

SINCE



1985

VALE DE LOBOS

# CASA DA AZENHA

CRIAMOS EVENTOS E SONHOS



# MENUS DE GRUPO

2025



# 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, Linguíça 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;  
Crème 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, centros de mesa (standard), bar aberto (nas ementas que o contemplem) e IVA à taxa em vigor. Está disponível menu para crianças, vegetarianos e dietas.

## HORÁRIO

O horário será determinado de acordo com o menu escolhido. 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). Em caso excepcional existe disponibilidade em efetuar o pagamento no dia do evento.







CASA DA AZENHA

Informações e reservas

219 623 717 | 937 451 457 | 939 949 872  
[www.casadaazinha.pt](http://www.casadaazinha.pt) - [geral@casadaazinha.pt](mailto:geral@casadaazinha.pt)