



VALE DE LOBOS

CASA DA AZENHA

CRIAMOS EVENTOS E SONHOS



MENUS DE BATIZADO

2024

TOPÁZIO



RECEÇÃO DE BOAS VINDAS

BAR APERITIVOS

Gin, Vodka, Moscatel, Martini Bianco e Rosso, Porto Seco, Cerveja, Vinho Branco, Sumo de Laranja, Refrigerantes, Água Mineral.

ACEPIPES

Salada de Orelha, Salada de Feijão-Frade c/ Atum, Bolinhos de Bacalhau, Rissóis de Camarão, Rolinhos de Vitela, Folhadinhos de Salsicha, Tapas Frias.

CHURRASCO DA QUINTA

Linguiça, Morcela, Chouriço e Cesto de Pão da Vila.

MENU | SERVIÇO À MESA (*ESCOLHER UMA OPÇÃO)

ENTRADA*

Sopa de Ervilhas c/ Natas Frescas;
Melão c/ Presunto Laminado;
Creme de Alho Francês e Abóbora.

A CARNE*

Ganso de Novilho Assado
c/ Ervas Aromáticas;
Lombo de Porco c/ Ananás e Ameixas;
Bifinhos de Frango com Cogumelos.

BUFFETS

MESA DE FRUTAS

Fruta Fresca Diversa e Taças de Fruta Tropical Laminada.

DOÇARIA

Arrepiado de Morango, Bolo de Côco, Semi-frio de Ananás, Tarte de Maçã, Molotoff, Serradura, Bolo de Bolacha, Leite Creme da Quinta, Mousse de Chocolate, Pudim de Ovos, Mosaico de Gelatinas, Baba de Camelo.

BAR ABERTO

Whisky Novo, Licor de Natas, Vinho do Porto, Aguardente Velha, Amarguinha, Bagaceira, Cerveja, Brandy, Café Expresso, Chá e Infusões.

O PEIXE*

Arroz de Peixe com Camarão Perfumado com Coentros;
Tranche de Perca à Marisqueira;
Bacalhau em Crosta de Broa de Milho.

SOBREMESA*

Profiteroles c/ Chocolate Quente;
Quente e Frio c/ Molho de Framboesas;
Brownie com Creme Inglês.

BEBIDAS DURANTE A REFEIÇÃO

Vinho Branco e Tinto, Refrigerantes, Cerveja, Água Mineral, Café Expresso, Chá e Infusões.

E PARA CELEBRAR BOLO FESTIVO E ESPUMANTE

60€
Por pessoa



AMETISTA



RECEÇÃO DE BOAS VINDAS

BAR APERITIVOS

Gin, Vodka, Moscatel, Martini Bianco e Rosso, Porto Seco, Cerveja, Vinho Branco, Sangria, Sumo de Laranja, Refrigerantes, Água Mineral.

ACEPIPES

Salada de Orelha, Salada de Feijão-Frade c/ Atum, Bolinhos de Bacalhau, Rissóis de Camarão, Rolinhos de Vitela, Chamussas, Folhadinhos Mistos, Canapés da Quinta.

CHURRASCO DA QUINTA

Linguiça, Morcela, Farinheira, Chouriço e Cesto de Pão da Vila.

MENU | SERVIÇO À MESA (*ESCOLHER UMA OPÇÃO)

ENTRADA*

Creme de Legumes;
Salada de Tomate com Mozzarella;
Sopa à Camponesa.

A CARNE*

Rotti de Porco Recheado com Farinheira;
Bifinhos de Vitela c/ Três Pimentas;
Chambão de Novilho Assado.

BUFFETS

MESA DE QUEIJOS (4 VARIEDADES)

Queijos Nacionais e Estrangeiros com Tostas,
Bolachas e Broa.

MESA DE FRUTAS

Fruta Fresca Diversa e Taças de Fruta
Tropical Laminada.

DOÇARIA

Arrepiado de Morango, Bolo de Côco,
Semi-frio de Ananás, Tarte de Maçã, Molotoff,
Serradura, Bolo de Bolacha, Leite Creme da Quinta,
Mousse de Chocolate, Pudim de Ovos, Mosaico de
Gelatinas, Baba de Camelo.

BAR ABERTO

Whisky Novo, Licor de Natas, Vinho do Porto,
Aguardente Velha, Amarguinha, Bagaceira,
Brandy, Café Expresso, Chá e Infusões.

O PEIXE*

Supremos de Corvina com
Abacaxi Caramelizado;
Tranche de Perca c/ Bacon;
Bacalhau Espiritual.

SOBREMESA*

Profiteroles c/ Natas e
Salpicado de Chocolate;
Semifrio de Natas com Frutos Silvestres;
Crepe c/ Gelado e Chocolate Quente.

BEBIDAS DURANTE A REFEIÇÃO

Vinho Branco e Tinto, Refrigerantes,
Cerveja, Água Mineral.

E PARA CELEBRAR BOLO FESTIVO E ESPUMANTE

66€
Por pessoa



RECEÇÃO DE BOAS VINDAS

BAR APERITIVOS

Gin, Vodka, Moscatel, Martini Bianco e Rosso, Porto Seco, Cerveja, Vinho Branco, Sangria, Sumo de Laranja, Refrigerantes, Água Mineral.

ACEPIPES

Tâmaras com Bacon, Salada de Feijão-Frade c/ Atum, Folhadinhos de Salsicha, Bolinhos de Bacalhau, Rissóis de Camarão, Rolinhos de Vitela, Canapés da Quinta, Tapas Frias.

CHURRASCO DA QUINTA

Linguiça, Morcela, Farinheira, Chouriço e Cesto de Pão da Vila.

MENU | SERVIÇO À MESA (*ESCOLHER UMA OPÇÃO)

ENTRADA*

Abacaxi com Presunto Laminado;
Gambas à la Guilho;
Sopa de Peixe com Poejos.

A CARNE*

Lombinhos de Porco c/ Castanhas;
Bifinhos de Novilho com Bacon;
Cordeiro Assado no Forno com Ervas Aromáticas.

BUFFETS

MESA SALOIA

Leitãozinho de Negrais, Pato Trinchado, Franguinhos ao Piri-Piri, Charcutaria Fina, Lombo de Porco Fatiado, Presunto Laminado.

MESA DE QUEIJOS (6 VARIEDADES)

Queijos Nacionais e Estrangeiros com Tostas, Bolachas e Broa.

MESA DE FRUTAS

Fruta Fresca Diversa e Taças de Fruta Tropical Laminada.

DOÇARIA

Lampreia de Ovos, Cascata de Profiteroles, São Marcos, Bolo de Chocolate c/ Nozes, Semi-frio de Frutos do Bosque, Torta de Cenoura, Bavaroise Tutti-Frutti, Molotoff, Farólias c/ Creme Inglês, Leite Creme, Mousse de Chocolate, Pudim de Vinho do Porto.

BAR ABERTO

Whisky Novo, Licor de Natas, Aguardente Velha, Amarguinha, Bagaceira, Vinho do Porto, Cerveja, Gin, Vodka, Brandy, Café Expresso, Chá e Infusões.

O PEIXE*

Salmão c/ Molho de Citrinos (Tipo Mounier);
Filete de Panga c/ Camarão;
Bacalhau à Lagareiro.

SOBREMESA*

Mousse de Chocolate Bicolor;
Cheesecake de Morango;
Crumble de Maçã c/ Gelado Baunilha.

BEBIDAS DURANTE A REFEIÇÃO

Vinho Branco e Tinto, Refrigerantes, Cerveja, Água Mineral.

E PARA CELEBRAR BOLO FESTIVO E ESPUMANTE

CEIA

Caldo Verde e Pãezinhos c/ Chouriço.

74€
Por pessoa



SAFIRA



RECEÇÃO DE BOAS VINDAS

BAR APERITIVOS

Gin, Vodka, Moscatel, Martini Bianco e Rosso, Porto Seco, Cerveja, Vinho Branco, Sangria, Sumo de Laranja, Refrigerantes, Limonada de Sabores, Água Mineral.

ACEPIPES

Salada de Orelha, Espetadinha de Tomate com Mozzarella, Folhadinhos de Salsicha, Bolinhos de Bacalhau, Rissóis de Camarão, Rolinhos de Vitela, Canapés da Quinta, Chamussas, Cubos de Melão com Presunto.

CHURRASCO DA QUINTA

Salsicha Fresca, Linguiça, Morcela, Farinheira, Chouriço e Cesto de Pão da Vila.

MENU | SERVIÇO À MESA (*ESCOLHER UMA OPÇÃO)

ENTRADA*

Ovos Mexidos com Farinheira;
Salada de Camarão à Tropical;
Canja Rica da Quinta.

A CARNE*

Naquinhos de Novilho Flamejados c/ Camarão;
Lombinhos de Porco c/ Molho de Mel e Mostarda;
Vitela no Forno c/ Redução de Vinho do Porto.

O PEIXE*

Bacalhau em Crosta de Broa c/ Grelos;
Perca com Amêndoa ao Moounier;
Arroz de Peixe com Frutos do Mar.

SOBREMESA*

Brownie de Noz c/ Creme Inglês;
Leite Creme da Quinta;
Tulipa com Gelado e Chocolate Quente.

TIRA-GOSTO | SORBET DE LIMÃO C/HORTELÃ

BUFFETS

MESA SALOIA

Leitãozinho de Negrais, Pato Trinchado, Peru Engalanado, Franguinhos ao Piri-Piri, Charcutaria Fina, Lombo de Porco Fatiado, Presunto Laminado, Batata Chips.

MESA DE MARISCO

Gambas Montadas.

MESA DE SALADAS E MASSAS

Orelheira em Vinagrete, Saladas do Chefe, Massa Fusilli c/ Mozzarella e Pimentos.

MESA DE QUEIJOS (6 VARIEDADES)

Queijos Nacionais e Estrangeiros com Tostas, Bolachas e Broa.

MESA DE FRUTAS

Fruta Fresca Diversa e Taças de Fruta Tropical Laminada.

DOÇARIA

Lampreia de Ovos, Cascata de Profiteroles, São Marcos, Bolo Chocolate c/ Nozes, Semi-frio de Frutos do Bosque, Torta de Cenoura, Bavaroise Tutti-fruit, Molotoff, Farólias c/ Creme Inglês, Mousse de Chocolate Bi-Color, Pudim Vinho do Porto.

BEBIDAS DURANTE A REFEIÇÃO

Vinho Branco e Tinto, Refrigerantes, Cerveja, Água Mineral.

BAR ABERTO

Whisky Velho e Novo, Licor Beirão, Licor de Natas, Aguardente Velha, Amarguinha, Bagaceira, Vinho do Porto, Cerveja, Gin, Rum, Vodka, Brandy, Café Expresso, Chá e Infusões.

E PARA CELEBRAR BOLO FESTIVO E ESPUMANTE RESERVA

CEIA

Caldo Verde c/ Chouriço e Preguinhos no Pão.

80€
Por pessoa



RUBI



RECEÇÃO DE BOAS VINDAS

BAR APERITIVOS

Gin, Vodka, Moscatel, Martini Bianco e Rosso, Porto Seco, Cerveja, Vinho Branco, Sangria, Sumo de Laranja, Refrigerantes, Limonada de Sabores, Água Mineral.

ACEPIPES

Salada de Orelha, Salada de Feijão-Frade c/ Atum, Folhadinhos de Salsicha, Bolinhos de Bacalhau, Rissóis de Camarão, Rolinhos de Vitela, Chamussas, Canapés da Quinta, Empadinhas de Frango, Tapas Frias.

CHURRASCO DA QUINTA

Salsicha Fresca, Linguiça, Morcela, Farinheira, Chouriço e Cesto de Pão da Vila.

MENU | SERVIÇO À MESA (*ESCOLHER UMA OPÇÃO)

ENTRADA*

Melão com Presunto Ibérico Adornado;
Cogumelos Salteados com Linguiça;
Creme de Marisco com Croutons.

A CARNE*

Arroz de Pato à Portuguesa;
Cordeiro Assado à Padeiro;
Nacos de Vitela com Castanhas.

O PEIXE*

Corvina com Molho Manteiga e Amêndoa;
Polvo à Lagareiro com Batatinha a Murro e Grelos;
Bacalhau à Vira do Minho.

SOBREMESA*

Strudel de Maçã;
Pêssego Melba com Gelado de Natas;
Fondant de Chocolate Negro e Caramelo.

TIRA-GOSTO | GRANIZADO DE LIMÃO C/ESPUMANTE AROMATIZADO C/HORTELÃ

BUFFETS

MESA SALOIA

Leitãozinho de Negrais, Pato Trinchado, Peru Laminado, Franguinhos ao Piri-Piri, Charcutaria Fina, Bola de Carne, Lombo de Porco Fatiado, Presunto na Prensa, Pasta de Delícias do Mar com Tostinhas, Batata Chips.

MESA DE MARISCO

Sapateira Recheada e Gambas Montadas.

MESA DE SALADAS E MASSAS

Orelheira em Vinagrete, Meia Desfeita, Salada Fusili à Tropical, Salada de Tomate com Mozzarella.

MESA DE QUEIJOS (8 VARIEDADES)

Queijos Nacionais e Estrangeiros com Tostas, Bolachas e Pão Variado.

MESA DE FRUTAS

Fruta fresca diversa e Taças de Fruta Tropical Laminada, Palmeira de Frutos Tropicais.

DOÇARIA

Lampréia de Ovos, Cascata de Profiteroles, São Marcos, Bolo Chocolate c/ Nozes, Semi-frio de Frutos do Bosque, Torta de Cenoura, Bavaroise Tutti-fruit, Molotoff, Farófias c/ Creme Inglês, Leite Creme, Mousse de Chocolate Bi-Color, Pudim Vinho do Porto.

BEBIDAS DURANTE A REFEIÇÃO

Vinho Branco e Tinto, Sangria Tinta e Branca, Refrigerantes, Cerveja, Água Mineral.

BAR ABERTO

Whisky Velho e Novo, Licor Beirão, Licor de Natas, Aguardente Velha, Amarguinha, Bagaceira, Vinho do Porto, Cerveja, Gin, Rum, Vodka, Brandy, Café Expresso, Chá e Infusões.

E PARA CELEBRAR BOLO FESTIVO E ESPUMANTE RESERVA

CEIA

Caldo Verde c/ Chouriço e Preguinhos com Mostarda.

OFERTAS DE ENCANTAR (ESCOLHER UM)

Animação Musical DJ, Animação Infantil, Insuflável, Decoração especial, Fogo preso e Balões Led.

(Válidas para um número mínimo de 100 convidados a pagar 100%)

87€
Por pessoa



(Ementa dimensionada para nº igual ou superior a 100, sendo inferior terá de ser redimensionada unicamente a pastelaria)

OUTRAS INFORMAÇÕES

PAGAMENTOS

A Quinta aceita reservas provisórias, com a validade de sete dias úteis, findo esse prazo e se aceitarem fazer a reserva definitiva, é feita com sinal de 1500€ (exceto outros valores a acordar com o cliente) será depois reforçado esse sinal até três meses antes do evento com mais 40 % do valor estimado.

CRIANÇAS

Até aos 3 anos não pagam, dos 4 aos 9 pagam 50% do valor e a partir dos 10 anos pagam 100%.

INCLUÍDO NAS EMENTAS

Espaço, serviço, decoração, centros de mesa (standard), bar aberto (nas ementas que o contemplem), refeição de degustação em eventos de Casamento (2 pessoas) e IVA á taxa em vigor. Está disponível menu para crianças, vegetarianos e dietas.

HORÁRIO

Limite de horário para a animação aos sábados e vésperas de feriados até ás 24 horas, restantes dias da semana até ás 22 horas. (Poderão ser acordadas outras opções de horário com o cliente).

DECORAÇÃO

Será fornecida pela Quinta toda a decoração de sala, incluindo centros de mesa (standard) em todas as ementas. Qualquer outro tipo de decoração será previamente acordada com a Quinta ou fornecida pelo cliente.

CONFIRMAÇÃO DE NÚMERO DE PESSOAS

A confirmação do número exato de convidados terá de ser feita até 15 dias antes do evento,

por escrito (pessoalmente ou por email) e da seguinte forma: N° de adultos, N° de crianças que pagam 50% e N° de crianças que embora não pagando precisam de lugar. Salienta-se ainda que a partir desta data (15 dias antes) o número de pessoas a cobrar nunca será inferior ao confirmado. Podendo no entanto aumentar no caso de haver maior número de convivas. No caso de haver marcação de lugares o esquema (Placar) com a distribuição de lugares e respetivos marcadores de mesa terão de ser entregues até 15 dias antes do evento.

BOLO FESTIVO

Será escolhido pelo Cliente através de catálogo até ao máximo de 15 dias antes do evento.

BAR ABERTO

Nas ementas que incluem bar aberto, o cliente terá á sua disposição e durante toda a festa as bebidas mencionadas.

DESISTÊNCIAS

Quando houver desistências, as importâncias entregues não serão devolvidas, justificando-se o incumprimento perante este acordo. Exceção aplicada até 12 meses a partir da primeira data de contrato respeitando as condições a vigorar no momento.

PAGAMENTO FINAL

Terá de ser liquidado o valor em falta em (Numerário, transferência bancária), até ao dia anterior ao evento no horário de expediente do escritório (19 horas). Em caso excepcional existe disponibilidade em efetuar o pagamento no dia do evento.



CASA DA AZENHA



CASA DA AZENHA

Informações e reservas

219 623 717 | 939 949 963 | 937 451 457 | 939 949 872
www.casodaazinha.pt – geral@casodaazinha.pt