



arriba



CASAMENTOS

CASA DO MARQUÊS

PRIMAVERA/VERÃO
MAIO A OUTUBRO
2013/2014

Ementas (válidas para um mínimo de 80 pessoas)

APERITIVO – comum a todas as sugestões e sempre em bar aberto

Bebidas

Espumante bruto, Porto seco
Whisky, gin, vodka, caipiroskas, mojitos
Sumo de laranja, sumos de fruta da estação como ananás com lima,
melo canteloup com menta, morangos com framboesa, águas

Comidas

Mini espetadas caprese
Mini espetadas de courgette marinadas com frutos secos
Endives com requeijão e coentros
Paté de sapateira com tostas
Paté de enchido de pata negra com pão alentejano
Camarão crocante com molho de soja
Degustação de vieiras com coulis de manga
Satay de pintada
Brigadeiros de caça
Degustação de ovos mexidos com alheira e espargos verdes

APERITIVO – itens opcionais

Opcionais

01.

Degustação de sopas frias da estação em copos de shot

Custo: € 2 por pessoa

02.

Presunto trinchado ao momento com pão quente e manteiga fresca sem sal

Custo: € 3 por pessoa

03.

Mousse de atum ou de salmão respectivamente com camarões ou rolos de salmão fumado

Custo: € 3 por pessoa

MENU A

Couvert:

Flat bread, pão quente feito ao momento, manteiga ou azeite virgem e vinagre balsâmico

Degustação de sopas da estação frias:

Vichyssoise de agriões (fria)

Tomate com morangos (fria)

Cenoura com coentros e iogurte(fria)

Beterraba com iogurte (fria)

OU

Creme de cogumelos e natas

OU

Creme de abóbora com pérolas de tapioca

OU

Creme de ervilhas com maçã reineta

Tamboril salteado com amêijoas e gambas sobre cama de legumes com arroz selvagem

OU

Cataplana de peixes e mariscos com arroz selvagem

Sorbet de limão

Lombo de novilho com molho de mostarda à antiga, batatas assadas, ervilhas tortas e échalotes caramelizadas

Opcional: 1 sobremesa servida à mesa

(exemplo: Sopa de frutos vermelhos com gelado de limão OU Toranja grelhada com gelado de tangerina e coulis de manga OU Túlipa de gelado de manga com chocolate preto OU Petit gâteau com gelado de baunilha OU Bolo de noiva com coulis de fruta e bola de gelado à escolha)

MENU A (Continuação)

MESAS DE QUEIJOS

Alguns Exemplos:

Serra, Serpa, Ilha, Nisa, Brie, Camembert, etc... com pãezinhos do chefe, tostas, uvas, compotas e frutos secos

MESAS DE DOCES E FRUTAS (ALGUNS EXEMPLOS):

Papão

Trouxas-de-ovos

Bolo de chocolate preto

Crumble de maçã com canela

Cheesecake de chocolate

Delícia de chocolate e natas

Bolo de gelado de chá

Godets com:

Leite-creme

Mousse de avelã com 2 chocolates

Manga com xarope de estragão

Taça de manga e fondue de chocolate

Taças de frutos vermelhos

Taças de frutos tropicais

MENU A (Continuação)

VINHOS

Vinho branco Porca de Murça ou similar

Vinho tinto Cicónia ou similar

CAFÉ E DIGESTIVO

Café com guloseimas

Digestivos

(whiskies novos, aguardentes velhas, licores, porto...)

BAR ABERTO sem limite de horário

Incluindo café expresso

BOLO DE NOIVA

Bolo de Noiva – diferentes formatos e massas

Espumante OU Vinho do Porto OU

outra bebida à V. escolha

Custo por pessoa - Sábados: € 90

Custo por pessoa - restantes dias: € 80

+ de 200 pax: desconto de 3%

+ de 250 pax: desconto de 5%

MENU B

Sopa rica do mar

OU

Sopa de marisco com açafreão

OU

Sopa de peixes e mariscos

OU

Crepes de bacalhau gratinados com molho de camarão, salada verde

Lombo de novilho com molho de especiarias, batata rosti, legumes da estação

OU

Lombinhos de porco preto com migas de espargos verdes e molhos dos mesmos

OU

Mignon de vitela com foie gras e queijo da serra, gratin dauphinoise, tomate recheado com espinafres à la creme

Resto – IDEM MENU A

Custo por pessoa - Sábados: € 82

Custo por pessoa - restantes dias: € 72

+ de 200 pax: desconto de 3%

+ de 250 pax: desconto de 5%

MENU C

Folhado de bacalhau com salada de rúcula OU Chèvre tostado com pêra rocha e salada verde

Robalo de linha sobre cama de legumes

OU

Salmonete sobre ravioli de alcachofra, mini legumes, molho de cogumelos

OU

Pregado com uvas em redução de Moscatel, batata torneada e legumes

OU

Cherne braseado, coulis de coentros e espargos verdes

Lombo de novilho *en croute* de sésamo, papillotte de batata com tapenade

OU

Mignon de vitela com picado de cogumelos, batata assada e legumes

OU

Pato com vinho do Porto, arroz selvagem

Resto – IDEM MENU A

Custo por pessoa - Sábados: € 93

Custo por pessoa - restantes dias: € 83

+ de 200 pax: desconto de 3%

+ de 250 pax: desconto de 5%

MENU D

Mil folhas de foie gras com maçã servido com salada de mini legumes

OU

Foie gras tostado, crepe de figo, maçã caramelizada em redução de vinho do Porto

Robalo de linha sobre cama de legumes

OU

Salmonete sobre ravioli de alcachofra, mini legumes, molho de cogumelos

OU

Pregado com uvas em redução de Moscatel, batata torneada e legumes

OU

Cherne braseado, coulis de coentros e espargos verdes

Lombo de novilho *en croute* de sésamo, papillotte de batata com tapenade, fardo de legumes

OU

Mignon de vitela com picado de cogumelos, batata assada, legumes

Resto – IDEM MENU A

Custo por pessoa - Sábados: € 98

Custo por pessoa - restantes dias: € 88

+ de 200 pax: desconto de 3%

+ de 250 pax: desconto de 5%

MENU INFANTIL

Creme de legumes

Lasanha OU Esparguete à Bolonhesa OU Bifes com batatas fritas e ovo estrelado

Sumos e águas

Gelatinas

Dos 0 – 2 anos: OFERTA

Dos 2 aos 10 anos: € 30

OPCIONAIS:

Ceia A

Ovos mexidos à andaluza OU 1 sopa OU chocolate quente com churros OU queimada com pastéis de nata Ou mini cachorros quentes

Custo pax: mais € 2

E/ OU

Ceia B

Cozinha ao vivo:

Preguinhos do lombo no pão OU Crepes doces e salgados OU Omeletes OU Ovos mexidos com alheira de caça e espargos verdes

OU

Pasta ao vivo:

Tagliatelle negro com camarões OU orecchiette carbonara OU penne ortolana

Custo pax: mais € 7

E/ OU

Buffet de Frios Simples

Leitão assado, presunto, patés caseiros

Saladas de cogumelos, de favas, de endives e nozes, de arroz e pimentos

Batatas chips

Custo pax: mais € 5

OUTRAS OPÇÕES DE VINHO:

Ceia A

Sem suplemento:

Branco - DFJ Alvarinho e Chardonnay

Branco - Montinho de São Miguel

Tinto – Fonte do Beco

Tinto – Fonte da Serrana

Com suplemento:

Branco - Herdade de S Miguel Colheita - € 1,5 por pessoa

Branco - Seleccionada Quinta da Alorna Reserva - € 3 por pessoa

Branco - Quinta da Lagoalva Talhão 1 - € 1 por pessoa

Branco – Roquevale - € 1 por pessoa

Tinto - Quinta da Ponte Pedrinha - € 2 por pessoa

Tinto - Vista Touriga Nacional Reserva - € 4 por pessoa

Tinto - Monte da Ravasqueira - € 2 por pessoa

Tinto - D.G. - € 1,5por pessoa

ALUGUER DE ESPAÇO – SALA PRINCIPAL

Custo:

€20 por pessoa (adultos)
€10 por criança (3 aos 10 anos)

NOTAS:

Não inclui o aluguer ou utilização da zona da piscina antes das 19h30, durante a época balnear (Maio a Outubro).

- As reservas só serão consideradas confirmadas com o pagamento de adjudicação correspondente. A prioridade para confirmação será sempre dada à reserva em 1ª opção.

Valor mínimo de aluguer de €1.500

Acresce IVA à taxa legal em vigor

CONDIÇÕES ESPECIAIS

O fecho da piscina em exclusivo para o seu casamento, cerimónias na praia, grupos inferiores a 80 pessoas, festas temáticas, casamentos tipo cocktail dinatoire ou outros menos tradicionais – tudo é possível realizar.

Consulte-nos para saber as condições, disponibilidade e orçamento que lhe poderemos oferecer para tornar a sua festa de casamento ainda mais especial.

DECORAÇÃO

Mesas e cadeiras: € 5 por pessoa

Iluminação de mesa/pés de mesa:
€ 15 por mesa

Centros de mesa: a partir de € 25
cada

Centros com flores: a partir de € 35
cada

Decoração de buffets: a partir de € 75
cada

Lounge:

Sofás, pufes, mesas de apoio,
candeeiros, tapetes, verrines com
velas

Custo: € 350 por cada 30 lugares

Estrutura com voiles para cerimónia:
€ 200

AUDIOVISUAIS

A) PACK I

Inclui:

Sonorização Ambiente:

- 02 Colunas Amplificadas QSC K12
- 02 Subwoofers Amplificados QSC KSub
- 01 Mesa de mistura DJ Numark Mixdeck

Iluminação Pista de Dança:

- 02 Moving Heads Leds RGB
- 01 Mesa de Controlo de iluminação
- 01 Técnico de **Som/DJ** p/ montagem e assistência técnica durante o evento

Custo: €800

B) PACK II: € 1.000

Inclui:

Sonorização Ambiente:

- 02 Colunas Amplificadas QSC K12
- 02 Subwoofers Amplificados QSC KSub
- 01 Mesa de mistura DJ Numark Mixdeck

Iluminação Pista de Dança + Iluminação decorativa interior:

- 04 Moving Heads Leds RGB
- 06 Barras de Leds RGB
- 01 Mesa de Controlo de iluminação
- 01 Técnico de **Som/DJ** p/ montagem e assistência técnica durante o evento

Custo: €1.000

AUDIOVISUAIS

C) PACK III

Inclui:

Sonorização Ambiente:

- 02 Colunas Amplificadas QSC K12
- 02 Subwoofers Amplificados QSC KSub
- 01 Mesa de mistura DJ Numark Mixdeck
- 02 Colunas para exterior Alto Professional TS115A Truesonic

Iluminação Pista de Dança:

- 04 Moving Heads Leds RGB
 - 06 Barras de Leds RGB
- 01 Mesa de Controlo de iluminação
- 01 Técnico de **Som/DJ** p/ montagem e assistência técnica durante o evento

Custo: €1.200

D) PACK SOM AMBIENTE: € 300

Inclui:

Sonorização Ambiente:

- 02 Colunas Alto Professional TS115A Truesonic
 - 01 Mesa de mistura DJ Numark Mixdeck
- 01 Técnico de **Som** p/ montagem e assistência técnica durante o evento

Custo: €300

AUDIOVISUAIS

E) PACK SOM AMBIENTE + MICROFONE

Inclui:

Sonorização Ambiente:

- 02 Colunas Alto Professional TS115A Truesonic
 - 01 Mesa de mistura DJ Numark Mixdeck
- 01 Microfone sem fios Shure PG58 (inclui tripé)
- 01 Técnico de **Som** p/ montagem e assistência técnica durante o evento

Custo: €325

Opções complementares (comuns a todos os packs):

- Iluminação decorativa exterior (02 city colours).....€ 400
- Sonorização exterior p/ cocktail p/ musica ambiente ou p/ DJ.....€ 250
- Projector, tela (2,40x1,80m) e microfone.....€ 350
- 06 Barras de Leds RGB.....€ 250
- 01 Microfone sem fios Shure PG58 (inclui tripé).....€ 50

PISTA DE DANÇA

A) Pista metálica

Custo: € 25/m2

B) Pista de Leds 5x5m

Custo: € 1.750

NOTAS:

*Obrigatória a utilização da empresa de audiovisuais por nós
recomendados*

Por imperativos legais, o som só é permitido até às 4 horas da manhã

CONDIÇÕES GERAIS

DEAD-LINE:

A definição do menu, deve ser informada até 15 dias antes da data do evento
O número final de pessoas terá de ser informado até 3 dias úteis antes da data do evento

PAGAMENTO:

- Aluguer do espaço: 30% com adjudicação; restante até 7 dias antes do evento.
- Restantes serviços: 50% do valor total até 1 mês antes; restante até 7 dias antes.

TAXA DE CANCELAMENTO:

Até 72h00 da data do evento – 50% do valor total
Até 24h00 da data do evento – 100% do valor total

OS VALORES APRESENTADOS NÃO INCLUEM:

IVA (à taxa legal em vigor), outras decorações não mencionadas

ESTÃO INCLUÍDAS AS SEGUINTE ALÍNEAS:

- 1 degustação de menu até o máximo de 6 pessoas (2 entradas, 2 pratos de peixe, 2 pratos de carne, 2 sobremesas)
 - F&B conforme descrito
 - Material de hotelaria necessário
- Empregados de mesa **sem limite de horário**
 - Serviços de cozinha e copa
 - Montagem, desmontagem
 - Transporte

ÉPOCA BAIXA:

**De Novembro a Abril, apenas se aplicam os preços praticados à sexta-feira.
Neste período, e à exceção dos centros de mesa, oferta dos itens de decoração.**

Todos os valores apresentados são válidos para um mínimo de 80 pessoas

Lisboa, Janeiro 2013