



PROPOSTA – CASAMENTO

Acreditamos que este dia deve ser tão único e pessoal, razão porque tratamos de cada detalhe, para que o seu evento seja verdadeiramente inesquecível.

Reunimos o seguinte pacote de “Catering” (comida e bebida), ao preço de **85 €** por pessoa. Mínimo de pessoas **50** e máximo **70** pessoas.

Crianças dos 0 aos 3 anos grátis

Crianças dos 4 aos 12 anos 50 % do valor

O preço inclui IVA à taxa em vigor

Incluído neste preço:

- Decoração da sala (*escolha entre três opções disponíveis*) e, arranjos florais,
- Passadeira vermelha
- Alojamento gratuito para o "casal feliz", na noite do casamento, complementado com espumante e morangos frescos.

Extras, tais como, bolo de noiva, entretenimento, fotógrafo, músicos, transporte ou outros serviços específicos, dispomos de um vasto leque de contactos, para complementar os seus gostos pessoais. Os preços estão disponíveis sob consulta

Supomos que esta informação vos ajude na vossa decisão e, para que todos os serviços possam ser tratados com o maior cuidado, aconselhamos que inicie o processo, agendando uma reunião para conhecer o local, e esclarecer quaisquer dúvidas que possam ter.

Com os melhores cumprimentos,

Quinta do Paraíso – Praia do Carvoeiro -Algarve



Sugestão Ementa

APERITIVOS / RECEÇÃO

(duração 1h30)

BAR ABERTO

Vodka / Rum / Gin / whisky
Água Mineral
Água Mineral Gaseificada
Sumo de Laranja e Ananás
Coca-Cola / 7-UP
Cerveja
Martini Rosso
Martini Bianco
Vinho do Porto
Vinhos: Branco / Tinto (Com opção de escolha)

BAR DE COCKTAIL'S

Cocktail's: Tropicais & Long Drink's
EX: Abacaxi / Laranja
Manga / Morango

VOLANTES

(Frios)

Canapé de Salmão Fumado c/ Aneto
Canapé de Queijo Brie c/ Mel
Canapé de "Rose Beef" c/ Chutney de Pêssego
Mini Espetadas de Camarão e Tomate Cereja

(Quentes)

Miniaturas de Rissóis de Camarão
Miniaturas de Rissóis de Carne
Miniaturas de Pasteis de Bacalhau
Folhadinhos Recheados com Espinafres e Ricota

BUFFET PRESUNTO

Presunto Serrano na Cela (laminado ao momento)
Melão

BUFFET MARISCO

Camarão ao Natural
Mexilhão com Molho Vinagrete
Caviar c/ mini tostas

BUFFET SALADAS

Saladas ao Natural
(alface, tomate, pepino, pimento, cebola, cenoura, milho)
Salada de Cenouras e Azeitonas "À Algarvia"
Salada de Polvo à Portuguesa
Salada de Atum
Salada de Canónicos com Frutos Secos e Molho de Manga
Salada de Rúcula com Queijo Parmesão e Tomate Cherry
Salada de Melloa com Gambas e Molho Rosa



JANTAR

COUVERT

Mini – Variedade de pão (cozido no dia)

ENTRADA QUENTE

(escolha de uma)

Creme de Legumes
Creme de Espargos
Creme de Cogumelos Selvagens e Vinagre Balsâmico
Creme de Mexilhão

PRATO DE PEIXE

(escolha de um)

Filetes de Pescada c/ molho de Marisco
Tranches de Salmão com Molho de Laranja e Lima
Lombinhos de Bacalhau assados no forno em Azeite Virgem
(a escolha do bacalhau inclui excepcionalmente batata a murro)
Filetes de Linguado Escalfado c/ Molho Branco de Aneto
Arroz de Tamboril e Frutos do Mar

TIRA SABORES

(escolha de um)

Sorvete de Limão c/ Menta Fresca
Granizado de Limão c/ Espumante

PRATO DE CARNE

(escolha de um)

Lombo de porco assado no forno com ananás
Lombinho de Porco Preto Salteado com Ervas Aromáticas
Franguinho Assado no Forno com Molho de Limão
Costeletas de Borrego grelhadas com ervas de "Provence"
Pato Braseado com mel e frutos secos

SOBREMESAS

(escolha de uma)

Crepe com Gelado de Baunilha, Morangos, Chantilly e Molho de Chocolate
Panna Cotta com Geleia de Laranja
Pudinzinho de Pão Quente com Caramelo
Profiteroles com molho de Baunilha Quente e Pistácio Torrado

BUFFET DE FRUTAS LAMINADAS

Seleção de Frutas Exóticas da Época
Abacaxi / Laranja
Papaia / Manga
Morangos / Melancia
Melo / Melão
Kiwi / Uvas



APÓS O JANTAR

TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS

Variedades de Queijos e Enchidos Tradicionais Portugueses

Seleção de Compotas

Bolachas

Tostas

Uvas

Frutos Secos

BUFFET DE SOBREMESAS

Bolo de Chocolate, Amêndoa, Maça
Mousse de chocolate, Morango, Manga
Supremo de Bolacha c/Caramelo
Salada de Fruta Tropical
Pudim de Caramelo
Tiramisu

DIGESTIVOS

Expresso

Whisky Velho

Aguardente Velha

Licor de Whisky c/ natas

Vinho do Porto Tawny

CEIA

BUFFET TRADICIONAL

Pão com Chouriço

Caldo Verde

MESA DE CHÁS

Seleção de Chás

Leite

Chocolate Quente

Sortido de Biscoitos e Bolachas

ESPUMANTE PARA O BOLO DOS NOIVOS

(baseado no nº de convidados – O bolo dos noivos não está incluído)