



MENU 1 PRATO | 55,00 € p/ pessoa

Welcome Drink

Vinho Tinto e Branco Val Moreira (Douro), Cerveja Nacional, Água Mineral e Sumo de Laranja

Canapés

Escolher 4 Variedades

Frios

Tostinha de queijo fresco com presunto
Rolinho de peru com coentros e tomate cherry
Canapé de salmão fumado com creme de limão
Trufas de queijo chevre com amêndoa
Mini wrap de atum e coentros
Canapé de camarão pepino e queijo creme
Mini espetada de tomate cherry queijo fresco e pesto

Quentes

Mini chamaça de aves e dipp de iogurte
Mini bombons de legumes
Palitos de mozzarella e dipp de maionese de alho
Rolinhos primavera sortidos, frango camarão e caranguejo
Camarão Albardado
Bolinhas panadas de queijo creme e pimento
Tempura de camarão

Menu

Entrada, Prato Principal e Sobremesa

Entrada

Creme de alho francês com amêndoa com crocante de amêndoa e espuma de requeijão

Prato Principal

Robalo em risoto preto e molho de manjeriço
ou
Cachaço de porco no forno com legumes e batata assada

Sobremesa

Folhado de maçã de Armamar, leite de amêndoa e gelado de nata

Refrigerantes, Água Mineral, Café Expresso, Cerveja Nacional, Vinho Branco e Tinto Val Moreira (Douro)

Oferta da noite de núpcias em quarto duplo standard e 3 lugares de estacionamento no hotel.**

*Todos os preços têm IVA incluído à taxa em vigor

** Mínimo de 40 pax para garantir as ofertas



MENU 2 PRATOS | 75,00 € p/ pessoa

Welcome Drink

Vinho Tinto e Branco Val Moreira (Douro), Cerveja Nacional, Água Mineral e Sumo de Laranja

Canapés

Escolher 4 Variedades

Frios

Tostinha de queijo fresco com presunto
Rolinho de peru com coentros e tomate cherry
Canapé de salmão fumado com creme de limão
Trufas de queijo chevre com amêndoa
Mini wrap de atum e coentros
Canapé de camarão pepino e queijo creme
Mini espetada de tomate cherry queijo fresco e pesto

Quentes

Mini chamaça de aves e dipp de iogurte
Mini bombons de legumes
Palitos de mozzarella e dipp de maionese de alho
Rolinhos primavera sortidos, frango camarão e caranguejo
Camarão Albardado
Bolinhas panadas de queijo creme e pimento
Tempura de camarão

Menu

Entrada, Prato Principal e Sobremesa

Entrada

Tradicional caldo verde com chouriço da região

Prato de Peixe

Lagareiro de polvo com batata nova e grelos salteados

Gelado de limão com vodka

Prato de carne

Perna de borrego com batatas crocantes e molho Tawny Val Moreira

Sobremesa

Pudim de vinho do Poro Val Moreira e gelado de tangerina

Refrigerantes, Água Mineral, Café Expresso, Cerveja Nacional, Vinho Branco e Tinto Val Moreira (Douro)

Oferta da noite de núpcias em quarto duplo superior e 6 lugares de estacionamento no hotel.**

*Todos os preços têm IVA incluído à taxa em vigor

** Mínimo de 40 pax para garantir as ofertas



MENU PREMIUM | 156,00 € p/ pessoa

Welcome Drink

Vinho Tinto e Branco Val Moreira (Douro), Cerveja Nacional, Água Mineral e Sumo de Laranja

Canapés

Escolher 8 Variedades

Frios

Tostinha de queijo fresco com presunto
Rolinho de peru com coentros e tomate cherry
Canapé de salmão fumado com creme de limão
Trufas de queijo chevre com amêndoa
Mini wrap de atum e coentros
Canapé de camarão pepino e queijo creme
Mini espetada de tomate cherry queijo fresco e pesto

Quentes

Mini chamaça de aves e dipp de iogurte
Mini bombons de legumes
Palitos de mozzarella e dipp de maionese de alho
Rolinhos primavera sortidos, frango camarão e caranguejo
Camarão Albardado
Bolinhas panadas de queijo creme e pimento
Tempura de camarão

Menu

Entrada, Prato Principal e Sobremesa

Entrada

Tomate com queijo fresco, rúcula e tapenade

Prato de Peixe

Lombos de bacalhau à Margarida da Praça

Sorbet de morango com champanhe

Prato de Carne

Lombo de novilho com batata doce e crocante de presunto

Sobremesa

Crocante de leite creme de mel com morangos assados e gelado de morango

Refrigerantes, Água Mineral, Café Expresso, Cerveja Nacional, Vinho Branco e Tinto Val Moreira (Douro)



Buffet de Frutas e Sobremesas

Abacaxi, Mamão, Laranja, Kiwi, Uvas pretas

Bolo de bolacha crocante

Bolo Surpresa de chocolate

Rolo de Amêndoa

Bolo Tiramisu

Mouse de Chocolate

Pudim Francês

Mousse de leite condensado

Buffet de Queijos

Queijo da Ilha

Queijo Curado de Ovelha

Queijo de Mistura

Queijo Brie

Queijo Chevre

Buffet de Mariscos

Camarão cozido ao Natural

Lagosta cozida ao Natural

Mexilhão meia casca

Recheio de Sapateira



Ceia

Escolher 5 Variedades

Mini Bifana

Mini Pregos

Mini Cachorros

Mini Baguete de ovo mexido

Caldo verde

Cordon Blue

Mini Pasteis de bacalhau

Mini Croquetes de Carne

Mini Chamuças de Aves

Bar Aberto (3h)

Porto ou Madeira

Vermute Branco e Tinto

Gin, Vodka, e Rum

Whiskies Novos

Vinho Versátil: Branco, Tinto e Rosé

Sumo de Laranja Natural, Refrigerantes e Água Mineral

Cerveja Nacional

Oferta da noite de núpcias em suite e cortesia à chegada - Espumante e fruta laminada com chocolate, o Buffet de Frutas e Sobremesas, 10 lugares de estacionamento no hotel e desconto de 10% no alojamento dos convidados.**

*Todos os preços têm IVA incluído à taxa em vigor

** Mínimo de 40 pax para garantir as ofertas



COMPLEMENTOS

Buffet de Sobremesas e Frutas

7€/pax

Abacaxi, Mamão, Laranja, Kiwi, Uvas pretas

Bolo de bolacha crocante

Bolo Surpresa de chocolate

Rolo de Amêndoa

Bolo Tiramisu

Mouse de Chocolate

Pudim Francês

Mousse de leite condensado

Buffet de Queijos

7€/pax

Queijo da Ilha

Queijo Curado de Ovelha

Queijo de Mistura

Queijo Brie

Queijo Chevre

Buffet de Mariscos

20€/pax

Camarão cozido ao Natural

Lagosta cozida ao Natural

Mexilhão meia casca

Recheio de Sapateira

*Todos os preços têm IVA incluído à taxa em vigor



Ceia

Escolher 3 Variedades | 6,50€ p/pax

Escolher 5 Variedades | 8,00€ p/pax

Mini Bifana

Mini Pregos

Mini Cachorros

Mini Baguete de ovo mexido

Caldo verde

Cordon Blue

Mini Pasteis de bacalhau

Mini Croquetes de Carne

Mini Chamuças de Aves

Bar Aberto

30€ p/pax*

Porto ou Madeira

Vermute Branco e Tinto

Gin, Vodka, e Rum

Whiskies Novos

Vinho Versátil: Branco, Tinto e Rosé

Sumo de Laranja Natural, Refrigerantes e Água Mineral

Cerveja Nacional

*3 horas de serviço + 7,5€ p/pax p/hora extra

*Todos os preços têm IVA incluído à taxa em vigor



Menu Criança

12€ p/pax | 1 Entrada, 1 Prato Principal e 1 Sobremesa

Entrada

Sopa de Legumes

Prato Principal

Lacinhos de Massa com bolonhesa

Filetes de Pescada Dourados com Legumes a Vapor

Escalope de Frango panado com Esparguete

Hambúrguer com batata frita

Almondegas Vegan com Esparguete e molho de Tomate

Sobremesa

Salada de Fruta

Gelatina de Fruta

Gelado à Escolha

Mousse de Chocolate

Bebidas

Águas, Refrigerantes e Sumos

Preço para crianças entre 4 e os 12 anos;

Crianças até aos 3 anos são gratuitas;

*Todos os preços têm IVA incluído à taxa em vigor

*Todos os preços têm IVA incluído à taxa em vigor



Observações

Os valores apresentados incluem:

- Mesas redondas para 8/12 pessoas
- Cadeiras
- Atoalhados e guardanapos brancos e/ou pretos
- Baixela
- Serviço de copos de mesa
- Empregados de mesa e bar

Serviços extras:

Centros de mesa: a partir de € 25,00 por centro de mesa

Impressão de menus personalizados: Orçamento mediante pedido

Impressão de convites: Orçamento mediante pedido

Decorações: Orçamento mediante pedido

Materiais Audiovisuais: Orçamento mediante pedido

Animação: Orçamento mediante pedido

Fotografo: Orçamento mediante pedido

*O mobiliário existente não poderá ser removido do espaço

As refeições dos músicos, fotógrafos ou animadores poderão ser garantidos mediante proposta do Chefe com Menu de

3 pratos (entrada + prato principal + sobremesa). Valor 15.00€ p/ pessoa. Águas e refrigerantes incluídos.