

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 Manjerição





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, Grellos 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

CEIA

240

Por pessoa
12 horas de serviço

BOLO DOS NOIVOS





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 de Camarão
- Salada Waldorf
- Salada Caprese (tomate, 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
- Presunto Ibérico
- Seleção de Compotas Caseiras
- Tostas
- Pão de Padronelo

BAR DE COCKTAILS

- Caipirinhas
- Mojito
- Negroni
- Aperol Spritz

BEBIDAS DO COCKTAIL

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





MENU

3 PRATOS

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

OU

CARNE

(escolher 1 opção)

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

SOBREMESA

(escolher 1 opção)

- Tarte Tatin com Gelado de Baunilha Madagáscar
- Pannacotta de Iogurte, Lima Kaffir, e Crocante de Coco





BEBIDAS DURANTE A REFEIÇÃO

- Espumante Colheita Imperial
- Carvalhido Branco Douro
- Quinta do Bucheiro Tinto
- Refrigerantes
- Cerveja
- 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

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

Bolo de casamento não incluído, disponível 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 **25€ 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

