



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.

### 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.

## 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.

## 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/ Grelós;  
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 Grelós;  
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, Bavaoise 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](http://www.casodaazinha.pt) – [geral@casodaazinha.pt](mailto:geral@casodaazinha.pt)