SINCE 1985

VALE DE LOBOS

CASA DA AZENHA

CRIAMOS EVENTOS E SONHOS

MENUS DE CASAMENTO

2027

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 com Atum, Bolinhos de Bacalhau, Rissóis de Camarão, Rolinhos de Vitela, Chamussas, Vol-au-Vent de Atum, Folhadinhos Mistos, 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*

Creme Aveludado de Legumes;
Cogumelos Frescos Salteados com Linguiça;
Sopa à Camponesa.

A CARNE*

Rotti de Porco Recheado com Farinheira;
Bifinhos de Vitela com Três Pimentas;
Chambão de Novilho Assado no Forno.

O PEIXE*

Supremos de Corvina com Abacaxi Caramelizado;
Tranche de Perca com Bacon;
Bacalhau Dourado à Azenha.

SOBREMESA*

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

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 Laranja, Tarte de Maçã, Molotoff, Bolo de Bolacha, Bolo Chantilly e Ananás, Bolo Mozart , Tranche de Maracujá, Pudim de Ovos.

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

BEBIDAS DURANTE A REFEIÇÃO

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

E PARA CELEBRAR
BOLO FESTIVO E ESPUMANTE

83€

Por pessoa
IVA INCLUÍDO

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

AMBAR

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 com Atum, Folhadinhos de Salsicha, Bolinhos de Bacalhau, Cubos de Melão com Presunto, Vol-au-Vent de Delicias do Mar, Rissóis de Camarão, Rolinhos de Vitela, Chamussas, 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;
Sopa Rica de Peixe;
Creme de Espinafres.

A CARNE*

Lombinhos de Porco com Castanhas;
Bifinhos de Novilho com Bacon;
Cordeirinho Assado no Forno com Ervas Aromáticas.

O PEIXE*

Salmão com Molho de Citrinos;
Filete de Panga com Camarão;
Bacalhau à Lagareiro.

SOBREMESA*

Semifrio de Maracujá;
Profiteroles com Chocolate Quente;
Crumble de Maçã com Gelado de Baunilha.

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, Moranguito, São Marcos, Bolo de Noz e Ovos Moles, Semi-frio de Frutos do Bosque, Torta de Cenoura, Mozart, Floresta Negra, Tarte de Maçã, Molotoff, Pudim de Ovos.

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

BEBIDAS DURANTE A REFEIÇÃO

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

E PARA CELEBRAR
BOLO FESTIVO E ESPUMANTE

CEIA

Caldo Verde e Pãezinhos com Chouriço.

91€
Por pessoa
IVA INCLUÍDO

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

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
Espetadinha de Tomate com Mozarela, Folhadinhos de Salsicha, Bolinhos de Bacalhau, Rissóis de Camarão, Rolinhos de Vitela, Canapés da Quinta, Chamussas, Cubos de Melão com Presunto, Vol-au-Vent Recheados, Tarteletes com Requeijão, Delicias de Caranguejo.

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 com Camarão;
Lombinhos de Porco com Molho de Mel e Mostarda;
Vitela no Forno com Redução de Vinho do Porto.

O PEIXE*

Bacalhau com Crosta de Broa e Grelos Salteados;
Tranche de Perca com Amêndoa ao Meunière;
Arroz de Peixe com Frutos do Mar.

SOBREMESA*

Brownie de Noz com Gelado Baunilha;
Cheesecake de Morango;
Tulipa com Gelado e Chocolate Quente.

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, Salada do Chefe, Massa Fusilli com Mozarella 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 de Chocolate com Noz, Semi-frio de Frutos do Bosque, Torta de Cenoura, Divino Caramelo Salgado, Bolo de Bolacha e Natas, Red Velvet, Delicia de Amêndoa, Pudim de Ovos, Molotoff.

BEBIDAS DURANTE A REFEIÇÃO

Vinho Branco e Tinto de Região Demarcada, Refrigerantes, Cerveja, Água Mineral.

BAR ABERTO

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

E PARA CELEBRAR
BOLO FESTIVO E ESPUMANTE RESERVA

CEIA

Caldo Verde com Chouriço e Preguinhos no Pão.

97€
Por pessoa
IVA INCLUÍDO

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

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
Saladinha de Camarão, Salada de Feijão-Frade com 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, Entremeada , Febras , Coxinha de Frango, Picanha, Linguiça, Morcela, Farinheira, Chouriço e Cesto de Pão da Vila.

MENU | SERVIÇO À MESA (*ESCOLHER UMA OPÇÃO)

ENTRADA*
Melão Adornado com Presunto Ibérico;
Gambas à La Guilho;
Creme de Marisco com Croutons.

O PEIXE*
Corvina com Molho de Manteiga e Amêndoa;
Polvo à Lagareiro com Batatinha a Murro e Grelos Salteados;
Bacalhau à Vira do Minho.

TIRA-GOSTO | GRANIZADO DE LIMÃO COM ESPUMANTE AROMATIZADO COM HORTELÃ

A CARNE*
Arroz de Pato à Portuguesa;
Cordeirinho Assado no Forno com Alecrim;
Naquinhos de Vitela com Castanhas.

SOBREMESA*
Strudel de Maçã com Gelado de Baunilha e Canela;
Pêssego Melba com Gelado de Natas;
Fondant de Chocolate Negro e Caramelo Salgado.

BUFFETS

MESA SALOIA
Leitãozinho de Negrais, Pato Trinchado, Peru Laminado, Franguinhos ao Piri-Piri, Charcutaria Fina, Bola de Carne, Lombo de Porco Fatiado, Presunto Inteiro na Tábua, 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 Mozarela.

MESA DE QUEIJOS 8 VARIEDADES
Queijos Nacionais e Estrangeiros com Tostas, Bolachas, Compotas e Pão Variado.

MESA DE FRUTAS
Fruta Fresca Diversa e Taças de Fruta Tropical Laminada, Palmeira de Frutos Tropicais.

DOÇARIA
Lampreia de Ovos, Cascata de Profiteroles, São Marcos, Semi-frio de Frutos do Bosque, Torta de Cenoura, Bolo de Noz e Caramelo, Torta de Laranja, Bolo 3 Chocolates, Bolo Outono, Tarte Fresca de Amêndoa e Noz, Tiramissu, Floresta Negra, Pudim de Vinho do Porto, Molotoff.

BEBIDAS DURANTE A REFEIÇÃO

Vinho Branco e Tinto de Região Demarcada, Sangria Tinta ou 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 com Chouriço e Preguinhos no Pão.

OFERTAS DE ENCANTAR (ESCOLHER UMA)

Animação Musical DJ, Animação Infantil, Insuflável, Fogo Preso.

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

104€
Por pessoa
IVA INCLUÍDO

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

ESMERALDA

RECEÇÃO DE BOAS VINDAS

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

ACEPIPES
Presunto Inteiro na Tábua, Saladinha de Polvo, Moelinhas com Molho de Tomate, Espetada de Tomate com Queijo Mozarela, Bolinhas de Alheira, Camarão Panado, Folhadinhos de Salsicha, Rissóis de Camarão, Rolinhos de Vitela, Tapas Variadas, Pastelinhos de Bacalhau.

CHURRASCO NO JARDIM
Escalopinhos de Porco, Salsicha Brasileira, Entremeada, Coxinhas de Frango, Enchidos e Cesto de Pão da Vila.

MENU | SERVIÇO À MESA (*ESCOLHER UMA OPÇÃO)

ENTRADA*

Barquinho de Abacate com Cocktail de Camarão;
Salmão Fumado em Cama de Rúcula e Queijo Creme;
Sopa Rica do Mar.

O PEIXE*

Arroz de Tamboril com Gambas à Marinheira;
Garoupa ao Rhum em Molho de Natas;
Bacalhau À Lagareiro com Batatinha a Murro e Migas.

TIRA-GOSTO | GRANIZADO DE LIMÃO COM ESPUMANTE AROMATIZADO COM HORTELÃ

A CARNE*

Cabritinho de Leite Assado no Forno com Ervas Aromáticas;
Lombo de Novilho com Cogumelos Frescos;
Lombinho de Porco Preto com Castanhas.

SOBREMESA*

Delicia de Maracujá;
Petit Gateaux com Gelado de Frutos Silvestres;
Tarte de Whisky Gelada.

BUFFETS

MESA SALOIA
Leitãozinho de Negrais, Pato Trinchado, Peru Engalanado, Franguinhos ao Piri-Piri, Charcutaria Fina, Bola de Carne, Lombo de Porco Fatiado, Presunto Inteiro na Tábua.

MESA DE MARISCO
Sapateira Recheada, Mexilhão Suado e Gambas Montadas.

MESA DE SALADAS E MASSAS
Polvo Ensalsado, Orelheira em Vinagrete, Meia-desfeita, Salada do Chefe, Arroz Colorido, Penne com Fiambre e Ananás.

MESA DE QUEIJOS 10 VARIEDADES
Queijos Nacionais e Estrangeiros com Tostas, Bolachas, Compotas, Marmelada e Pão Variado.

MESA DE FRUTAS
Fruta Fresca Diversa e Taças de Fruta Tropical Laminada.

DOÇARIA
Lampreia de Ovos, Cascata de Profiteroles, São Marcos, Bolo de Chocolate com Nozes, Semi-frio de Frutos do Bosque, Torta de Cenoura, Molotoff, Semifrio de Ananás, Bolo Riscado, Bolo de Bolacha, Moranguito, Delicia de Amêndoa, Quindim, Pudim de Vinho do Porto.

BEBIDAS DURANTE A REFEIÇÃO

Vinho Branco, Verde e Tinto, Sangria Tinta ou 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
Canjinha da Avó, Bifaninhas no Pão.

OFERTAS DE ENCANTAR (ESCOLHER DUAS)
Animação Musical DJ, Animação Infantil, Insuflável, Fogo Preso.

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

111€
Por pessoa
IVA INCLUÍDO

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

DIAMANTE

RECEÇÃO DE BOAS VINDAS

BAR APERITIVOS
Whisky Novo, Caipirinha, Mojito, Gin, Vodka, Moscatel, Porto Seco, Cerveja, Vinho Rosé, Branco e Verde, Sangria, Sumo de Laranja Natural, Refrigerantes, Limonada de Sabores, Água Mineral.

ACEPIPES
Presunto Inteiro na Tábua, Moelinhas, Espetada de Tomate com Queijo Mozarela, Rissóis de Camarão, Rolinhos de Vitela, Canapés da Quinta, Delicias de Caranguejo, Vol-au-Vent de Camarão, Tarteletes de Requeijão, Bolinhas de Alheira, Gabardines de Camarão, Chamussas.

CHURRASCO NO JARDIM
Picanha, Escalopinhos de Vitela, Salsicha Toscana, Entremeada, Chouriço, Morcela, Farinheira, Linguiça, Febras de Porco e Cesto de Pão da Vila.

MENU | SERVIÇO À MESA (*ESCOLHER UMA OPÇÃO)

ENTRADA*

Creme de Cenoura com Amêndoa Laminada;
Cogumelos Frescos com Camarão da Costa;
Gambas Perfumadas com Rum.

O PEIXE*

Risoto dos Oceanos com Lagosta e Camarão;
Bacalhau em Cama de Espinafres e Molho de Camarão;
Tranche de Perca à Açoriana.

TIRA-GOSTO | GRANIZADO DE ANANÁS COM VODKA E ESPUMANTE AROMATIZADO COM ESPECIARIAS

A CARNE*

Tornedó Rossini com Redução de Vinho da Madeira;
Filet-Mignon de Porco Ibérico com Castanhas;
Magret de Pato com Laranja.

SOBREMESA*

Tarte de Limão Merengada;
Salame Gelado;
Tiramisu Italiano com Coulis de Café.

BUFFETS

MESA SALOIA
Leitãozinho de Negrais, Pato Trinchado, Peru Engalanado, Franguinhos ao Piri-Piri, Charcutaria Fina, Bola de Carne, Carré de Porco, Rosbife à Inglesa, Presunto Pata Negra na Tábua.

MESA DE MARISCO
Lagosta à Bela Vista, Sapateira Recheada, Ameijoas à Bulhão Pato e Gambas Montadas.

MESA DE SALADAS E MASSAS
Polvo Ensalsado, Meia-desfeita, Salada do Chefe, Quiche de Legumes, Penne com Fiambre e Ananás.

MESA DE QUEIJOS 12 VARIEDADES
Queijos Nacionais e Estrangeiros com Compotas, Frutos Secos, Goiabada, Tostas, Bolachas e Pão Variado.

MESA DE FRUTAS
Fruta Fresca Diversa e Taças de Fruta Tropical Laminada.

DOÇARIA
Divino Caramelo Salgado, Pudim Abade de Priscos, Toucinho do Céu, Lampreia de Ovos, Cascata de Profiteroles, Mil Folhas Oriental, Bolo Brigadeiro, Arrepiado de Morango, Torta de Laranja, Bavaroise de Maracujá, Singapura de Ananás, Quindim de Côco, Tarte Maravilha de Maçã, Bolo de Noz e Caramelo.

BEBIDAS DURANTE A REFEIÇÃO

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

BAR ABERTO

Whisky Velho e Novo, Licor Beirão, Licor de Natas, Aguardente Velha, Aguardente Vínica, 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
Bacalhau com Natas ou Arroz de Pato

OFERTAS DE ENCANTAR (ESCOLHER TRÊS)
Animação Musical DJ, Animação Infantil, Insuflável, Fogo Preso.

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

124€
Por pessoa
IVA INCLUÍDO

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

HORÁRIO

O horário será determinado de acordo com o menu escolhido, entre as 12 e as 24 horas, com exceção do menu Ametista que tem apenas 7 horas de serviço. (Poderão ser acordadas outras opções de horário com o cliente).

DECORAÇÃO

Será fornecida pela Quinta toda a decoração de sala (atoalhados), 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: Nº de adultos, Nº de crianças que pagam 50% e Nº 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 ou fotografia enviada pelo cliente até ao máximo de 15 dias antes do evento.

BAR ABERTO

Nas ementas que incluem bar aberto, o cliente terá à 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.

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).

CASA DA AZENHA

Informações e reservas

219 623 717 | 937 451 457 | 939 949 872
www.casadaazenha.pt - geral@casadaazenha.pt