

# Ementas

## Banquetes e Festas

### 2018

---

#### Tipos de Banquete

---

##### A

Almoço ou Jantar com dois pratos (menus 53 a 58)

Serviço de Gala (menus 70 a 73)

*(N.º Mínimo de 15 pax)*

---

##### B

Almoço ou Jantar de Festa

*(serviço sentado com Welcome Cocktail e Digestivos)*

*(N.º Mínimo de pessoas: 25)*

---

##### C

Almoço ou Jantar

*(serviço sentado)*

Seguido de

Mesa de Doces e Frutas e Tábua de Queijos

*(N.º Mínimo de pessoas: 35)*

---

##### D

Almoço

*(serviço sentado)*

e Jantar e Buffet

*(com serviço volante de quentes)*

*(N.º Mínimo de pessoas: 50)*

**Banquete Tipo A**  
**Almoço ou Jantar**  
**com 2 pratos principais**  
**Serviço sentado**

**Primavera/Verão**

- 53. Creme Princesa (espargos e galinha)**  
Arroz de peixe e gambas c/ coentros  
Beijinho de vitela fatiado c/ batata soufflé e grelos salteados  
Tarte fina de maçã c/ gelado de baunilha
- 54. Folhado de cogumelos, espargos, alho francês e bacon**  
Rolinhos de linguado c/ banana e dois purés  
Lombinho de porco c/ arroz de enchidos e mousse de nabiças sob tartelete  
Carpaccio de abacaxi marinado c/ especiarias e gelado de noz
- 55. Salmão fumado c/ salada de alfaces, fruta tropical, molho de iogurte e aromáticos do nosso Jardim**  
Pataniscas de camarão c/ arroz de espargos e amêijoas  
Pato marinado em laranja c/ batatinhas, uvas e maçã  
Crepe da nossa pastelaria c/ gelado de baunilha, amêndoas e chocolate quente

**Outono/Inverno**

- 56. Morcela c/ maçã glaceada**  
Bacalhau à Dom Gonçalo (c/camarão)  
Beijinho de vitela c/ arroz de legumes e nabiças salteadas  
Pêra Rocha em laranja c/ queenes de mousse de chocolate
- 57. Canja de aves e seus ovinhos**  
Tranche de pescada tostada c/ ervas aromáticas, duo de puré e ninhos de couve e cenoura  
Lombinho de porco c/ maçã, mousse de nabiças e arroz de miúdos  
Cheese-cake de limão c/ crocante e molho de frutos vermelhos
- 58. Creme de cenoura e cubinhos de maçã**  
Robalo corado em ervas finas, batatinhas no forno e feijão verde  
Pato marinado c/ laranja e risotto de ervilhas e espargos verdes  
S. Marcos de manga c/ sua fruta e couli

\*\*\*\*

**37,00€ p.p.**

Na mesa: salgadinhos (panadinhos e pastelinhos quentes), pão de sementes e pão saloio com pasta de sardinha e atum, águas, vinho Quinta da Alorna branco e tinto, refrigerantes, café ou chá (selecção do menu de chás), mignardises com o café.

Não inclui welcome cocktail (aperitivos), bolo ou digestivos. Consulte página dos suplementos.

**Banquete Tipo A**  
**Serviço de Gala**  
**em Almoço ou Jantar**  
**Serviço sentado c/ 2 pratos principais**

**Primavera/Verão**

**70.**

Creme de marisco  
Duo de linguado e camarão, molho de ervas finas, batata duquesa e courgettes  
Sorbet de limão c/ espumante  
Lombinhos de vitela c/ arroz de manteiga  
e feijão verde em rolinho c/ bacon  
Tarte semi-fria de requeijão e limão c/ crocante  
**41,00€ p.p.**

**71.**

Mil folhas de camarão e espargos verdes  
Supremo de garoupa, batata salteada e legumes  
Sorbet de limão c/ espumante  
Magret de pato marinado em laranja c/ risotto de ervilhas e espargos verdes  
Tarte fina de maçã c/ gelado de baunilha  
**41,00€ p.p.**

**Outono/Inverno**

**72.**

Gratinado de peixe em vol-au-vent  
Robalo corado em ervas finas, batatinha no forno e feijão verde  
Sorbet de limão c/ espumante  
Lombinho de porco preto c/ maçã glaceada, mousse de nabijas  
e arroz de cogumelos frescos  
Abade Priscos c/ fios de ovos sob botão de natas  
**41,00€ p.p.**

**73.**

Aveludado de espargos e galinha do campo  
Arroz de robalo e camarão c/ aromáticos  
Sorbet de limão c/ espumante  
Cabritinho de leite no forno assado em aromas da serra, batatinha e grelos  
Semi-frio de morangos e chocolate  
**45,00€ p.p.**

Na mesa: salgadinhos (panadinhos e pastelinhos quentes), pão de sementes e pão saloio com pasta de sardinha e atum, águas, vinho Quinta da Alorna branco e tinto, refrigerantes, café ou chá (selecção do menu de chás), mignardises com o café.

Não inclui welcome cocktail (aperitivos), bolo ou digestivos. Consulte página dos suplementos.

**Banquete Tipo B**  
**Banquetes em Almoço ou Jantar**  
**Serviço sentado com Welcome Cocktail,**  
**2 pratos principais, bolo alusivo**  
**e digestivos**

**Menu 80**

Welcome Cocktail Primavera/Verão \*

Panadinhos, Mini pizzas, Costeletas Vila Roi, Pataniscas de bacalhau e legumes, Vol-au-vent c/ pepino, salmão e molho de queijo, iogurte e ervas aromáticas, Frutas c/ Ibérico

Bacardi, Moscatel, Gin Tónico, Vinho do Porto branco seco, Caipirinha (ou Sangria de Rosé), vinho Quinta da Alorna branco, sumos e refrigerantes, águas minerais

Almoço ou Jantar\*\*

Creme de cenoura c/ cubinhos de maçã ou  
 Creme frio de meloa c/ picado de presunto Ibérico e hortelã ou Creme de alho francês c/ amêndoa (fria ou quente)

Rolinhos de linguado c/ banana e dois purés ou  
 Bacalhau D.Gonçalo (c/ camarão) ou  
 Pescada dourada c/ ervas finas e batata duquesa

Sorbet de limão c/ espumante

Pato marinado c/ Grand manier, blinis de laranja, arroz de manteiga e salsa ou  
 Lombinho de porco, mousse de nabijas sob tartelete e arroz de legumes ou  
 Vitela fatiada c/ molho de Moscatel e uvas e arroz de frutos secos

Semifrio de manga e telha de sementes de sésamo

Bolo Alusivo

Bebidas

Vinho branco Quinta da Alorna, vinho tinto Quinta da Alorna, águas, sumos, cerveja, espumante, aguardente velha, whisky (novo), licor, café ou chá (e mignardises)

**Menu 80: 57,00€ p.p.**

\*Variedade depende do número de pessoas.

\*\* Escolha de uma das opções de entrada, prato de peixe e prato de carne. Na escolha de pratos principais atender à não repetição da guarnição.

Inclui: Decoração floral, menu em papel.

Na mesa: pão de sementes, pão saloio e azeitonas.

**Menu 81**

Welcome Cocktail Outono/Inverno \*

Panadinhos, Mini pizzas, Costeletas Vila Roi, Pataniscas de bacalhau e legumes, Vol-au-vent c/ pepino salmão e molho de queijo, iogurte e ervas aromáticas, Frutas c/ Ibérico

Vinho do Porto branco seco, Vinho do Porto branco doce, Martini, Moscatel, Gin Tónico, vinho Quinta da Alorna branco, sumos e refrigerantes, águas minerais

Almoço ou Jantar\*\*

Creme Princesa (galinha e espargos) ou  
 Creme de abóbora c/ aletria ou  
 Creme de couve-flor c/ picadinho de ovo

Arroz de Peixe (tamboril, garoupa, robalo) ou  
 Lombinho de robalo c/ molho de manga e puré de ervas finas ou  
 Garoupa corada c/ molho rosado e batata duquesa

Sorbet de limão c/ espumante

Lombinho de vitela c/ molho de Porto e gratinado de batata e legumes ou  
 Cabrito à Serrano c/ arroz de seus miúdos e grelos ou  
 Lombinho de porco c/ amêijoas e arroz de espargos

Combinado de fruta e doce

Bolo Alusivo

Bebidas

Vinho branco Quinta da Alorna, vinho tinto Quinta da Alorna, águas, sumos, cerveja, espumante, aguardente velha, whisky (novo), licor, café ou chá (e mignardises)

**Menu 81: 59,00€ p.p.**

\*Variedade depende do número de pessoas

\*\* Escolha de uma das opções de entrada, prato de peixe e prato de carne. Na escolha de pratos principais atender à não repetição da guarnição.

Inclui: Decoração floral, menu em papel.

Na mesa: pão de sementes, pão saloio e azeitonas.

### Menu 83.

#### Grand Cocktail Primavera/Verão\*

Panadinhos, Mini pizzas, Costeletas Vila Roi, Pataniscas de bacalhau e legumes, Vol-au-vent c/ pepino, salmão e molho de queijo, iogurte e ervas aromáticas, Frutas c/ Ibérico, Mexilhão gratinado, Cogumelos recheados

Bacardi, Moscatel, Gin Tónico, Vinho do Porto branco seco, Caipirinha (ou Sangria de Rosé), vinho Quinta da Alorna branco, sumos e refrigerantes, águas minerais

#### Almoço ou Jantar

#### Creme de espargos ou Trilogia de degustação

(Figos e meloa\*\* c/ presunto ibérico, mel DOP e nozes salteadas ou Polvo vinagret c/ tomate recheado e peixinhos da horta c/ couli de pimentos)

**Arroz de peixe** (c/ garoupa, robalo e amêijoas)

Sorbet de limão c/ espumante

#### **Lombinho de porco**

c/ batatinhas, uvas e mousse de nabiças

#### Tábua de queijos\*

Serra, Idanha, Azeitão, Nisa, Francês, Queijinhos frescos do Convento, pão-de-ló, bolachas de queijo, frutos secos e compotas

#### Mesa de doces e frutas\*

Centro de doces conventuais (papos de anjo, trouxas de ovos), Pudim Abade Priscos, Pastelinhos de nata caseiros, Tarte de maçã, Bolo de chocolate húmido, Farófias c/ leite-creme, Mini mousses e/ou doces de colher, Arranjos de frutas tropicais laminadas e Frutas da época

#### Bolo Alusivo

#### Bebidas

Vinho branco Quinta da Alorna, vinho tinto Quinta da Alorna, águas, sumos, cerveja, espumante, aguardente velha, whisky (*novo*), licor, café ou chá (e mignardises)

**Menu 83: 69,00€ p.p.**

\*Variedade depende do número de pessoas.

\*\* Alternativa não sendo época de figos: melão e abacaxi.

Inclui: Decoração floral, menu em papel.

Na mesa: pão de sementes, pão saloio e azeitonas.

## Banquete Tipo C

Banquetes em Almoço ou Jantar  
Serviço sentado com Welcome Cocktail,  
mesa de doces e frutas e tábua de  
queijos. Digestivos

### Menu 84.

#### Grand Cocktail Outono/Inverno\*

Panadinhos, Mini pizzas, Costeletas Vila Roi, Pataniscas de bacalhau e legumes, Vol-au-vent c/ pepino salmão e molho de queijo, iogurte e ervas aromáticas, Frutas c/ Ibérico, Mexilhão gratinado, Cogumelos recheados

Vinho do Porto branco seco, Vinho do Porto branco doce, Martini, Moscatel, Gin Tónico, vinho Quinta da Alorna branco, sumos e refrigerantes, águas minerais

#### Almoço ou Jantar

#### **Tigres Grelhados\*\***

c/ crocantes de pão saloio ao alho e aromáticos

#### **Creme Princesa**

(galinha e espargos)

#### **Naco de vitela à Dom Gonçalo**

c/ abacaxi, arroz de cogumelos e legumes

#### Tábua de queijos\*

Serra, Idanha, Azeitão, Nisa, Francês, Queijinhos frescos do Convento, pão-de-ló, bolachas de queijo, frutos secos e compotas

#### Mesa de doces e frutas\*

Centro de doces conventuais (papos de anjo, trouxas de ovos), Pudim Abade Priscos, Pastelinhos de nata caseiros, Tarte de maçã, Bolo de chocolate húmido, Farófias c/ leite-creme, Mini mousses e/ou doces de colher, arranjos de frutas tropicais laminadas e frutas da época

#### Bolo Alusivo

#### Bebidas

Vinho branco Quinta da Alorna, Vinho tinto Quinta da Alorna, águas, sumos, cerveja, espumante, aguardente velha, whisky (*novo*), licor, café ou chá (e mignardises)

**Menu 84: 73,00€ p.p.**

\*Variedade depende do número de pessoas.

\*\*Previsto tigre tamanho 10/20 (cerca de 200 gr. p.p.).

Inclui: Decoração floral, menu em papel.

Na mesa: pão de sementes, pão saloio e azeitonas.

### Menu 85.

Grand Cocktail Primavera/Verão\*

Panadinhos, Mini pizzas,

Costeletas Vila Roi, Pataniscas de bacalhau e legumes,  
Vol-au-vent c/ pepino salmão e molho de queijo, iogurte e  
ervas aromáticas, Frutas c/ Ibérico, Mexilhão gratinado,  
Cogumelos recheados

Vinho do Porto branco seco, Vinho do Porto branco doce,  
Martini, Moscatel, Gin tónico, vinho Quinta da Alorna  
branco, sumos e refrigerantes, águas minerais

Almoço ou Jantar

**Camarão ao alinho c/ alecrim e gindungo  
e tostas de pão saloio ao alho e aromáticos**

**Juliana de legumes**

**Garoupa corada c/ puré de ervas aromáticas  
e rolinhos de feijão verde c/ bacon**

Sorbet de limão c/ espumante

**Vitela fatiada em molho de Porto c/ arroz de cogumelos e  
acompanhamento de alho francês, cenouras e courgettes**

Tábua de queijos\*

Serra, Idanha, Azeitão, Nisa, Francês, Queijinhos frescos do  
Convento, pão-de-ló, bolachas de queijo, frutos secos  
e compotas

Mesa de doces e frutas\*

Centro de doces conventuais (papos de anjo, trouxas de  
ovos), Pudim Abade Priscos, pastelinhos de nata caseiros,  
Tarte de maçã, Bolo de chocolate húmido, Farófias c/ leite-  
creme, Mini mousses e/ou doces de colher, Arranjos de  
frutas tropicais laminadas e frutas da época

Bolo Alusivo

Bebidas

Vinho branco Casa de Pancas, Vinho tinto Quinta da Alorna,  
águas, sumos, cerveja, espumante, aguardente velha,  
whisky (*novo*), licor, café ou chá (e mignardises)

**Menu 85: 77,00€ p.p.**

\*Variedade depende do número de pessoas.

Inclui: Decoração floral, menu em papel.

Na mesa: pão de sementes, pão saloio e azeitonas.

### Menu 86.

Grand Cocktail Outono/Inverno\*

Panadinhos, Mini pizzas,

Costeletas Vila Roi, Pataniscas de bacalhau e legumes,  
Vol-au-vent c/ pepino salmão e molho de queijo, iogurte e  
ervas aromáticas, Frutas c/ Ibérico, Mexilhão gratinado,  
Cogumelos recheados

Vinho do Porto branco seco, Vinho do Porto branco doce,  
Martini, Moscatel, Gin tónico, vinho Quinta da Alorna  
branco, sumos e refrigerantes, águas minerais

Almoço ou Jantar

**Creme de cenoura c/ vidrado de laranja e gengibre**

**Arroz de garoupa c/ camarão e amêijoas**

Sorbet de limão c/ espumante

**Lombinho de porco c/ batatinhas, castanhas, uvas e  
mousse de nabizas sob maçã flamejada c/ Porto**

Tábua de queijos\*

Serra, Idanha, Azeitão, Nisa, Francês, Queijinhos frescos do  
Convento, pão-de-ló, bolachas de queijo, frutos secos  
e compotas

Mesa de doces e frutas\*

Centro de doces conventuais (papos de anjo, trouxas de  
ovos), Pudim Abade Priscos, pastelinhos de nata caseiros,  
Tarte de Maçã, Bolo de chocolate húmido, Farófias c/ leite-  
creme, Mini mousses e/ou doces de colher, Arranjos de  
frutas tropicais laminadas e frutas da época

Mini Buffet de Frios\*

**Meia Desfeita de Bacalhau, Polvo vinagreta, Folhados,  
Leitão da Bairrada, Franguinhos à piripiri, Saladas (verde,  
de arroz e de massa simples ou c/ mariscos ou carnes),  
Batata pala da casa, Caldo Verde de batata-doce ou  
Pavlova de gelado de morango**

Bolo Alusivo

Bebidas

Vinho branco Casa de Pancas, Vinho tinto Quinta da Alorna,  
águas, sumos, cerveja, espumante, aguardente velha, whisky (*novo*), licor,  
café ou chá (e mignardises)

**Menu 86: 87,00€ p.p.**

**Notas: esta ementa quando almoço, tem como hora limite as 20h  
e o Caldo Verde será servido pelas 18:30/19h.**

\*Variedade depende do número de pessoas.

Inclui: Decoração floral, menu em papel.

Na mesa: pão de sementes, pão saloio e azeitonas.

### Menu 87.

Grand Cocktail Primavera/Verão\*\*

#### Almoço

Creme de ervilhas c/ juliana de presunto crocante  
Rolos de linguado c/ banana e bacon e batata duquesa  
Sorbet de limão c/ espumante  
Vitela fatiada c/ arroz de frutas tropicais e legumes  
S. Marcos de Morango c/ sua fruta e couli e crocante  
de chocolate

#### Buffet de Quentes

Canja de aves c/ seus ovos e picado de hortelã  
Lasanha de bacalhau e legumes  
Lombo de porco c/ aroma de carqueja e arroz de grelos

#### Mesa de Frios\*

Gambas ao natural, Maioneses de peixe, Bacalhau assado  
c/ migas, Rosbife à inglesa, Friginada de porco, Carré  
armado, Leitão da Boavista, Franguinhos, Carnes frias e  
panados, Saladas diversas

#### Tábua de queijos\*

Serra, Idanha, Azeitão, Nisa, Francês, Queijinhos frescos do  
Convento, pão-de-ló, bolachas de queijo, frutos secos  
e compotas

#### Mesa de doces e frutas\*

Centro de doces conventuais (papos de anjo, trouxas de  
ovos), Pudim Abade Priscos, Pastelinhos de nata caseiros,  
Tarte de maçã, Bolo de chocolate húmido, Farólias c/ leite-  
creme, Mini mousses e/ou doces de colher, Arroz doce,  
Pêras em laranja, Strudel de maçã, Crepes c/ laranja, Tarte  
de queijo e framboesas, Arranjos de frutas tropicais  
laminadas e frutas da época

#### Bolo Alusivo

#### Bebidas

Vinho branco Casa de Pancas, Vinho tinto Quinta da Alorna,  
águas, sumos, cerveja, espumante, aguardente velha,  
whisky (novo), licor, café ou chá (e mignardises)

**Menu 87: 99,00€ p.p.**

\*Variedade depende do número de pessoas.

\*\* Escolha entre a selecção de canapés e aperitivos de  
Primavera/Verão (menu 85) ou de Outono/Inverno (menu 86).  
Inclui: Decoração floral, menu em papel.

## Banquete tipo D

**Banquetes com Almoço serviço sentado  
seguido de Buffet de quentes e frios.  
Digestivos**

### Menu 88.

Grand Cocktail Outono/Inverno\*\*

#### Almoço

Creme de abóbora menina c/ cenoura e picadinho de maçã  
Pescada douradinha c/ queneles de puré e ervas finas  
e rolos de feijão verde  
Sorbet de limão c/ espumante  
Pato marinado em laranja, seu vidrado  
e arroz de espargos  
Parfait de chocolate c/ molho de frutos vermelhos  
e crocante de sementes de sésamo

#### Buffet de Quentes

Caldo Verde c/ batata-doce  
Bacalhau Dom Gonçalo

Cabrito no forno c/ grelos e arroz de seus miúdos

#### Mesa de Frios\*

Gambas ao natural, Maioneses de peixe, Bacalhau assado  
c/ migas, Rosbife à inglesa, Friginada de porco, Carré  
armado, Leitão da Boavista, Franguinhos, Carnes frias e  
panados, Saladas diversas

#### Tábua de queijos\*

Serra, Idanha, Azeitão, Nisa, Francês, Queijinhos frescos do  
Convento, pão-de-ló, bolachas de queijo, frutos secos  
e compotas

#### Mesa de doces e frutas\*

Centro de doces conventuais (Papos de anjo, trouxas de  
ovos), Pudim Abade Priscos, Pastelinhos de nata caseiros,  
Tarte de maçã, Bolo de chocolate húmido, Farólias c/ leite-  
creme, Mini mousses e/ou doces de colher, Arroz doce,  
Pêras em laranja, Strudel de maçã, Crepes c/ laranja, Tarte  
de queijo e framboesas, Arranjos de frutas tropicais  
laminadas e frutas da época

#### Bolo Alusivo

#### Bebidas

Vinho branco Casa de Pancas, Vinho tinto Quinta da Alorna, águas,  
sumos, cerveja, espumante, aguardente velha, whisky (novo), licor,  
café ou chá (e mignardises)

**Menu 88: 99,00€ p.p.**

\*Variedade depende do número de pessoas.

\*\* Escolha entre a selecção de canapés e aperitivos de  
Primavera/Verão (menu 85) ou de Outono/Inverno (menu 86).

Todos os preços c/ IVA incluído à taxa legal em vigor / Crianças dos 4 aos 9 anos 50%/ até 4 anos grátis



Inclui: Decoração floral, menu em papel.

### Menu 89.

#### Grand Cocktail\* Outono/Inverno\*\*

Panadinhos, Mini pizzas,  
Costeletas Vila Rei, Pataniscas de bacalhau e legumes,  
Vol-au-vent c/ pepino, salmão e molho de queijo, iogurte e  
ervas aromáticas, Frutas c/ Ibérico, Mexilhão gratinado,  
Cogumelos recheados

Vinho do Porto branco seco, Vinho do Porto branco doce,  
Martini, Moscatel, Gin tónico, Vinho Quinta da Alorna  
branco, sumos e refrigerantes, águas minerais

#### Almoço

#### Lagosta fresca \*\*\*

Creme de espargos verdes e crocante de presunto

Robalo à Delícia (c/ banana) e dois purés

Sorbet de limão c/ espumante

Lombinho de porco e seu arroz c/ maçã glaceada  
e mousse de nabiças

Parfait de chocolate e baunilha c/ molho de citrinos  
e crocante de coco

#### Buffet de Quentes

#### Canjinha de aves e seus ovinhos

Bacalhau assado lascado c/ batatinhas e grelos  
Vitela fatiada c/ molho de Vinho do Porto e sultanas  
e tagliatelle de legumes

#### Mesa de Frios\*

Gambas ao natural, Maionese de peixe, Bacalhau assado  
c/ migas, Rosbife à inglesa, Friginada de porco, Carré  
armado, Leitão da Boavista, Franguinhos, Carnes frias  
e panados, Saladas diversas

#### Tábua de queijos

Serra, Idanha, Azeitão, Nisa, Francês, Queijinhos frescos do  
Convento, pão-de-ló, bolachas de queijo, frutos secos  
e compotas

#### Mesa de doces e frutas

Centro de doces conventuais (papos de anjo, trouxas de ovos),  
Pudim Abade Priscos, Pastelinhos de nata caseiros, Tarte de maçã,  
Bolo de chocolate húmido, Farófias c/ leite-creme, Mini mousses  
e/ou doces de colher, Arroz doce, Pêras em laranja, Strudel de  
maçã, Crepes c/ laranja, Tarte de queijo e framboesas, Arranjos de  
frutas tropicais laminadas e frutas da época

#### Bolo Alusivo

#### Bebidas

Vinho branco Casa de Pancas, Vinho tinto Quinta da Alorna,  
águas, sumos, cerveja, espumante, aguardente velha,  
whisky (novo), licor, café ou chá (e mignardises)

### Menu 89: 99,00€ p.p.

\*Variedade consoante quantidade

\*\* Escolha alternativa: selecção de canapés e aperitivos Grand Cocktail Primavera/Verão (ver menu 85)

\*\*\*Lagosta não incluída no preço. Será debitada ao preço da época.

Inclui: Decoração floral, menu em papel.

Na mesa: pão de sementes, pão saloio e azeitonas.

Todos os preços c/ IVA incluído à taxa legal em vigor / Crianças dos 4 aos 9 anos 50%/ até 4 anos grátis

## Cocktails e Welcome Drinks

### 21. Cocktail

- Bacardi, Moscatel, Martini, Gin Tónico, Vinho do Porto branco seco ou doce, Caipirinha ou Sangria de Rosé, Vinho Quinta da Alorna branco, sumos, refrigerantes e águas  
- Panadinhos, Frutas c/ Ibérico e tapas várias  
**8,00€ por pessoa**

### 22. Welcome Cocktail

- Bacardi, Moscatel, Martini, Gin Tónico, Vinho do Porto branco seco ou doce, Caipirinha ou Sangria de Rosé, Vinho Quinta da Alorna branco, sumos, refrigerantes e águas  
- Panadinhos, Mini pizzas, Costeletas Vila Roi, Pataniscas de bacalhau e legumes, Vol-au-vent, c/ pepino salmão e molho de logurte e ervas aromáticas, Frutas c/ Ibérico  
**9,50€ por pessoa**

### 23. Grand Cocktail

- Bacardi, Moscatel, Martini, Gin Tónico, Vinho do Porto branco seco ou doce, Caipirinha ou Sangria de Rosé, Vinho Quinta da Alorna branco, sumos, refrigerantes e águas  
- Panadinhos, Mini-pizzas, Costeletas Vila Roi, Pataniscas de bacalhau e legumes, Vol-au-vent de pepino c/ salmão e molho de queijo, iogurte e ervas aromáticas, Frutas c/ Ibérico, Mexilhão gratinado e cogumelos recheados  
**11,00€ por pessoa**

\* Os panadinhos e pasta de atum e sardinha são retirados da mesa. Os panadinhos são servidos em dose reforçada nos cocktails.

Os preços indicados para os Cocktails são válidos para um serviço de meia-hora e um número mínimo de 25 pessoas.

## Mesas de frios e salgados

*mínimo 40pax*

### Mesa de frios com Caldo Verde

Meia desfeita de bacalhau, Polvo vinagreta, Folhados, Leitão da Bairrada, Franguinhos à pipiriri, Saladas (verde, de arroz e de massa simples ou c/ mariscos ou carnes), Batata pala da casa, Caldo Verde de batata doce

**20,00€ por pessoa**

A mesa de frios não poderá ultrapassar as 20h00.

## Suplementos aos Banquetes Tipo A e B

### Mesa de sobremesas

Centro de doces conventuais (papos de anjo, trouxas de ovos)  
Pudim Abade Priscos  
Pastelinhos de nata caseiros  
Tarte de maçã  
Bolo de chocolate húmido  
Farófias c/ leite-creme  
Mini mousses e/ou doces de colher  
Arranjos de frutas tropicais laminadas e frutas da época  
**10,00€ por pessoa**  
(7,00 por pessoa se substituir sobremesa servida)

### Tábua de queijos

Serra  
Nisa  
Francês  
Ilha  
Serra Dourada  
Queijinhos frescos do Convento  
Pão-de-ló  
Bolachas de queijo  
Frutos secos  
Compotas caseiras  
**7,00€ por pessoa**

### Digestivos

C. R.F.	04,00€/unid.
Aliança Velha	04,00€/unid.
JB	04,00€/unid.
Cutty Sark	04,00€/unid.
Ballantine's	05,00€/unid.
Logan	05,00€/unid.
Beirão	04,00€/unid.
Drambuie	04,50€/unid.

### Espumantes e Champagnes

Aliança Danúbio Bruto	12,00€/unid.
Aliança Danúbio Meio Seco	12,00€/unid.
Raposeira Meio Seco	13,50€/unid.
Asti Gancia	16,00€/unid.
Murganheira Reserva Meio Seco	20,00€/unid.
Murganheira Bruto Reserva	22,00€/unid.
Mumm	55,00€/unid.
Moët & Chandon	62,00€/unid.

## Bolos

### Massa

Pão de ló	21,00€ / Kg
Chocolate	23,00€ / Kg
Folhada	27,00€ / Kg
Amêndoa	28,00€ / Kg

### Cobertura

Massapan  
Chocopan  
Pasta de açúcar

### Recheio

Caramelo vaquinha  
Doce de ovos  
Crocante de chocolate de leite e côco  
Doce amêndoa  
Morango  
Manga  
Café  
Chocolate  
Ferrero Rocher  
Pêssego e ananás  
Frutos vermelho

Kinder Bueno  
Doce de ovos  
Chocolate  
Frutos vermelhos  
Morango

### Cobertura

Chocolate branco

Chocolate de leite



### Mesa completa

Bolo  
Cupcakes  
Cakepops  
Bolachinhas  
Gomas  
Faixa com nome  
Decoração com ou sem tema

Valor de referência: €320.00 c/ iva incl.  
para 50 pessoas



## Condições Gerais de Serviços

### **Bolo Alusivo:**

O bolo alusivo, quando incluído no serviço, é confeccionado com pão-de-ló normal. A mudança para massa de amêndoa ou outra massa implica um acréscimo de 1€ por pessoa.

Não é permitido que o bolo seja confeccionado fora do estabelecimento.

### **Ementas:**

Oferta de 1 ementa por cada 3 pessoas. Ementas adicionais 2,50€/Unidade. Prestamos apoio na aquisição/impressão de ementas.

### **Lista de Convidados/Placard:**

Serviço de 40 a 80 pessoas - 45,00€. Serviço de 80 a 150 pessoas - 65,00€.

O Hotel aconselha a entrega atempada e atualizada, até 7 dias antes da data do evento, de lista de convidados para melhor organização das mesas (independentemente de o cliente pretender ou não ter placard de convidados).

### **Outros Serviços:**

- Bengaleiro + Coordenação de estacionamento - valor hora. Preço sob consulta.
- Hospedeiras, Baby-sitter ou Animador - valor hora. Preço sob consulta.
- Aluguer de Data-Show - 50.00€/Dia, 35.00€/½ Dia.

### **Decoração:**

#### **Flores:**

- Estão incluídos no preço da respetiva ementa um solitário ou pequeno arranjo por mesa, ao critério do hotel. Para arranjos personalizados, por favor, consulte-nos, estando sempre disponíveis outros arranjos sob orçamento.

#### **Atoalhados:**

- Camilhas brancas.
- Toalhas brancas, salmão, rosa, azul ou amarelo.
- Guardanapos brancos. Temos várias opções de dobra de guardanapos (solicite amostras). Guardanapo em rolo com fita de cetim poderá ser sujeito a custo adicional de 0,75€.

#### **Ementas:**

- Variados tipos, dimensões, cores e tipos de letras (solicite amostras).
- Serão sempre colocadas 1 ementa por cada 3 pessoas.

### **Animação/Horários:**

- Possuímos música ambiente de leitor de CD.
- Os serviços de almoço têm como hora limite as 18h00. Horas extra sob orçamento adicional.
- Os serviços de jantar têm como hora limite as 23h30. Horas extra sob orçamento adicional.
- Animação para crianças (palhaços, magia, insufláveis, pinturas faciais) sob orçamento adicional.
- Disponibiliza-se gratuitamente na sala do serviço um **Cantinho das Crianças** com Filmes DVD, balões e brinquedos. Oferta sujeita a disponibilidade de espaço na própria sala.

### **Preços:**

- Alterações aos menus indicados, poderão levar a revisão de preço.
- Preços dos Menus A pressupõem um mínimo de 15 pessoas por serviço.
- Preços dos Menus B pressupõem um mínimo de 25 pessoas por serviço.
- Preços dos Menus C pressupõem um mínimo de 35 pessoas por serviço.
- Preços dos Menus D pressupõem um mínimo de 50 pessoas por serviço.



- O número de pessoas deve ser indicado 7 dias antes do serviço. Esse número será o mínimo a pagar. Nesta altura devem também ser entregues as marcações de lugares nas mesas, bem como a sua distribuição na sala.
- Para conforto dos clientes a lotação máxima aconselhada para as salas é de 150 pessoas.
- No acto da confirmação da reserva esta é tomada firme c/ depósito de cerca de 20%. O Hotel reserva-se o direito de não restituir este depósito em caso de cancelamento do serviço com menos de 30 dias de antecedência. Restante pagamento no próprio dia, no final da festa (cheque, dinheiro ou cartão de crédito).
- Face a grandes alterações de custos, ou mudança do valor do IVA, o Hotel reserva-se o direito de alterar estes preços.
- Os menus com peixe da praça são efectuados com peixe fresco e a confirmação da sua disponibilidade só pode ser informada com alguns dias de antecedência.
- Refeições de fotógrafos (Sopa/Prato Principal/Sobremesa/Vinhos da casa ou refrigerantes/Café) 20€/por pessoa;
- Almoços ou Jantares de degustação da ementa à despesa conforme preço de serviço à lista no Restaurante O Convite, c/ desconto de 10%.

**Observações gerais:**

- Em menus do tipo A, que não incluem digestivos, o cliente deverá dar indicação se deseja ou não que os mesmos sejam servidos aos convidados na sala onde o serviço irá decorrer. Os mesmos serão cobrados de acordo com os valores indicados na folha sobre Suplementos.
- Em qualquer tipo de menu (A, B, C ou D) o cliente deverá também dar indicação sobre se pretende pagar digestivos ou outras bebidas que os convidados façam no Bar. Se nada for referido a esse respeito, o Hotel cobrará directamente aos convidados a despesa sobre o consumo que tenham efectuado no Bar, aos preços aí praticados.
- Se desejar refeições diferentes para as crianças, dietas ou refeições vegetarianas, solicite sugestões.

**Atendimento a Festas Familiares:**

- Mediante marcação prévia com o Events Manager Emanuel Saragoça, pelo 249 539 330 ou [events@hoteldg.com](mailto:events@hoteldg.com).