



CATERING CASAMENTO 2023

O PACOTE DA QUINTA



Como este é um dia muito especial para si, queremos fazer tudo o que está ao nosso alcance para realizar os seus sonhos. É por isso que pretendemos ser tão flexíveis e acolhedores quanto possível na criação de uma atmosfera mágica para o seu evento.

O Bon Bon Catering é nosso parceiro exclusivo há muitos anos e, a título particular, somos clientes dos seus restaurantes ainda há mais tempo, por isso é justo dizer que nos convenceram pela qualidade que providenciam.

Todos os pratos são preparados com ingredientes de origem local e as refeições podem ser adaptadas a quaisquer requisitos dietéticos.



Para que se torne mais fácil criar o seu menu de casamento perfeito, criámos o pacote básico inicial, onde cada elemento pode sofrer um upgrade separadamente de acordo com seus desejos.

O Pacote Quinta tem um preço de €139 por pessoa e inclui:

- Canapés de recepção
- Bebidas de recepção
- Jantar de churrasco
- Sobremesa
- Bebidas para acompanhar o jantar
- Bar aberto após o jantar
- Utilização exclusiva do local seleccionado durante o evento.

As páginas seguintes descrevem o que está incluído em cada posição, bem como todas as possibilidades de upgrade que pode escolher.

BEBIDAS DE RECEPÇÃO



O PACOTE DE BEBIDAS DA QUINTA

À chegada:	Ponche de fruta e água
Cocktail depois da cerimónia:	Sangria branca ou vinho espumante
Duração:	1 hora



BEBIDAS PRATA UPGRADE

+ €5,50

À chegada:	Ponche de fruta e água
Cocktail depois da cerimónia:	Sangria branca ou vinho espumante
Bebidas do bar:	Sangria branca, cerveja, vinho branco, água, sumos e refrigerantes
Duração:	1,5 horas

BEBIDAS OURO UPGRADE

+ €8,25

À chegada:	Ponche de fruta e água
Cocktail depois da cerimónia:	Sangria branca ou vinho espumante
Bebidas do bar:	Sangria branca, cerveja, vinho branco, água, sumos e refrigerantes
Duração:	2 horas

CANAPÉS DE RECEPÇÃO



CANAPÉS DA QUINTA

2 opções por pessoa:

- Tártaro de salmão marinado
- Presunto com manga
- Azeitonas marinadas com amêndoas torradas



CANAPÉS PRATA UPGRADE

+ €2,75

3 opções por pessoa:

- Tártaro de salmão marinado
- Presunto com manga
- Mini espetadas de frango com molho agri-doce
- Azeitonas marinadas com amêndoas torradas

CANAPÉS OURO UPGRADE

+ €4,95

5 opções por pessoa:

- Tártaro de salmão marinado
- Presunto com manga
- Mini espetadas de frango com molho agri-doce
- Shots de gaspacho
- Tâmaras recheadas com queijo azul enroladas em bacon
- Azeitonas marinadas com amêndoas torradas

PACOTE DE REFEIÇÕES



PACOTE QUINTA BUFFET

Couvert: Pão, manteiga, azeitonas e mousse de atum

Quente:

- Frango grelhado "à Guia "
- Hambúrgueres de carne de vaca caseiros
- Salsichas picantes
- Batatas com alho & alecrim

Frio:

- Salada Algarvia
- Salada de tomate e cebola
- Salada de espinafres com manga e nozes
- Salada de cuscuz
- Molho de BBQ, de alho e tártaro



JANTAR BUFFET "SYRAH" + €2,75

Couvert: Pão, manteiga, azeitonas & mousse de atum

Quente:

- Frango grelhado "à Guia"
- Lombo de porco assado com molho de ameixa
- Hambúrgueres de carne de vaca caseiros
- Batatas com alho e alecrim

Frio:

- Salada Algarvia
- Salada de tomate e cebola
- Salada de espinafres com manga e nozes
- Salada de cuscuz
- Molho de BBQ, de alho e tártaro

JANTAR BUFFET "VIOGNIER" + €8,25

Couvert: Pão, manteiga, azeitonas & mousse de atum

Quente:

- Perna de porco com molho de mel e tomilho
- Peito de frango recheado com legumes em bacon
- Robalo à portuguesa
- Batatas Dauphinoise

Frio:

- Salada Algarvia
- Salada de tomate e cebola
- Salada de espinafres com manga e nozes
- Salada de cuscuz
- Molho de BBQ, de alho e tártaro

PACOTE DE REFEIÇÕES



JANTAR BUFFET "CASTELÃO" + €8,25

- Couvert: Pão, manteiga, azeitonas
- Quente:
- Espetadas de frango com bacon, chouriço, pimento e cebola na grelha
 - Bifes de carne de porco marinados na grelha
 - Ensopado de borrego
 - Batatas com alho e alecrim
- Frio:
- Salada Algarvia
 - Salada de tomate e cebola
 - Salada de espinafres com manga e nozes
 - Salada de cuscuz
 - Molho de BBQ, de alho e tártaro

JANTAR BUFFET "TRINCADEIRA" + €10,45

- Couvert: Pão, manteiga, azeitonas
- Quente:
- Espetadas de frango com bacon, chouriço, pimento e cebola na grelha
 - Bifes de lombo de vaca com manteiga de alho
 - Bifes de carne de porco marinados na grelha
 - Hambúrgueres de carne de vaca caseiros na grelha
 - Batatas com alho e alecrim
- Frio:
- Salada Algarvia
 - Salada de tomate e cebola
 - Salada de espinafres com manga e nozes
 - Salada de cuscuz
 - Molho de BBQ, de alho e tártaro



JANTAR BUFFET "ALVARINHO" + €13,75

- Couvert: Pão, manteiga, azeitonas & mousse de atum
- Quente:
- Perna de porco com molho de mel e tomilho
 - Bifes de lombo de vaca com manteiga de alho
 - Ensopado de borrego
 - Robalo à portuguesa
 - Batatas Dauphinoise
- Frio:
- Salada Algarvia
 - Salada de tomate e cebola
 - Salada de espinafres com manga e nozes
 - Salada de cuscuz
 - Molho de BBQ, de alho e tártaro

JANTAR BUFFET "VERDELHO" + €14,30

- Couvert: Pão, manteiga, azeitonas
- Quente:
- Espetadas de frango com bacon, chouriço, pimento e cebola na grelha
 - Bifes de lombo de vaca com manteiga de alho
 - Robalo à portuguesa
- Frio:
- Camarão com alho e piri-piri
 - Batatas com alho e alecrim
 - Salada Algarvia
 - Salada de tomate e cebola
 - Salada de espinafres com manga e nozes
 - Salada de cuscuz
 - Molho de BBQ, de alho e tártaro

PACOTE DE REFEIÇÕES



JANTAR SERVIDO

+ €13,75

Um jantar sentado inclui uma entrada fria à sua escolha e um prato principal. Escolha uma das opções e os possíveis upgrades estão listados abaixo.

Entradas frias:	<ul style="list-style-type: none">• Salmão marinado caseira com molho de mel e mostarda• Trilogia de salmão: marinado, fumado e tataki• Salada de camarão com abacate, ananás e molho de pimenta rosa• Peito de pato fumado em salada de espinafres, manga e molho de tangerina• Carpaccio de lombo de vaca com pinhões, rúcula e molho de mostarda• Salada de tomate com “mozzarella de búfala” e molho de pesto• Presunto com melão• Paté de fígado de galinha caseiro com molho de figo• Vitello tonnato	
Entradas quentes:	<ul style="list-style-type: none">• Camarões com alho e piri piri• Vieiras salteadas com puré de rábano e molho de champagne• Sonho de maçã com queijo de cabra, mel e molho balsâmico	<ul style="list-style-type: none">+ €4,95+ €4,95+ €3,85
Prato principal:	<p>Lombo de porco recheado com ameixas com molho de mel e tomilho ou</p> <ul style="list-style-type: none">• Peito de frango recheado com legumes, enrolado em bacon com molho mediterrâneo• Perna de pato confitada com molho de Licor Beirão• Bochechas de porco preto estufadas com ameixas e vinho moscatel• Dueto de lombinho de porco e bochecha de porco preto com molho moscatel• Chambão de borrego ao estilo mediterrâneo• Filete de corvina com molho de ervas• Filete de dourada com molho champagne• Camarões com alho e piri piri• Tornado com cogumelos e molho de trufas• Carré de borrego com molho de alecrim	<ul style="list-style-type: none">+ €3,30+ €3,30+ €3,30+ €3,30+ €4,95+ €5,50+ €5,50+ €8,25+ €8,25+ €10,45

(todos os pratos são servidos com legumes frescos e preparação de batata em prato separado)



PACOTE DE SOBREMESAS



PACOTE DE SOBREMESAS QUINTA

- Salada de fruta da época com gelado de baunilha



SOBREMESAS PRATA UPGRADE

- Crème brûlée com sorvete de framboesa + €2,75
- Morangos com creme mascarpone + €2,75
- Crêpe Suzette com gelado de baunilha + €2,75
- Cheesecake de morango com sorvete de manga + €2,75
- Eton mess + €2,75

SOBREMESAS OURO UPGRADE

- Crêpe com morangos caramelizados e gelado de baunilha + €4,40
- Trilogia de chocolate: mousse, fondant (bolo) e gelado + €4,40
- Trilogia de crème brûlée, mousse de chocolate e pastel de nata + €4,40
- Tábua de Queijos + €4,40



BUFFET DE CHÁ E CAFÉ

+ €2,75



PACOTE DE BEBIDAS QUINTA

- Selecta branco
- Selecta rosé
- Selecta tinto
- Cerveja
- Refrigerantes
- Água



BEBIDAS PRATA UPGRADE

+ €4,40

- DUO branco
- DUO rosé
- DUO tinto
- Cerveja
- Refrigerantes
- Água

BEBIDAS OURO UPGRADE

+ €8,80

- Grace Vineyard branco
- Primeira Selecção rosé
- Grace Vineyard tinto
- Cerveja
- Refrigerantes
- Água

BAR ABERTO APÓS O JANTAR



PACOTE QUINTA BAR ABERTO (2 horas)

- Selecta branco
- Selecta rosé
- Selecta tinto
- Cerveja
- Refrigerantes
- Água



BAR ABERTO PRATA UPGRADE	+ €3,85
Alteração dos vinhos para a gama Prata (DUO branco, DUO tinto, DUO rosé)	
BAR ABERTO OURO UPGRADE	+ €8,25
Alteração dos vinhos para a gama Ouro (Grace Vineyard branco, Grace Vineyard tinto, Primeira Seleção rosé)	
UPGRADE PARA INCLUIR DESTILADOS	+ €5,50
• Gin	
• Whisky	
• Rum	
• Vodka	
EXTENSÃO DE BAR ABERTO BASE POR HORA	+ €5,50
EXTENSÃO DE BAR ABERTO COM DESTILADOS POR HORA	+ €8,25



OPÇÕES

- Fatias de pizza (2 por pessoa) €4,15
- Bifana em pão €4,15
- Cachorro-quente com condimentos €4,95
- Hambúrgueres de carne de vaca com condimentos €4,95
- Asinhas de frango picantes, salsichas e pãezinhos €4,95
- Espetadas de frango com molho de amendoim, ou molho sweet & sour, e pãezinhos €4,95
- Torre de queijo servida com uvas, bolachas e tostas €4,95





Não é cobrado nenhum valor pelas crianças até aos 4 anos de idade.

Para crianças entre os 4 e os 10 anos de idade existe a opção de escolher um menu de adulto com um desconto de 50% ou optar por um Menu de Criança conforme abaixo.



COMIDA

€18,15

Opções de entrada:

- Salada de fruta
- Sopa de tomate
- Sopa de legumes

Opções de prato principal:

- Douradinhos de frango ou peito de frango
- Douradinhos de peixe ou filete de peixe
- Salsichas

Todos servidos com legumes frescos e batatas fritas

Sobremesa:

- Gelado

BEBIDAS

€11,00

- Refrigerantes
- Sumos
- Água



OS PREÇOS INCLUEM

- IVA à taxa legal
- Toalhas de mesa, talheres, louças, copos
- 8 horas de serviço (desde a hora de chegada) até à meia noite (por cada hora suplementar serão cobrados €15/ hora / staff)
- Menu de degustação para duas pessoas (confirmação da data e hora após reserva do evento)
- Todos os preços acima são válidos para um mínimo de 40 convidados (solicitar preços para grupos menores de 40 pessoas)

ESPAÇO

Temos dois espaços disponíveis para casamentos que podem ser combinados, ambos sujeitos a disponibilidade:

- Terraço panorâmico
- Jardim de esculturas

HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Devido a políticas rigorosas, não podemos permitir a entrada de alimentos e bebidas não fornecidos pelo nosso fornecedor

LICENÇA DE RUÍDO

As licenças de ruído permitem que os eventos decorram até às 2h00

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- Depósito de 30% no acto da reserva
- 50% 90 dias antes do serviço
- Saldo remanescente 15 dias antes do serviço
- Outros serviços não incluídos na cotação inicial serão cobrados no final do evento.

Se o pagamento não for feito dentro dos prazos mencionados, a Quinta dos Vales reserva-se o direito de cancelar o serviço

DESCONTOS

- Dia da semana: para casais interessados em realizar o seu casamento em dia que não o sábado podemos oferecer um desconto de € 10 por pessoa.