiri de morango, daiquiri de maracujá, margarita de limão e margarita de fruta

perna de presusnto partido à hora

Salgados miniatura (rissóis camarão, pasteis bacalhau, croquetes carne, croquetes queijo azul e patinhas caranguejo), bruschetas, tosta melba com salmão e creme fresh, chouriço assado, linguiça assada, tâmaras com bacon, pão recheado com queijo gratinado e orégãos, queijo brie com uva em colher de amuse bouche, mousse de queijo e ervas em tostas, mini cone salgado de atum, frutos secos, camarão com manga e abacaxi, mini cone salgado de creme de enchidos com abacaxi, mini vol au vent de alheira, shot de abacaxi e hortelã, lingote de perdiz com frutos vermelhos; triangulos de foie, avelã e figo, espetadinhas de fruta e mini pasteis de nata

Buffets

1 SOPA *(Menu Silver, Gold, Platinum e Diamond)*

1 PRATO PRINCIPAL *(Platinum)*

2 PRATOS PRINCIPAIS *(Diamond)*

MESA DE QUEIJOS *(Menu Bronze, Silver e Gold):*

Requeijão de ovelha, queijo brie, queijo Ilha, queijo emental, queijo Niza D.O.P, queijo Serra da Estrela D.O.P, queijo amarelo da Beira Baixa D.O.P, queijo de cabra chévre, compotas diversas, broa de milho, tostinhas e tosta melba.

MESA DE QUEIJOS PREMIUM *(Menu Platinum e Diamond):*

Queijo brie, queijo Ilha, queijo Niza D.O.P, queijo Serra da Estrela D.O.P, queijo amarelo da Beira Baixa D.O.P, queijo de cabra chévre, ***queijo camembert, queijo rockefort, queijo de Azeitão, queijo rambol com nozes, queijo Manchego, queijo curado Castelo Branco,*** compotas diversas, broa de milho, tostinhas, e tosta melba.

MESA DE CHARCUTARIA *(Menu Bronze, Silver e Gold):*

Presunto, chouriço, fuet, chourição tradicional, paio saloio de porco bísaro, paiola e paio do lombo de porco preto

MESA DE CHARCUTARIA PREMIUM *(Menu Platinum e Diamond):*

Presunto, chouriço, fuet, chourição tradicional, paio saloio de porco bísaro, paiola, paio do lombo de porco preto, **salsichão ibérico, cupita de porco preto e cecina de vaca**

Buffets

´

MESA DE FRIOS ***(Menu Silver):***

Barrigas de leitão assadas no forno, salgados, frango piri-piri; salada de alface; salada tomate; salada de milho; salada de delícias do mar com abacaxi e pêssego; caixa de pão com ovo de codorniz; cogumelos salteados com bacon; ovos mexidos com farinheira e empadas de galinha

MESA DE FRIOS PREMIUM ***(Menu Gold e Platinum):***

Salgados, frango piri-piri; salada de alface; salada tomate; salada de milho; salada de delícias do mar com abacaxi e pêssego; caixa de pão com ovo de codorniz; cogumelos salteados com bacon; ovos mexidos com farinheira e empadas de galinha

Leitão assado, batata frita wedge com molho de alho e ervas; **lombo de porco assado; peru trinchado;** ***salada de bacalhau com grão; salada de orelha; moelas; lulas em vinagrete; salada de frango com abacaxi e nozes, salada de meloa, melancia e gambas;*** ; ***favinhas com morcela e chouriço*** ;

MESA DE FRIOS DIAMOND ***(Menu Diamond):***

Salgados, frango piri-piri; salada de alface; salada tomate; salada de milho; salada de delícias do mar com abacaxi e pêssego; caixa de pão com ovo de codorniz; cogumelos salteados com bacon; ovos mexidos com farinheira e empadas de galinha.

Leitão assado, batata frita wedge com molho de alho e ervas; lombo de porco assado; peru trinchado; s*a; salada de bacalhau com grão; salada de orelha; moelas; lulas em vinagrete; salada de frango com abacaxi e nozes, salada de meloa, melancia e gambas; favinhas com morcela e chouriço*;

Terrina de javali; salmão fumado; salada de polvo; salada de penne com azeitona e queijo fresco; mini quiches alheira de caça de queijo da ilha; espetada Caprese (mozzarelinne com tomate cherry e azeite verde).

Buffets

MESA MARISCO ***(Gold e Platinum)***

Camarão cozido, camarão frito, *sapateira e mexilhões de vinagrete*

MESA MARISCO DIAMOND: ***(Menu Diamond)***

Camarão cozido, camarão frito, *sapateira, mexilhões de vinagrete,* ***lagosta e Ostras***

Quem desejar mais variedade de mariscos (sob orçamento), amêijoa , navalheiras, percebes, santola, sapateira, cavaco dos Açores, lavagante ou caranguejo real

Buffets

MESA DE DOCES ***(Menu Bronze e Silver)***

Triflles em copo, bolo kit-kat com frutos vermelhos, molotof, tiramisu, bolo de bolacha moka, mousse de chocolate, mousse de morangos frescos com bolacha óreo, doce maravilha, cheesecake de frutos silvestres, Torta Algarvia, lampreia de ovos, bolo de chocolate crocante, pudim de ovos caseiro, torre de profiteroles com chocolate, tarte de maça, tarte pastel de nata e doce conventual Alentejano (sericaia).

MESA DE DOCES PREMIUM ***(Menu Gold e Platinum)*****:**

Triflles em copo, bolo kit kat com frutos vermelhos, molotof, tiramisu, bolo de bolacha moka, mousse de chocolate, mousse de morangos frescos com bolacha óreo, doce maravilha, cheesecake de frutos silvestres, tarta Algarvia, lampreia de ovos, bolo de chocolate crocante, pudim de ovos caseiro, torre de profiteroles com chocolate, tarte de maça, tarte pastel de nata e **copinhos de chocolate com mousse de lima**

Pastelaria conventual **(Sericaia, *toucinho do céu e pão de rala)*.**

MESA DE DOCES DIAMOND ***(Menu Diamond)***

Triflles em copo, bolo kit kat com frutos vermelhos, molotof, tiramisu, bolo de bolacha moka, mousse de chocolate, mousse de morangos frescos com bolacha óreo, doce maravilha, cheesecake de frutos silvestres, tarta Algarvia, lampreia de ovos, bolo de chocolate crocante,, pudim de ovos caseiro, torre de profiteroles com chocolate, tarte de maça, tarte pastel de nata.

Pastelaria Conventual (toucinho do céu, sericaia, pão de rala,, **pudim Abade Priscos, pão de ló de Alfeizerão e cornucópias de Alcobaça**).

Macarrons

Fondue de chocolate com espetadas de fruta e canudinhos waffer.

Buffets

MESA DE FRUTAS ***(Menu Bronze, Silver, Gold e Diamond)***

Centros decorados em copas de frutas descascadas (manga, laranja, uvas, ananás, melão, morangos, papaia e kiwi).

Pauzinhos de fruta

Bar Aberto

Após refeição

BAR ABERTO ***(Silver e Gold)***

Sangria frutos silvestres, águas minerais, refrigerantes, cervejas, vinho branco, e tinto da nossa garrafeira.

BAR ABERTO PREMIUM ***(Menu Platinum e Diamond)***

Água, refrigerantes, limonada vinho branco, vinho verde, vinho tinto, cerveja, sangria de frutos silvestres e sangria de tropical (à base maracujá natural), Moscatel, Porto, licor Beirão, amêndoa amarga, licor de whisky, aguardente velha, whisky novo, whisky novo Irish , whisky velho 12 anos ,vermute, Porto seco, moscatel, e vodka, gin em copo ballon com especiarias e fruta.

Caipirinha, caipifruta (morango, maracujá, ananás e hortelã), daiquiri de morango e maracujá. Margarita de limão e margarita de fruta

Serviços Extra

- Sax ou Violino cocktail
- DJ, Karaoke ou banda ao vivo
- *Introduzir "entrada" do Menu Bronze (2 € + IVA por pessoa)*
- Alterar para "entrada Premium" do Menu Silver ou Diamond (2 €+ *IVA por pessoa)*
- Alterar para "Prato principal Premium" do Menu Silver (3 € + *IVA por pessoa)*
- *Alterar para "Prato principal Diamond" do Menu Diamond (5 € + IVA por pessoa)*
- Ceia (2,50 € + IVA por pessoa)
- Mariscos: amêijoa da Foz do Arelho, navalheiras, percebes, santola, sapateira, cavaco dos Açores, lavagante ou caranguejo real (sob orçamento)
- *Copo de vidro colorido, (entre 1 € a 1,50 € + IVA por pessoa)*
- *Prato marcador (entre 1,50 € a 2,50 € + IVA por pessoa)*
- Animador /acompanhante para fazer atividades para crianças (modelagem de balões, pinturas faciais e jogos interativos)
- Palhaços para animar as crianças, mágico, insufláveis para as crianças
- Largada de balões com leds
- Fogo-de-artifício
- Espetáculo de: (dança do ventre, sevilhanas, danças de salão, rancho folclórico)
- Pista de dança que muda de cor, robots de luzes (leds)
- Zona de sofás, puffs e mesas
- Mesas de vidro iluminadas
- **Aluguer do espaço Quinta da Giesta com mesas e cadeiras**

Serviços Incluídos:

- Oferta Guardanapos brancos ou coloridos
- Prestação dos serviços de catering
- Copos, talheres, louças e atoalhados
- Impressão do menu
- Bar iluminado com leds, faz a cor do casamento.
- O Catering disponibiliza:
  Suporte para o informativo das mesas dos convidados (Arvore no Jardim)
  Tripés para colocar identificação das mesas

Condições Contratuais

1. VALIDADE DO ORÇAMENTO
será validado por 90 dias
2. NÚMERO DE PARTICIPANTES
O número de participantes do evento deve ser comunicado por escrito 8 dias antes do mesmo.
Em caso de cancelamentos após ter sido comunicado o numero, o mesmo não é aceite, terá de ser pago o numero comunicado 8 dias antes.
Aceita-se o aumento do numero de participantes até 3 dias antes do evento
Para efeitos de orçamentação, o número de participantes estimado deverá ser o mais próximo possível do número de participantes confirmado, caso se verifique uma redução de 15 % no número orçamentado de participantes reservamos o direito de atualizar os preços.
3 ADJUDICAÇÃO DO EVENTO
A adjudicação do evento deve ser efetuada por escrito e com um respetivo sinal de 1000 euros para reserva de data da Quinta.
4. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO
As condições de pagamento serão as seguintes:
- Sinal de 10 % do total da previsão do evento, aquando a adjudicação;
- 20 % do total do evento, 6 meses antes do evento;
- 30 % do total do evento, 1 mês antes do evento;
- Restante do total do evento pago até 24 horas antes do evento.
5. DURAÇÃO E TIPO DE SERVIÇO
A duração do serviço do evento será apresentada na proposta. Após esse horário serão debitadas horas extra. O cálculo destas, será efetuado da seguinte forma: 1,75% do valor total da proposta, por cada hora extra. Não cobramos fração de hora, apenas horas completas. O fim do serviço ocorrerá quando o responsável do evento (cliente) e o responsável do serviço (Catering), derem por terminado o serviço, após o qual se efetuarão o cálculo dos consumos extras que ocorreram, bem como a desmontagem de todo o serviço. O Serviço contratado é à Inglesa no caso dos pratos principais (empregado serve o cliente com uma travessa).
Caso se pretenda serviço à americana (empratado na cozinha) para os pratos principais deverá de solicitar orçamento.
A entrada e a sobremesa serão servidas à Americana (empratadas), sem qualquer custo para o cliente
6.Catering
7. DECORAÇÃO
A decoração não está incluída (mesa dos noivos, buffets e mesas convidados), disponibilizamos o contato de uma decoradora profissional, o pagamento será feito diretamente a ela.
BOLO DE CASAMENTO
Não incluído, partilhamos o contato das cake designers (formato, massa, recheio, cobertura e outros pormenores ao gosto dos noivos). Pagamento do bolo será feito diretamente ao fornecedor do bolo.
8. SEGURO RESPONSABILIDADE CIVIL
A nossa empresa possui um Seguro de Responsabilidade Civil no valor de 100.000 € o mesmo engloba montagem, serviço e desmontagem, incluindo queda de estruturas.
9. SOBRAS DOS BUFFETS E HACCP
. As sobras de comida não consumidas no evento, são propriedade do Catering, podendo este, se assim o entender, disponibilizá-la ao cliente final. Para isso, o cliente terá de fornecer os respetivos recipientes e assegurar o transporte das mesmas, assumindo a partir desse momento, a total responsabilidade pelas mesmas.
- A nossa empresa tem implementado o plano de Higiene e Segurança Alimentar, HACCP (Programa de análise de perigos e controlo de pontos críticos), desta forma reservamo-nos o direito de não aceitar servir produtos alimentares que não tenham sido adquiridos ou confecionados por nós, se entendermos que pode existir um risco alimentar para os convidados,
10. CANCELAMENTOS
Caso exista cancelamento por parte do cliente o mesmo perde o sinal e as tranches pagas até ao momento. Se o cancelamento for feito até 24 horas antes do evento o cliente terá de pagar na totalidade o evento.
Se o Catering desistir do contrato terá de pagar em dobro o sinal e devolver os restantes montantes entregues pelo cliente.

11. OUTRAS CONDIÇÕES

- A distribuição de convidados por mesas deverá ser de 9,10 e 11 lugares, No caso da média de lugares for inferior a 9, o Catering reserva-se ao direito de debitar custos extraordinários em consequência de reforço de material, empregados de mesa, arranjos florais indispensáveis ao bom funcionamento do evento.
- As mesas disponibilizadas para a refeição principal serão mesas redondas para os convidados, outro tipo de mesas (vintage, vidro, rústicas, entre outras) terão que ser orçamentadas - A mesa dos noivos, para eventos superiores a 60 convidados, a solicitação, possui outro tipo de mesas incluídas, sem acréscimo de valor para o cliente
- As cadeiras de bebé, placards entrada mesas de convidados, tripés para a marcação de mesas, mesas Dj, mesa civil, mesa livro de honra, mesa lembranças entre outras mesas. devem ser solicitados com um mínimo de 8 dias de antecedência.
- A impressão do menu ficará a nosso cargo

12. DANOS E PREJUÍZOS

O cliente do é plenamente responsável:

- por todos os danos e prejuízos causados ao património (espaços, mobiliário, jardins, equipamentos, etc.) pelos seus convidados, fornecedores e parceiros contratados por si.
- por todos os danos em material do catering, como é o caso dos atoalhados entre outros materiais que se estraguem durante o evento, por má utilização dos participantes no evento. Considera-se má utilização dos atoalhados e guardanapos quando os mesmos se apresentem riscados, queimados e/ou sujos com cera das velas.
- pelo valor de todos os objetos furtados, tal como decoração das mesas,
- Para efeitos de caução, o Catering ficará na sua posse com um cheque de valor proporcional à dimensão do evento. Este servirá para cobrir eventuais danos ou prejuízos e horas extra fora do acordado, que será devolvido ao cliente caso não seja utilizado.

13. RECLAMAÇÕES

As reclamações devem ser apresentadas por escrito até 48 horas após a realização do evento.

- Após a realização do serviço, o Catering não se responsabiliza pelo fim dado a materiais fornecidos pelos clientes tais como, ementas de mesa, numeradores, lembranças, comidas e bebidas, etc.

14. - - As crianças dos 0 aos 4 anos são grátis.

Dos 5 aos 9 pagam 50% e a partir dos 10 (inclusive) pagam a totalidade

-O Staff (fotógrafos, ect) pagam 50% do valor do menu.

- Não diferenciamos época alta ou baixa, dias de semana de fins-de-semana, nem cobramos nenhum valor pela cerimónia.

PARA MELHOR CONHECEREM TUDO O QUE LHES PODEMOS OFERECER, CONVIDAMO-LOS A VISITAREM-NOS NA QUINTA DA GIESTA.

ESPERAMOS A VOSSA VISITA!