



EMENTAS

- **Aperitivos:**

Líquidos:

Porto seco
Martini
Whisky novo
Gin
Sumos

Rissóis de carne, marisco *
Folhadinhos de salsicha*
Bolinhas de carne*
Bolinhas de bacalhau*
Rojões miniatura*
Salsicha cocktail*
Canapés *
Mini-pinhas de Camarão *
Bola de carne *
Presunto fatiado *
Ameixas com bacon *
Tâmaras com bacon *
Cogumelos com queijo e presunto *
Espetadinhas de melão com presunto *

- **Entradas:**

	Creme de marisco	ou	Creme de legumes
ou	Creme de espargos	ou	Creme de ervilhas
ou	Creme de alho francês	ou	Canja de galinha
ou	Saladinha de marisco	ou	Cocktail de gambas
ou	Melão com presunto	ou	Vol-au-vent de gambas
ou	Maionese de camarão	ou	Crepes de marisco

- **Pratos Quentes:**

Peixes:

Bacalhau com natas
ou Bacalhau com boroa e batata a murro
ou Bacalhau à Zé do Pipo
ou Bacalhau assado no forno
ou Arroz de tamboril com gambas
ou Arroz de marisco
ou Lombos de Tamboril gratinado
com molho de marisco
ou Medalhões de Pescada gratinada
com molho de marisco

Carnes:

Cabrito assado no forno
ou Lombo de porco e / ou vitela assados
c/ batatinhas e legumes salteados
ou Lombo de porco com castanhas
ou Lombo de porco com ameixas
ou Lombo de porco com molho de maçãs
ou Rosbife à inglesa com arroz de passas
ou Lombo de boi com massa folhada
ou Lombrinhos de vitela com cogumelos

- **Doce servido à mesa:**

Gelado (com chocolate quente ou molho de frutos vermelhos)
ou Profiteroles com chocolate quente
ou Pudim Abade de priscos
ou Folhado de maçã

Bebidas: Vinhos de mesa: Verde Branco e Maduros Branco e Tinto
Cerveja, Água e refrigerantes

- **Café e digestivos:**

Porto, Whisky novo, whiskys velhos*, aguardentes, aguardentes velhas*
Brandies, Licores



BUFFET DE SOBREMESAS

Mesa de Doces: - Tarte de merengue
- Tarte de amêndoa
- Tarte de maçã
- Charlotte de café
- Charlotte de frutos
- St Honoré de ananás
- Bolo de noz
- Pinha de morangos
- Pinha de ananás
- Bolo de chocolate
- Bolo de amêndoas com massa folhada
- Pavé de café
- Profiteroles
- Pudim francês
- Pudim Abade de Priscos
- Mousse de chocolate
- Delícia de ananás
- Doces d'ovos
- Petits fours e miniaturas

Tábua de queijos (queijo de ovelha – serra, queijo das ilhas, queijo castelões, queijo saloio, queijo curado, queijo de cabra, rambol pimenta, rambol nozes, rambol com ervas, roquefort, camembert, queijo brie, mimolette, emental e outros)

Frutas frescas laminadas (fruta da época e frutas exóticas)

BOLO DE NOIVOS E ESPUMANTE

CEIA

- 1 - Caldo verde e chouriço assado com boroa e azeitonas
- 2 – Caldo verde com preguinhos em pão
- 4 – Pataniscas de bacalhau com arroz de feijão
- 5 – Panados com arroz de feijão
- 6 – Mesa Regional simples: Leitão à Bairrada, presunto, enchidos, pataniscas de bacalhau, boroa e azeitonas, caldo verde
- 7- Mesa Regional e Mariscos: Leitão à Bairrada, presunto, enchidos, pataniscas de bacalhau, salada de polvo, bacalhau, feijão, boroa e azeitonas, caldo verde, sapateira recheada *, Pinha de camarão*
- 8 - Croissants miniatura com chocolate quente
- 7 - Chá com bolinhos



BUFFET DE FRIOS

Leitão à Bairrada

Tábua de vitela

Lombo de porco

Perú laminado

Rosbife

Presunto e enchidos

Fiambre caramelizado

Salmão fresco

Saladas variadas:

- saladas da época
- salada capresa
- salada exótica
- salada de frango
- salada de marisco
- salada de atum
- arroz de passas e pinhões

Pinhas de camarão *

Lagosta com maionese *

Sapateira recheada *

Salmão fumado *

LISTA DE VINHOS

Vinho Verde:

- Verde branco Ponte de Lima

Vinhos maduros branco e tinto:

Douro: Vila Regia
Esteva

Bairrada: Frei João

Dão: Dão ½ Encosta

Alentejo: Monte Velho
Porta da Ravessa
Reguengos

Espumantes:

Meio Seco: Raposeira
Murganheira

Doce: Asti



PREÇÁRIO

1. • **Serviço de copo d'água:**

- Aperitivos
- Mesa de frios Buffet
- 1 prato quente (servido volante ou sentado)
- Buffet de Sobremesas
- Bebidas , café e digestivos
- Bolo de Noivos

P.pessoa 55 a 65 €

2. • **Serviço almoço ou jantar:**

- Aperitivos
- 1 Entrada à mesa
- 1 Prato de peixe e/ou 1 Prato de carne
- Sobremesa à mesa
- Buffet de Sobremesas
- Bolo de noivos
- Ceia (opcional)

P.pessoa 55 A 65 €

3. • **Serviço almoço ou jantar com Mesa de frios:**

Idêntico ao serviço anterior (com 1 ou 2 pratos quentes)

- + Buffet de Frios
- + Ceia (opcional)

P.pessoa 65 A 75 €

⇒ Nota: - crianças até aos 3 anos: grátis
- crianças dos 4 aos 10 anos: 50 % do valor

⇒ ***Os itens assinalados com * são opcionais***

Os valores, para além do indicado nas ementas escolhidas, incluem instalações (com mesas e cadeiras), decoração de mesas e flores

O preço final depende de:

- tipo de serviço pretendido
- pratos e opções / extras escolhidos
- número médio de convidados
- qualquer extra solicitado

Animação: - música gravada (CD's): incluído
- disc-jockey e/ou música ao vivo (pode incluir Karaoke) : 500,00 €

Fogo de artifício: de 180,00 € a 250,00 €

www.quintadefrancelos.pt



- Observações:

Tempo de duração do serviço: 10 a 12 horas

Casamento civil na Quinta: 150,00 €

- Serviços a partir de 100 pessoas: OFERTA Fogo d'artifício
- Serviços a partir de 120 pessoas: OFERTA animação com música ao vivo
- Serviços a partir de 130 pessoas: OFERTA animação com música ao vivo + Fogo d'artifício

- Serviços com mais de 12 crianças (a partir de 4 anos): OFERTA acompanhamento por profissional

Condições de pagamento:

- 500 € de sinal com a reserva do espaço (caso seja reservado o serviço com mais de 120 dias de antecedência)

- 30 % do valor global do serviço até 90 dias antes do evento
- 30 % com confirmação da ementa e nº de pessoas (até 15 dias anteriores ao serviço)
- restante no final do serviço
- ou:
- outras a combinar