



# CASAMENTOS NA QUINTA DO PARAÍSO

Obrigado por considerar a Quinta do Paraíso para o seu dia especial

Acreditamos que o vosso dia deva ser verdadeiramente inesquecível, razão pela qual tratamos de cada detalhe, oferecendo a si e aos seus convidados o nosso melhor serviço de qualidade.

Reunimos para si o seguinte pacote de “Catering” (comida e bebida):

Mínimo de pessoas 50 e máximo 130 pessoas.

### Incluído no preço:

Opção de escolha e sugestão de Menu;  
Decoração de sala e lounge, (escolha entre três opções disponíveis)  
Arranjos florais e Centros de Mesa  
Passadeira vermelha  
Bar Aberto

€95.00, por pessoa  
Crianças dos 0 aos 3 anos grátis  
Crianças dos 4 aos 12 anos 50 % do valor  
O preço inclui IVA à taxa em vigor

Dispomos também de um vasto leque de sugestões, tais como, o bolo de noiva, o entretenimento, fotógrafo, músicos, transporte ou outros serviços específicos.

Os preços estão disponíveis sob consulta.

Para que possamos superar todas as vossas expectativas, gostaríamos de vos convidar a agendar já a sua reunião para vir conhecer o nosso espaço e a nossa equipa.

Contacte-nos: 282 350 120

# RABELO



# PROPOSTA DE MENU DE CASAMENTO

## 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 Drinks  
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 Pastéis 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 "A 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 Mela com Gambas e Molho Rosa

# RABELO





# PROPOSTA DE MENU DE CASAMENTO

## JANTAR

*Escolha um dos pratos assinalados com \**

### COUVERT

Mini variety of Bread (baked on the day)

### ENTRADA QUENTE \*

Creme de Cenoura com Ovo picado e Coulis de Coêntros  
Creme de Cogumelos Selvagens, Nata e Creme de  
Balsâmico

Gaspacho de Tomate com Queijo Fresco e Cebolinho  
Taco de Atum com Sésamo, Lima, Laranja e Saladinha de  
Funcho e Mostarda

Salada de Camarão com Sweet Chilli, Papaia e  
Pimentinhos confitados

### PRATO DE PEIXE \*

Tranche de Salmão com espuma de Aneto, Cenoura e  
Curgete salteada e Batata Duchese  
Lombo de Bacalhau assado, puré de Grão e saladinha de  
Espinafres e Coentros

Rolinho de Solha com molho de Marisco e Citronela,  
Camarão, Curgete e Arroz Selvagem  
Tamboril vaporizado com Coulis de Tomate, em cama de  
Feijão-verde e Batata salteada com Bacon

### TIRA SABORES \*

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

### PRATO DE CARNE \*

Supremo de Frango com molho Pesto de Pistácio, Polenta  
e Legumes

Perna de Pato confitada com Citrinos, PakChoy  
vaporizada e Puré de Batata trufado

Lombinho de Porco em cama de Espargos, Puré de Maçã  
e Molho de Mel e Mostarda

Bifinho de Vitela com molho de Tomilho, Puré de Aipo,  
Cogumelos escalfados e Batata-doce Frita

### OPÇÃO VEGETARIANA \*

Hamburger de Quinoa e Feijão Preto com Batata de Ervas  
Finas e molho de logurte

Arroz Tailandês com Legumes, Ovo e Molho de Soja e  
Abacaxi

Risoto de Açafrão e Ervilha com lascas de Parmesão

### SOBREMESAS \*

Brownie com molho de Chocolate Quente e Gelado de  
Baunilha

Pera "Bêbeda" cozida em Porto Branco, Caramelo e  
Menta

Pana Cota de Café com Caramelo, Bolacha e Gelado de  
Nata

Saladinha de Frutos Tropicais com Gelado de Côco

# RABELO



# WEDDING MENU PROPOSAL

## APÓS O JANTAR

BAR ABERTO

### TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS

Variedades de Queijos e Enchidos Tradicionais Portugueses  
Seleção de Compotas / Bolachas / Tostas / Uvas / Frutos Secos

### BUFFET DE FRUTAS LAMINADAS

Seleção de Frutas Exóticas da Época (Melancia / Melão / Abacaxi / Kiwi / Laranja / Morango)

### BUFFET DE SOBREMESAS

Bolo de Chocolate e Noz, Tarte de Amêndoa,  
Mousse de chocolate, Semifrio de Café, Torta de Côco  
Supremo de Bolacha c/Caramelo  
Pudim de Caramelo

### 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 CHÁ

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

# RABELO