



## Yes, I do

### Aperitivos | À chegada

Os aperitivos têm uma duração de 1h30 a 2 horas, proporcionando um tempo ideal para estimular o apetite e permitir uma agradável socialização antes do início da refeição principal

Vinho Verde, Vinho Rose leve, Espumante bruto Aliança

Gin (Beefeater, Beefeater Pink Beefeater Light), tequila, rum (Bacardi / Bacardi Lemon), rum dourado (Havana), whisky novo (Jameson), creme de whisky (Carolans), licores (Safari, Ameando Amarga, Licor Beirão, Malibu), vodka (Absolut, Artic morango), vinho do Porto (Olbey), vermute (Martini Bianco / Rosso)

Mojito clássico, caipirinha, sangria de espumante com frutos vermelhos, cerveja c/ álcool (Sagres), cerveja sem álcool (Sagres), sidra (Bandida do Pomar), sumo de laranja (Compal), refrigerantes (Coca-cola, 7Up, ice tea (Lipton), água gas e tônica (schweppes)

Águas aromatizadas, laranja e manjerico, abacaxi com lima e frutos vermelhos

Risotos de carne, risotos de camarão, chamuchas, rolinhos de bacalhau (servidas com molho de maionese e alho), croquetes de carne (servido com molho BBQ), espetadilha de frango, mini cachorros com batata frita palha, gyozas de legumes com molho de soja, saladinha de polvo, saladinha de quinoa vegana, humus de beterraba com crocante de cebola, mini espetadilhas tropicais, mini espetadilha, tomate cherry e queijo, mini tacos com guacamole, panelinha de enchidos regionais com lima, gambinhas alho e azeite com limão, bolinho de beringela frito, tostinha de queijo brie, presunto da Serra cortado ao momento

### Serviço à Mesa

O nosso serviço à mesa tem a duração de 2 horas, desde a sopa até à sobremesa, sem interrupções, garantindo assim fluidez e qualidade no serviço

### Sopa (escolha 1 opção)

Creme de batata-doce com leite de coco

Creme de ervilhas com bacon crocante

Sopa aveludada de cogumelos

### Peixe (escolha de 1 opção)

Lombo de bacalhau com crumble de broa e alheira com batatinhas coradas

Salmao em cama de cogumelos e ervas finas com espargos gratinados

Lombo de bacalhau à Zé do Pipo com grelos salteados azeite e alho

# Quinta Casa da Adega

---

Arroz de garoupa com frutos do mar

Sobret de limão e hortelã

## Carne (escolha de 1 opção)

Naco de vitela com Molho Perigueux com arroz selvagem, cogumelos e espargos gratinados

Pato com laranja com batata corada e couve de Bruxelas no forno

Roti de vitela estufado com Ratatouille e Batata mousseline

Lombo de porco iberico trufado com cogumelos legumes assados e batatas gratinadas com alho e ervas

## Sobremesa (escolha 1 opção)

Brownie com nozes, acompanhado de gelado de nata e molho de limão

Pera bebida servida com molho doce de vinho tinto e chantilly de baunilha

Fondant de caramelo com flor de sal e gelado de nata com farofa de bolachas

Paão-de-lobo cremoso em crocante de brick e gelado de nata

## Bebidas servidas à mesa

Durante a refeição principal, as bebidas serão delicadamente servidas à copo. Este método permite um serviço mais personalizado, garantindo a temperatura e quantidade ideais para uma experiência requintada

Vinho branco, vinho tinto, sangria branca, sangria tinta, cerveja, cerveja sem-alcool, lipton ice tea, coca-cola, 7 up, sumo laranja (compal) e água mineral

Cafés e chás variados servidos à mesa

## Buffets

Após o término da refeição principal, o bufete será servido entre 60 a 90 minutos depois do termino da refeição, garantindo uma pausa adequada para os convidados desfrutarem. Somos flexíveis e ajustaremos o tempo conforme a dinâmica do evento

## Frutas

Laminadas, Fruta da época e Fruta tropical, saladinha de fruta

Tábua de queijos

Queijos Nacionais e importados, compotas, seleção de pães e bolachas variadas

## Doces

Tarte de framboesa

Tarte de limão

# Quinta Casa da Adega

---

Arroz doce com merengue Soufflé de baunilha

Pudim de leite condensado

Tarte de maçã

Cheesecake de goiabada

Mousse de 3 chocolates

Tarte de suspiro “queimado” Leite creme

Pudim de leite condensado

Tiramisu

## Ceia (escolha de 3 opções)

Preguinho e bifaninhas no pão

Mini hambúrguer com queijo

Mini cachorro com batatinha de alho

Bacalhau com natas

Arroz de pato

Pica pau

Mini pizzas

Escolha de 1 opção: Caldo verde ou Creme de legumes

## Saladas

Salada de Brocolos

Salada de camarão

Salada de cenoura com grãos e pimentos

Salada César

Salada de quinoa e rebentos

## Bar aberto

Depois de servidos os cafés à mesa, o bar aberto será disponibilizado, oferecendo uma gama diversificada de bebidas para os convidados

Vinho Verde, Vinho Rose leve, Espumante bruto Aliança

# Quinta Casa da Adega

---

Gin (Beefeater, Beefeater Pink Beefeater Light), tequilla, rum (Bacardi / Bacardi Lemon), rum dourado (Havana), whisky novo (Jameson), creme de whisky (Carolans), licores (Safari, Ameñdoia Amarga, Licor Beiraão, Malibu), vodka (Absolut, Artic morango), vinho do Porto (Olbey), vermute (Martini Bianco / Rosso )

Mojito clássico, caipirinha, sangria de espumante com frutos vermelhos, cerveja c/ álcool (Sagres), cerveja sem álcool (Sagres), sidra (Bandida do Pomar), sumo de laranja (Compal), refrigerantes (Coca-cola, 7Up, ice tea (Lipton), água gaseificada (schweppes)

## Opções Vegetarianas/Veganas

Conscientes da diversidade de preferências e restrições alimentares dos nossos convidados, oferecemos uma seleção cuidadosa de pratos vegetarianos e veganos. Estes pratos são elaborados com ingredientes cuidadosamente selecionados para substituir os de origem animal, garantindo variedade e sabor em cada opção.

Para facilitar a organização e garantir a satisfação de todos, pedimos que seja feita uma escolha de duas opções dentre as disponíveis, para substituir os pratos de peixe e de carne, que deverá ser igual para todos os convidados com restrições alimentares. As opções disponíveis incluem:

Vegetais Salteados com Tofu (uma combinação leve e saborosa de vegetais frescos e tofu suavemente temperados)

Massa Gratinada com Soja (deliciosa massa ao forno com um recheio rico de soja, ideal para os amantes de pratos quentes e reconfortantes)

Lasanha de Vegetais (camadas de legumes frescos intercaladas com molho e pasta, cozidas a perfeição)  
Canelones Recheados com Espinafre e Queijo (canelones recheados com uma mistura succulenta de espinafre e queijo)  
Massa com Bolonhesa de Soja (uma versão vegetariana do clássico italiano, utilizando soja como substituto da carne)  
Bife de Tofu com Arroz e Legumes (tofu marinado servido com arroz aromático e legumes sazonais)

Beringela Recheada com Legumes (beringela assada recheada com uma rica mistura de legumes)

## Informação Sobre Restrições Alimentares

Para garantir que todos os convidados desfrutem plenamente da experiência gastronómica no seu evento, solicitamos que nos informem com antecedência sobre quaisquer restrições alimentares, incluindo intolerâncias a lactose, sensibilidade ao glúten (celíacos), ou outras alergias alimentares. Esta informação permitirá a nossa equipe preparar alternativas adequadas, assegurando que todas as necessidades alimentares sejam atendidas com a máxima atenção e cuidado

## Menu infantil

A pensar no conforto das crianças, criamos um menu especial adaptado aos mais pequenos, para que se sintam felizes e bem cuidados durante o evento

Sopa (escolha de 1 opção)

Creme de legumes

Canja Galinha

Prato principal (escolha de 1 opção)

# Quinta Casa da Adega

---

Hamburguer com batata frita e arroz branco

Bifinhos de frango grelhados com puré e arroz branco

Escalopes de vitela com batata frita e arroz branco

Sobremesa (escolha de 1 opção)

Tacó de gelado (baunilha, morango e chocolate)

Fruta fresca (fruta laminada)

Bebidas - água mineral e sumo laranja Compal