Menu Gold

Preço:98,00€

Menu gold (10 horas)

Serviços incluídos:

Oferta de copo água vista alegre com bicos: cor transparente, verde ou âmbar (menu bronze, silver ou gold)
Menu bronze, silver e gold (estes 2 menus são servidos à inglesa direto e tem bebidas na mesa)
Disponibilizamos atoalhados para mesas retangulares ou redondas, de salientar que as mesas de madeira à vista (redondas ou retangulares) só estão disponíveis para menu platinum ou diamond.
Oferta menu de degustação no nosso restaurante em rio maior
Providenciamos menus kids, vegetarianos, vegans e para pessoas com alergias a glúten e outros alergénicos

Assim como fazemos menus personalizados para casamento só com comida vegan , sem gluten , sem lactose, consulte nos

Oferta bolo de casamento a gosto do cliente, a nossa cake designer fará o aconselhamento para que escolha o seu bolo de sonho
Casamentos civis, oferta de 20 cadeiras e mesa para os noivos e conservadora (vários modelos à escolha)
Oferta decoração: https: , , www. Facebook. Com, byheliaartefloral,

Centro de mesa civil

Centros de mesa noivos, convidados e buffets

Oferta animação cocktail (menu gold, platinum e diamond)

Cocktail ao som de saxofone ou violino (oferta para casamentos superiores a 150 pessoas com mais de 9 anos)

O catering disponibiliza:

Tripé para o placard informativo das mesas dos convidados, a impressão é a cargo dos noivos.

Palhinhas Gold

Tripés das mesas para colocar identificação das mesas, a impressão é a cargo dos noivos.

Mesas de apoio para dj, fotógrafos, brindes, livro de honra, etc, sem custos

Faturação do evento:

Só nos precisa de comunicar por escrito, 8 dias antes o numero final de convidados

Vinhos incluídos

Vinho verde

Vinhos

Alentejo: Terras de monsaraz ou monte de baixo

Douro: Vila real reserva ou alma d`ouro

Tejo: Bridão ou quinta da atela colheita selecionada

Dão: Cabriz

Cocktail de boas vindas Premium

Água, água aromatizada com limão e hortelã, refrigerantes, chá frio, limonada vinho branco, vinho verde, vinho tinto, cerveja, sangria de frutos silvestres, vermute, porto seco,

Moscatel, whisky, vodka, gin em copo ballon com especiarias e fruta.

Caipirinha, daiquiri de morango, daiquiri de maracujá, margarita de limão e margarita de fruta.

Perna de presunto partido à hora, presunto porco preto 24 meses

Salgados miniatura (rissóis camarão, pasteis bacalhau, croquetes carne, bolinhas de alheira croquetes de queijo, croquetes de espinafres), camarões crocantes com molho

Agridoce, guacamole com nachos e dipps`s de legumes, bruschetas, bruschetas vegetarianas, espetos de mozarela com tomate cherry, chouriço assado, linguiça assada,

Tâmaras com bacon, pão recheado com queijo gratinado e orégãos, tartelete recheada com pera, queijo gorgonzolla, mel e noz pecan, mini cone salgado de atum, shot de

Gaspacho, frutos secos, mini pasteis de chaves, mini croissants mistos, i, mini vol au vent de alheira, choux com mousse de salmão e cebolinho e crostini com pasta de azeitona,

Rúculla e presunto.

Refeição servida:

Sopa (escolha 2):

Palhinhas Gold

Canja de bivalves, creme de marisco; sopa de peixe; creme de coentros; canja de galinha do campo; creme de legumes; creme de cenoura; creme de ervilhas com crocante bacon fumado; creme de alho francês com croutons e crocante de presunto; creme de couve flor com pinhões; gaspacho de tomate com chips de pepino ou sopa fria de melão com estaladiço de presunto

Prato principal peixe (Escolha 1**):**

Lombo de bacalhau com crosta de azeitona; bacalhau lascado com alheira e broa; bacalhau à brás; lombo de bacalhau á zé do pipo; bacalhau lascado com broa de milho e grelos (tiborna); lombo de robalo com molho tártaro, lombo de dourada com azeite de coentros, lombos de pescada com molho de marisco; lombos de perca com tapenade de azeitonas pretas; tranche de perca com uvas e redução de vinho moscatel; tranche de tamboril com molho de vinho do porto seco e coentros; lombo de atum à madeirense marinado em azeite e ervas.

Sherbet (Escolha 1**):**

Esfera molécular de mojito, sherbet de tangerina e moscatel, sherbet de manga & rum, sherbet de framboesa, sherbet de limão ou granizado de limão.

Prato principal carne (Escolha 1**):**

Perna de pato confitada com puré de batata doce; supremos de frango recheados com espinafres e queijo creme; lombo de porco assado no forno recheado de ameixas pretas; lombo de porco assado no forno recheado com farinheira ou linguiça; medalhões do lombinho de porco envolto em bacon salteado com molho de vinho do porto; medalhões do lombinho de porco envolto em bacon com molho de camarão; medalhões do lombinho de porco envolto em bacon com molho agridoce (mel, laranja e mostarda antiga) ou vitela assada no forno como molho de cogumelos.

Sobremesa (escolha 1) :

Petit gateau chocolate com gelado baunilha e framboesa fresca; petit gateau de doce de leite com sorvete de limão e crumble de bolacha lotus; vulcão de chocolate & café com gelado e chips de chocolate; profiteroles recheados com chocolate quente e gelado de baunilha; tulipa de bolacha crocante recheada com mousse frais de maracujá e gelado de manga e coulis de maracujá; toucinho do céu com sorvete de limão e redução de vinho do porto; cheesecake de lima com bolacha óreo e raspas de lima; cheesecake de caramelo salgado com crumble de noz; taça crocante com mousse de chocolate toblerone com fio de mel e gelado; crepe com gelado, chantily e chocolate quente ou gelado com carpaccio de ananás e raspas de lima.

Prato de fruta laminada ou salada de fruta (opção)

Café & Bar aberto Bar aberto premium (inclui cocktails)

Moscatel, porto, licor beirão, amêndoa amarga, licor de whisky (carolans), aguardente velha, whisky novo (marca escolhida pelos noivos), whisky novo irish (jameson), whisky velho 12 anos (marca escolhida pelos noivos), gin, vodka, sangria frutos silvestres, águas minerais, refrigerantes, cerveja, vinho branco, verde e tinto da nossa garrafeira.

Água, refrigerantes, limonada vinho branco, vinho verde, vinho tinto, cerveja, sangria de frutos silvestres e sangria de tropical (à base maracujá natural), vermute, porto seco, moscatel, whisky e vodka, gin em copo ballon com especiarias e fruta.

CAipirinha, caipifruta (morango, maracujá, ananás e hortelã), daiquiri de morango e maracujá.

Margarita de limão e margarita de fruta

Palhinhas Gold

Buffets

Sopa

Mesa de queijos

Requeijão de ovelha, queijo brie, queijo ilha, queijo emental, queijo niza d. O. P, queijo serra da estrela d. O. P, queijo amarelo da beira baixa d. O. P,

Queijo de cabra chévre, compotas diversas, broa de milho, tostinhas e tosta melba.

Mesa de charcutaria

Presunto, chouriço, fuet, chourição tradicional, paio saloio de porco bísaro, paiola e paio do lombo de por

Mesa de frios

Salgados, frango piri piri; salada alface; salada tomate; salada de milho; salada de camarão, meloa com maionese de manga; caixa de pão com ovo de codorniz; cogumelos salteados com bacon; ovos mexidos com farinheira, empadas de galinha, burrata com tomate cherry e coxinhas de frango com foudue de queijo

Mesa marisco premium

Camarão cozido**,** Camarão frito, Sapateira, mexilhão de vinagrete e amêijoas marmoreadas

Mesa de doces premium

Tarte de maça de alcobaça com crumble, mousse de chocolate, cheesecake de frutos silvestres, bolo de chocolate crocante, pudim de ovos caseiro,

Bolo rocher, pavlova de frutos vermelhos e doce de ovos e copinhos de mousse de lima com framboesa fresca.

Pastelaria conventual (Serricia, mini tachinos de alcobaça, Folhado d. Rodrigo, pÃo de rala, com uvas de alcobaça com doce de ovos e dianas d. Inês).

Mesa de frutas

Bolo da noiva e espumante reserva

Bebidas refeição: Águas minerais, refrigerantes, cerveja, vinho branco, verde e tinto da nossa garrafeira e sangria de frutos silvestres.

Preço: **98 € por pessoa +iva taxa em vigor**

Staff e convidados dos 5 9 anos: 50% valor

Dos 0 – 4 anos: grátis

Serviços extra

Aluguer de espaço quando o mesmo não é no domicilio dos noivos.

Deslocações (analisado caso a caso, nalguns casos não existe este custo)

Palhinhas Gold

Montagem de cozinhas (analisado caso a caso, nalguns casos não existe este custo)
Montagem e desmontagem evento 24 horas (analisado caso a caso, nalguns casos não existe este custo)

Zona de sofás, puffs e mesas, desde 350 € + iva

Bar em paletes 100 € + iva
Mesas redondas e retangulares de madeira à vista, 4. 50 € + iva por pessoa (menus bronze, silver e gold).
Carrinho de tapas à chegada (queijos, enchidos, fruta, frutos secos e tostas). Empregado a servir em tabuinhas. Estas tabuinhas podem ser personalizadas e ficam a vossa lembrança para os convidados. 6 € + iva por pessoa
Pizzas ao vivo, preço sob consulta
Ceia a: caldo verde, bifanas em bolinhas quentinhas e batata palha com os respetivos molhos (5. 00 € + iva por pessoa)
Ceia b: caldo verde, preguinhos vitela em bolo caco, batata palha com os respetivos molhos e mini pasteis de nata quentinhos (7. 50 € + iva por pessoa)
Showcooking de grelhados (pimentos padron, camarão, espetos de frango com chouriço e molho agridoce, tirinhas de maminha de vitela, enchidos regionais)
Sushi ao vivo (mínimo 500 peças), preço sob consulta

Alterar para “prato principal premium”, (6 € + Iva por pessoa)
Alterar para “prato principal diamond” (8. 50 € + iva por pessoa)
Mariscos: amêijoa da foz do arelho, navalheiras, percebes, santola, sapateira, cavaco dos açores, lavagante ou caranguejo real (sob orçamento)