

# CASAMENTOS



# 1

## COCKTAIL

Canapés frios e quentes  
Estação regional  
Bebidas cocktail

## MENU DE 3 PRATOS

Bebidas durante refeição  
Buffet de sobremesas

## BAR ABERTO

2 horas de serviço

## BOLO DOS NOIVOS

200 Por pessoa  
10 horas de serviço





# COCKTAIL

(1h30 serviço)

## CANAPÉS FRIOS (escolher 4 variedades)

- Cone de Camarão, Molho Cocktail e Manga
- Blini de Salmão fumado, Crème Fraîche e Aneto
- Blini de Espargos Verdes, Ovo de Codorniz e Parmesão
- Cone com Queijo Amanteigado de Ovelha, Balsâmico e Noz
- Brioche com Tártaro de Novilho, Gema de Ovo e Cebolinho
- Cone com Queijo de Cabra e Maça ao Vinho do Porto

## CANAPÉS QUENTES (escolher 4 variedades)

- Arancini, Açafrão e Parmesão
- Croquetes de Alheira com Maça e Maionese de Salsa
- Tostas de Queijo Brie, Mel e Noz
- Choux, Brandade de Bacalhau e Coentros
- Camarão Panado com Molho Ponzu
- Folhados de Cogumelos, Requeijão e Noz

## ESTAÇÃO DE QUEIJOS E ENCHIDOS REGIONAIS

- Queijo Nisa (Ovelha)
- Queijo Dona Amelia (Vaca)
- Queijo Cabra Curado
- Alheira
- Salpicão
- Farinheira
- Chouriça de Carne
- Presunto Ibérico
- Seleção de Compotas caseiras
- Seleção de Tostas
- Pão de Padronelo

## BEBIDAS DO COCKTAIL

- Porto Tónico
- Gin Tónico
- Portal da Calçada Cuvée Prestige Branco
- Portal da Calçada Loureiro/Alvarinho
- Portal da Calçada Rosé
- Duris Selection Tinto
- Cerveja
- Sumo de Laranja
- Refrigerantes
- Água com e sem Gás





# MENU

3 PRATOS

## ENTRADA (escolher 1 opção)

- Aveludado de Legumes
- Sopa de Peixe e Marisco com Aroma de Coentros
- Salmão Marinado, Abacate e Vinaigrette de Cebola Roxa e Lima
- Carpaccio de Novilho, Queijo da Ilha e Mix de Folhas Crocantes

## PEIXE

(escolher 1 opção)

- Lombo de Bacalhau com Crosta de Broa e Azeitona, com Grelos, Batatas ao Alho e Molho de Pimento Assado
- Arroz Malandro de Tamboril e Coentros

OU

## CARNE

(escolher 1 opção)

- Medalhão de Novilho Grelhado com Batata Sauté, Espargos Salteados e Molho de Cogumelos
- Terrina de Bochecha de Porco Preto com Risoto de Espargos e Molho ao Vinho do Porto e Trufa

## SOBREMESA

(escolher 1 opção)

- Fondant de Chocolate Quente, Gelado de Baunilha e Avelã
- Cheesecake de Ananás, Morango e Manjeriçã





## BEBIDAS DURANTE A REFEIÇÃO

- Portal da Calçada Loureiro/Alvarinho
- Portal da Calçada Rosé
- Duris Selection Tinto
- Cerveja
- Refrigerantes
- Água com e sem gás
- Café
- Seleção de chás e Infusões

## BUFFET DE SOBREMESAS (escolher 6 variedades + fruta)

- Pudim Abade de Priscos
- Toucinho-do-céu
- Cheesecake de Framboesas
- Mousse de Manga
- Torta de Laranja
- Mini Tartes de Limão Merengadas
- Brownie de Chocolate Preto e Noz Macadâmia
- Tiramissú
- Leite-creme
- Seleção de Frutas Laminada



# BOLO DOS NOIVOS

(escolher 1 opção)

- Massa Pão de Ló com creme de Baunilha e Frutos Vermelhos
- Massa Pão de Ló e Chocolate com Crocante de avelã
- Bolo de Noz e Creme de Ovos
- Bolo de Laranja e recheio de Chocolate

**NOTA:**

Decoração standard (naked cake) Ou

Decoração personalizada (sob consulta)

# BAR ABERTO

(2 horas de serviço)

- Bianco
- Martini Rosso
- Porto branco Chip Dry Taylors
- Porto Noval Fine Tawny
- Moscatel Anna Alons
- Gin tónico - Bombay Dry
- Vodka - Absolut
- Rum - Bacardi
- Baileys
- Licor Beirão
- Aguardente - Conde de Amarante
- Tequila - Olmeca
- Whisky - Famous Grouse
- Portal da Calçada Cuvée Prestige Branco
- Portal da Calçada Loureiro/Alvarinho
- Portal da Calçada Rosé
- Duris Selection Tinto
- Cerveja - Super Bock
- Sumo de laranja
- Refrigerantes
- Águas com e sem gás





# 2

## COCKTAIL

Canapés frios e quentes  
Estação regional  
Bebidas cocktail

## MENU DE 3 PRATOS

Buffet de sobremesas  
Seleção de queijos  
Bebidas durante refeição

## BAR ABERTO

3 horas de serviço

## BOLO DOS NOIVOS

## CEIA

220 Por pessoa  
12 horas de serviço





# COCKTAIL

(1h30 serviço)

## CANAPÉS FRIOS (escolher 4 variedades)

- Cone de Camarão, Molho Cocktail e Manga
- Blini de Salmão Fumado, Crème Fraîche e Aneto
- Blini de Espargos Verdes, Ovo de Codorniz e Parmesão
- Cone com Queijo Amanteigado de Ovelha, Balsâmico e Noz
- Brioche com Tártaro de Novilho, Gema de Ovo e Cebolinho
- Cone com Queijo de Cabra e Maçã ao Vinho do Porto

## CANAPÉS QUENTES (escolher 4 variedades)

- Arancini, Açafrão e Parmesão
- Croquetes de Alheira com Maçã e Maionese de Salsa
- Tostas de Queijo Brie, Mel e Noz
- Choux, Brandade de Bacalhau e Coentros
- Camarão Panado com Molho Ponzu
- Folhado de Cogumelos, Requeijão e Noz

## ESTAÇÃO DE QUEIJOS E ENCHIDOS REGIONAIS

- Queijo Nisa (Ovelha)
- Queijo Dona Amelia (Vaca)
- Queijo Cabra Curado
- Alheira
- Salpicão
- Farinheira
- Chouriça de carne
- Presunto Ibérico
- Seleção de Compotas Caseiras
- Tostas
- Pão de Padronelo

## BEBIDAS DO COCKTAIL

- Vermutes
- Vinho do Porto Seco e Tawny
- Moscatel
- Porto Tónico
- Gin Tónico
- Portal da Calçada Cuvée Prestige
- Portal da Calçada Branco
- Portal da Calçada Rosé
- Duris Tinto
- Cerveja
- Sumo de laranja
- Refrigerantes
- Águas com e sem gás





# MENU

3 PRATOS

## ENTRADA

(escolher 1 opção)

- Creme de Abóbora Assada com Requeijão e Amêndoa Tostada
- Aveludado de Ervilha, Presunto e Hortelã
- Estaladiço de Alheira com Maça ao Vinho do Porto e Folhas Crocantes
- Salada Primavera com Salmão marinado, Funcho e Vinagrete de Cítricos

## PEIXE

(escolher 1 opção)

- Polvo à Lagareiro com Batatinhas ao Murro, Grelos e Cebolada com Pimentos Assados
- Lombo de Bacalhau Confitado com Puré de Grão e Tomate Cherry Salteado com Pó de Azeitonas

OU

## CARNE

(escolher 1 opção)

- Borrego Confitado com Puré de Aipo Assado, Legumes Salteados e Molho com Ervas Aromáticas
- Posta de Novilho com Esmagada de Batata, Espargos Verdes e Molho Avinagrado

## SOBREMESA

(escolher 1 opção)

- Estaladiço de Creme Brûlée, Manga e Sorbet de Iogurte
- Torta de Laranja, Requeijão de Ovelha e Gelado de Noz





## BEBIDAS DURANTE A REFEIÇÃO

- Espumante Colheita Imperial
- Carvalhido Branco Douro
- Quinta do Bucheiro Reserva Tinto
- Cerveja
- Refrigerantes
- Água com e sem gás
- Café
- Seleção de chás e Infusões

## BUFFET DE SOBREMESAS (escolher 6 variedades + fruta)

- Pudim Abade de Priscos
- Toucinho-do-céu
- Cheesecake de Framboesas
- Mousse de Manga
- Torta de Laranja
- Mini Tartes de Limão Merengadas
- Brownie de Chocolate Preto e Noz Macadâmia
- Tiramissú
- Leite-Creme
- Seleção de Frutas Laminadas

## ESTAÇÃO DE QUEIJOS E ENCHIDOS REGIONAIS

- Queijo Nisa (Ovelha)
- Queijo Dona Amelia (Vaca)
- Queijo Cabra Curado
- Alheira
- Salpicão
- Farinheira
- Chouriça de carne
- Presunto Ibérico
- Seleção de compotas Caseiras
- Tostas
- Pão de Padronelo

# BOLO DOS NOIVOS

(escolher 1 opção)

- Massa Pão de Ló com Creme de Baunilha e Frutos Vermelhos
- Massa Pão de Ló e Chocolate com Crocante de Avelã
- Bolo de Noz e Creme de Ovos
- Bolo de Laranda com recheio de Chocolate

**NOTA:**

Decoração standard (naked cake) Ou  
Decoração personalizada (sob consulta)



# CEIA

## SOPAS

(escolher 1 opção)

- Caldo Verde
- Creme de Legumes

## QUENTES

(escolher 1 opção)

- Secretos em Pão de Alho
- Pão com Chouriça
- Preguinhos no Pão





# BAR ABERTO

(3 horas de serviço)

- Martini Bianco
- Martini Rosso
- Porto branco Chip Dry Taylors
- Porto Noval Fine Tawny
- Moscatel Anna Alons
- Gin tónico - Bombay Dry
- Vodka - Absolut
- Rum - Bacardi
- Baileys
- Licor Beirão
- Aguardente - Conde de Amarante
- Tequila - Olmeca
- Whisky - Famous Grouse
- Portal da Calçada Cuvée Prestige
- Portal da Calçada Branco
- Portal da Calçada Rosé
- Duris Tinto
- Cerveja - Super Bock
- Sumo de laranja
- Refrigerantes
- Águas com e sem gás



# 3

## COCKTAIL

Canapés frios e quentes  
Estação regional  
Estação de entradas e saladas frias  
Bebidas cocktail  
Bar de cocktails

## MENU DE 3 PRATOS

Buffet de sobremesas  
Seleção de queijos  
Bebidas durante refeição

## BAR ABERTO

4 horas de serviço

## BOLO DOS NOIVOS

## CEIA

# 240

Por pessoa  
12 horas de serviço





# COCKTAIL

(1h30 serviço)

## CANAPÉS FRIOS (escolher 6 variedades)

- Cone de Camarão, Molho Cocktail e Manga
- Blini de Salmão Fumado, Crème Fraîche e Aneto
- Blini de Espargos Verdes, Ovo de Codorniz e Parmesão
- Cone com Queijo Amanteigado de Ovelha, Balsâmico e Noz
- Brioche com Tártaro de Novilho, Gema de Ovo e Cebolinho
- Cone com Queijo de Cabra e Maçã ao Vinho do Porto

## CANAPÉS QUENTES (escolher 6 variedades)

- Arancini, Açafrão e Parmesão
- Croquetes de Alheira com Maçã e Maionese de Salsa
- Tostas de Queijo Brie, Mel e Noz
- Choux, Brandade de Bacalhau e Coentros
- Camarão Panado com Molho Ponzu
- Folhado de Cogumelos, Requeijão e Noz

## BUFFET DE ENTRADAS E SALADAS FRIAS

- Salada de Polvo
- Salada Camarão
- Salada Waldorf
- Salada Caprese (tomate e mozzarella e molho pesto)
- Salada de Feijão Encarnado e Enchidos
- Roast-Beef Laminado com Molho Mostarda

## ESTAÇÃO DE QUEIJOS E ENCHIDOS REGIONAIS

- Queijo Nisa (Ovelha)
- Queijo Dona Amelia (Vaca)
- Queijo Cabra Curado
- Alheira
- Salpicão
- Farinheira
- Chouriça de Carne
- Seleção de Compotas Caseiras
- Tostas
- Pão de Padronelo

## BEBIDAS DO COCKTAIL

- Vermutes
- Vinho do Porto Seco e Tawny
- Moscatel | Porto Tónico
- Gin Tónico Portal da Calçada
- Cuvée Prestige
- Portal da Calçada Branco
- Portal da Calçada Rosé
- Duris Tinto
- Cerveja
- Sumo de Laranja
- Refrigerantes
- Águas com e sem Gás





# MENU

## ENTRADA (escolher 1 opção)

- Aveludado de Lagosta, Gengibre e Cebolinho
- Carpaccio de Polvo, Pimento Assado e Molho  
Piso de Azeitonas

## PEIXE

(escolher 1 opção)

- Tranche de Robalo com Arroz Malandro de Bivalves e Salicórnia
- Medalhão de Tamboril Corado com Musseline de Batata, Espargos e Molho de Marisco

## CARNE

(escolher 1 opção)

- Medalhão de Novilho com Risoto de Cogumelos e Trufa
- Peito de Pato, Endívia Sous Vide, Batata Doce e Molho de Laranja

## BEBIDAS DURANTE A REFEIÇÃO

- Espumante Colheita Imperial
- Carvalhido Branco Douro
- Quinta do Bucheiro Tinto
- Refrigerantes
- Água com e sem Gás
- Café
- Seleção de Chás e Infusões





## **SOBREMESA** (escolher 1 opção)

- Tarta Tatin com Gelado de Baunilha Madagascar
- Pannacotta de Iogurte, Lima Kaffir, e Crocante de Coco

## **BUFFET DE SOBREMESAS** (escolher 6 variedades + fruta)

- Pudim Abade de Priscos
- Toucinho-do-céu
- Cheesecake de Framboesas
- Mousse de Manga
- Torta de Laranja
- Mini Tartes de Limão Merengadas
- Brownie de Chocolate Preto e Noz Macadâmia
- Tiramisù
- Leite-Creme
- Seleção de Fruta Laminada

## **ESTAÇÃO DE QUEIJOS E ENCHIDOS REGIONAIS**

- Queijo Nisa (Ovelha)
- Queijo Dona Amelia (Vaca)
- Queijo Cabra Curado
- Alheira
- Salpicão
- Farinheira
- Chouriça de Carne
- Seleção de Compotas Caseiras
- Tostas
- Pão de Padronelo



# BOLO DOS NOIVOS

- Massa Pão de Ló com Creme de Baunilha e Frutos Vermelhos
- Massa Pão de Ló e Chocolate com Crocante de Avelã
- Bolo de Noz e Creme de Ovos

**NOTA:**

Decoração standard (naked cake) Ou  
Decoração personalizada (sob consulta)

# CEIA

## SOPAS

(escolher 1 opção)

- Caldo Verde
- Creme de Legumes

## QUENTES

(escolher 1 opção)

- Secretos em Pão de Alho
- Pão com Chouriça
- Preguinhos no Pão



# BAR ABERTO

(4 horas de serviço)

- Martini Bianco
- Martini Rosso
- Porto branco Chip Dry Taylors
- Porto Noval Fine Tawny
- Moscatel Anna Alons
- Gin tónico - Bombay Dry
- Vodka - Absolut
- Rum Bacardi
- Baileys
- Licor Beirão
- Aguardente Conde de Amarante
- Tequila Olmeca
- Whisky Famous Grouse
- Portal da Calçada Cuvée Prestige
- Portal da Calçada Branco
- Portal da Calçada Rosé
- Duris Tinto
- Cerveja Super Bock
- Sumo de Laranja
- Refrigerantes
- Águas com e sem gás



# EXTRAS E CONDIÇÕES

## MENU KIDS

- Gratuito até aos 4 anos e dos 5 aos 12 anos 50% de desconto sobre o valor do menu selecionado.

## REFEIÇÕES DO STAFF **15€ por pessoa**

- Sopa Creme de Legumes
- Principal Bacalhau com Natas ou Assado Misto de carnes + 2 acompanhamentos
- Sobremesa Fruta a peça

**Nota:** Para assegurar a dinâmica do serviço as refeições do staff serão servidas em formato Buffet.

## SUPLEMENTOS PARA ADICIONAR AO SEU MENU:

- Suplemento para 2º Prato Principal: **15€ por pessoa**
- Presunto Laminado na Hora: **9€ por Pessoa**
- Bar de Ostras: **15€ por pessoa**
- Sushi Station: **12€ por pessoa**
- Leitão trinchado: **9€ por pessoa**
- Hora suplementar de Bar Aberto: **10€ por pessoa**
- Gambas Salteadas com Alho e Conhaque: **10€ por pessoa**
- Mesa de Mariscos: **12 por pessoa**

## PREÇO POR HORA EXTRA DE SERVIÇO

**500€ por hora**

ESTD  XVI  
CASA  
CALÇADA  
★★★★★