



SINCE



1985

VALE DE LOBOS

CASA DA AZENHA

CRIAMOS EVENTOS E SONHOS



MENUS DE GRUPO

2026



JADE



RECEÇÃO DE BOAS VINDAS

BAR APERITIVOS

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

ACEPIPES

Bolinhos de Bacalhau, Rissóis de Camarão, Rolinhos de Vitela, Folhadinhos Salsicha, Tapas Frias, Linguiça Assada, Batata Chips.

MENU | SERVIÇO À MESA

(*ESCOLHER UMA OPÇÃO E UM PRATO PRINCIPAL - CARNE OU PEIXE)

ENTRADA*

Caldo Verde à Moda do Norte;
Aveludado de Legumes;
Creme Parisiense.

A CARNE*

Arroz de Pato à Antiga;
Lombo de Porco Assado à Padeiro;
Bifinhos de Perú com Bacon.

O PEIXE*

Filetes de Perca com Amêndoa Tostada;
Lombo de Pescada no Forno à Portuguesa;
Bacalhau com Natas e Camarão.

SOBREMESA*

Profiteroles com Chocolate Quente;
Strudel de Maçã com Gelado de Nata;
Quente e Frio.

BEBIDAS ATÉ AO FIM DA REFEIÇÃO

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

37€

Por pessoa c/lva incluído





PÉROLA



RECEÇÃO DE BOAS VINDAS

BAR APERITIVOS

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

ACEPIPES

Bolinhos de Bacalhau, Rissóis de Camarão, Rolinhos de Vitela, Folhadinhas de Salsicha, Misto de Enchidos (Morcela, Farinheira e Linguça).

MENU | SERVIÇO À MESA (*ESCOLHER UMA OPÇÃO)

ENTRADA*

Creme de Abóbora;
Canja de Galinha do Campo;
Creme de Cenoura com Amêndoa Laminada.

A CARNE*

Vitela Assada com Alecrim;
Escalopes de Vitela com Molho Vermute;
Lombo de Porco com Ameixas.

O PEIXE*

Espadarte à Algarvia;
Lombos de Perca com Pistachios;
Bacalhau à Minhota.

SOBREMESA*

Bolo de Bolacha;
Pudim de Ovos com Frutos Silvestres;
Dama Branca.

BEBIDAS ATÉ AO FIM DA REFEIÇÃO

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

44€

Por pessoa c/lva incluído





CRISTAL



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

Linguiça Assada, Chouriço na Frigideira, Salada de Orelha, Salada de Feijão-Frade com Atum, Bolinhos de Bacalhau, Rissóis de Camarão, Folhados Mistos, Rolinhos de Vitela, Chamussas, Tapas Frias, Canapés da Quinta.

MENU | SERVIÇO À MESA (*ESCOLHER UMA OPÇÃO)

ENTRADA*

Sopa da Horta;
Caldo Verde;
Ovos Mexidos com Farinheira.

O PEIXE*

Medalhões de Pescada com Molho Mostarda;
Supremos de Corvina com Abacaxi Grelhado;
Bacalhau à Lagareiro.

A CARNE*

Perna de Vitela no Forno à Azenha;
Bifinhos de Perú com Molho Ricotta;
Lombo de Porco Recheado com Ameixas.

SOBREMESA (SERVIÇO VOLANTE)

Mesa de Doces *

BEBIDAS DURANTE A REFEIÇÃO

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

*MESA DE DOCES

Cheesecake de Frutos Vermelhos, Tarte de Natas, Bolo de Chocolate, Bolo de Bolacha, Semifrio de Ananás, Tarte de Amêndoa, Quindim, Pudim de Ovos, Torta de Laranja e Bolo de Chantilly com Fruta Fresca

CAFÉ E DIGESTIVOS

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

50€

Por pessoa e/Iva incluído



(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 500€ (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). 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. Limite de horário para a animação aos sábados e vésperas de feriados até às 24 horas, restantes dias da semana até às 22 horas. (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: 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.

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



CASA DA AZENHA

Informações e reservas

219 623 717 | 937 451 457 | 939 949 872

www.casadaazinha.pt - geral@casadaazinha.pt