

## Ementa Base

### Aperitivos

Bandeja de canapés coloridos, rissóis de marisco e carne, croquetes, bolos de bacalhau, chamuças, coxinhas de frango, folhadinhos mistos e de ameixa, panados de frango, rolinhos de bacon c/ tâmara, mexilhão em molho verde, polvo em molho verde, pataniscas de bacalhau, salada de feijão frade com atum, salada de grão, saladinha de bacalhau, presunto laminado na hora, alheira, chouriço, morcela e linguiça assados, gambas especiais, rojões, moelas e espetadas de fruta fresca

Martini, moscatel, porto ½ seco, vinho verde, vinho rose, gin, whisky novo, sumo de laranja, refrigerantes, sangria, cerveja, águas

### Pratos Quentes

**Entradas:** Melão com presunto / Creme de cenoura com amêndoa torrada / Sopa de feijão verde / Creme de alho francês / Espargos com presunto e tomate cherry / Consommé d'aves

**Peixe:** Bacalhau lascado com broa de milho regado com azeite virgem / Pescada à americana / Lombos de salmão escalfados com pimenta preta e batata corada / Lulas recheadas em tosta e arroz branco

**Carne:** Vitela assada com batatinha, arroz de açafrao e legumes salteados com bacon / Pato assado com cebolinha e cenoura salteadas e batatinha assada / Lombo de porco assado com castanhas / Lombo de porco recheado com ameixa / Assado misto (cabrito, vitela e porco) com batatinha, arroz e legumes salteados / Lombinhos de peru com molho demi glacé e puré de maçã / Arroz de pato gratinado

**Vinhos:** Casa da Gazalha, Romariz Douro,

**Outras bebidas:** Águas c/ gás e s/ gás, sumo de laranja, refrigerantes e cerveja

### Buffet

Fruta laminada e doces variados

**Café e Digestivos** (Whisky novo e velho, aguardente velha, brandi, licor e porto velho)

### **Bolo comemorativo e Espumante**

Serviço com duração máxima de 5 horas, com prolongamento de mais 5 horas, na escolha de um dos buffets (Frios/Brasil/Mariscos) e da opção Bar Aberto.

**Preço: 60,00 / Pax** (Decoração floral incluída)

Antonio José da  
Rocha Loureiro

RUA DO SISTO, 35 | SILVALDE  
4500-853 ESPINHO PORTUGAL  
TEL. 227 328 244  
FAX 227 328 244  
TELEM. 912 207 091  
TELEM. 912 217 701

CONTRIBUINTE 171 307 550

[www.quinta-loureiro.com](http://www.quinta-loureiro.com)



eventos

### Pratos com Acréscimo de Valor:

(Em substituição dos pratos propostos na ementa)

#### Entradas (por pax):

- Saladinha de bacalhau com pimentos e broa de Avintes regada com azeite virgem - **1,25€**
- Vol au vent com mousse de sapateira em cama de salada rica - **1,25€**
- Cocktail de camarão em ½ ananás - **2,00€**
- Cogumelos recheados com presunto - **2,00€**
- Santola com broa de milho - **2,00€**
- Bolsa crocante de bacalhau com morcela e molho especial - **3,00€**
- Mexilhões panados com molho de tomate quente - **3,00€**
- Rolinhos de salmão fumado com picadinho de camarão - **3,00€**
- Presunto Pata Negra com ananás e alecrim - **3,00€**
- ½ lagosta gratinada com molho cocktail - **15,00€**

#### Peixe (por pax):

- Bacalhau recheado com presunto - **1,50€**
- Tranches de pescada com molho de gambas e puré - **1,50€**
- Lombos de bacalhau com broa e batata a murro - **1,50€**
- Feijoada de marisco - **2,50€**
- Lombos de tamboril com amêijoia - **2,50€**
- Gambas com caril - **3,50€**
- Folhado de tamboril com juliana de legumes e molho de especiarias - **3,50€**
- Polvo à lagareiro - **3,50€**
- Rolinhos de linguado com recheados com camarão - **5,00€**
- Salmão escalfado com caviar e batatinhas - **5,00€**
- Folhado de lagosta com molho de açafraão - **10,00€**

#### Carne (por pax):

- Secretos de porco preto com molho madeira e batata duchesse - **3,00€**
- Coxa de pintada com cebolinhas bacon - **3,00€**
- Folhado de perdiz com molho especial - **3,00€**
- Medalhões de veado com molho de vinho tinto - **3,00€**
- Rosbife em massa folhada com batatinha noisette - **3,00€**
- Porco ibérico em pau de loureiro - **3,00€**
- Lebre estufada com vinho tinto - **3,00€**
- Posta mirandesa com batata a murro - **3,00€**
- Tornedó com bacon - **3,00€**

#### Sobremesa (por pax):

- Leite creme queimado - **2,00€**
- Pêra em vinho tinto com chantily e biscoito crocante - **2,00€**
- Semi frio de frutos dos bosques - **2,00€**
- Torta de laranja com molho especial - **2,00€**
- Tulipa de bolacha com bola de gelado, topin de morango decorado com hortelã - **2,50€**
- Bolo de chocolate ladeado com fruta fresca - **2,50€**
- Terrina de chocolate com gelado de baunilha ladeada com fruta fresca - **2,50€**
- Profiteroles recheados com chantily cobertos com chocolate quente - **2,50€**
- Terrina de chocolate com mousse de limão ladeada com morangos - **2,50€**
- Strudell de maçã com bola de gelado - **2,50€**
- Fogaça recheada com queijo serra, nozes e marmelada - **3,50€**
- ½ meloa recheada com gelado e crocante de amêndoa - **3,50€**
- Ananás luminoso com trouxas d'ovos - **3,50€**

António José da  
Rocha Loureiro

RUA DO SISTO, 35 | SILVALDE  
4500-653 ESPINHO PORTUGAL  
TEL. 2 27 3 28 2 4 4  
FAX 2 27 3 28 2 4 4  
TELEM. 9 17 2 07 0 9 1  
TELEM. 9 12 2 17 7 0 1

CONTRIBUINTE 171 307 550

[www.quinta-loureiro.com](http://www.quinta-loureiro.com)



### **Mini Ceia: 4,50 € (por pax)**

Caldo verde **eventos**

Arroz de feijão vermelho com pataniscas de bacalhau ou Peru assado laminado na hora  
quentinho com puré de maçã

### **Mesa de Queijos: 3,50 € (por pax)**

Todo o tipo de queijos nacionais e estrangeiros, tostas, bolachas, pão de sementes e goiabada.

### **Bar Aberto: 5,00 € (duração de 3 horas – Hora extra 1,50 €)**

Águas com e sem gás, sumo de laranja, refrigerantes, cerveja com e sem álcool, sangria, vinho verde, vodka, rum, gin, licores, whisky novo, whisky velho, bagaceira, brandi, aguardente velha, porto tawny, porto velho.

### **Buffets**

#### **Buffet de Frios: 9,00 € (por pax)**

Leitão montado, presunto em leque, lombo laminado, peru trinchado, espelho de galantines, espelho de fumados, fiambre assado, salmão em Belavista, sapateiras recheadas e cesta de gambas.

#### **Buffet Brasil: 13,00 € (por pax)**

Arroz, feijão preto, batata frita, farofa, couve mineira, couve bicolor, salsicha calabresa, costelinha, maminha, picanha, banana frita, abacaxi grelhado e caipirinha.

#### **Buffet de Mariscos: 20,50 € (por pax)**

Lagosta em pirâmide, gambas em cesta, camarão ao natural, santola recheada, sapateira recheada, percebes, ostras, mexilhões ½ casca, búzios, camarão da costa, vieiras e mexilhões gratinados

#### **Buffet de Saladas: 3,00 € (por pax)**

**Simples:** Tomate, Alface em juliana, Pepino, Cenoura ripada, Rodelas de cebola

**Compostas:** Couve branca e roxa com maionese, Tomate e queijo flamengo aos cubos regados com azeite e oregãos, Feijão frade com atum e ovo, Atum com cebola, Camarão com ananás e molho cocktail, Alface, kiwi, maçã e nozes, Rodelas de tomate com queijo mozzarella, Maçã verde com maionese e nozes, Couve com presunto salteada, Fiambre com ananás e queijo ripado, Saladinha de bacalhau com cebola e azeite

### **Vinhos Opcionais:**

#### **Verde Branco:**

Muralhas – (2,50€)  
Casal Garcia – (1,50€)  
Aveleda – (2,00€)  
Alvarinho “Deu la Deu” – (5,00€)

#### **Maduro Branco:**

Evel – (2,00€)  
Monte velho – (2,00€)  
Planalto – (2,50€)  
Borba – (2,00€)  
Duas Quintas – (2,50€)  
Cartuxa – (3,00€)

#### **Maduro Tinto:**

Monte velho – (2,50€)  
Monsaraz – (2,00€)  
Borba – (2,00€)  
Marquês de Borba – (3,00€)  
Chaminé – (3,50€)

Outros vinhos: Mediante Orçamento

António José da  
Rocha Loureiro

RUA DO SISTO, 35 | SILVALDE  
4500-653 ESPINHO PORTUGAL  
TEL. 227 328 244  
FAX 227 328 244  
TELEM. 917 207 091  
TELEM. 912 217 701

CONTRIBUINTE 171 307 550

www.quinta-loureiro.com



## Condições Gerais

**Todo o serviço é de acordo com os nossos processos de trabalho, mas sempre, em consonância com as suas preferências.**

Os preços apresentados são para um mínimo de 50 pessoas (adultos), e incluem IVA à taxa legal

Crianças até aos 4 anos são grátis, dos 5 aos 10 anos pagam 50%

### Decoração exclusiva Quinta Loureiro:

Decoração extra para casamento civil: **200,00€**

Placar de identificação de Mesas, Identificação de mesas e Ementas: **2,00€/pax**

Outras situações: Mediante Orçamento

Baby – Sitter (opcional): **125,00€**

Fogo de artifício: **150,00€**

### Reservas:

Aceitam-se reservas provisórias por apenas 8 dias.

As reservas provisórias só se convertem em definitivas mediante a assinatura do contrato e o pagamento do sinal.

A confirmação final do número de convidados terá que ser dada por escrito até 15 dias antes do evento, e será este número a facturar.

### Condições de Pagamento:

25% de sinal no acto da assinatura do contrato

35% com a confirmação do número definitivo de pessoas

40% restantes no dia do evento

Antonio José da  
Rocha Loureiro

RUA DO SISTO, 35 | SILVALDE

4500-653 ESPINHO PORTUGAL

TEL. 227 328 244

FAX 227 328 244

TELEM. 917 207 091

TELEM. 912 217 701

CONTRIBUINTE 171 307 550

[www.quinta-loureiro.com](http://www.quinta-loureiro.com)