



SINCE



1985

VALE DE LOBOS

CASA DA AZENHA

CRIAMOS EVENTOS E SONHOS



MENUS DE GRUPO

2024



JADE



RECEÇÃO DE BOAS VINDAS

BAR APERITIVOS

Moscatel, Martini Bianco e Rosso, Porto Seco, Cerveja, Vinho Branco, Sumo de Laranja, Refrigerantes, Água Mineral.

ACEPIPES

Bolinhos de Bacalhau, Rissóis de Camarão, Rolinhos de Vitela, Linguíça Assada, Batata Chips.

MENU | SERVIÇO À MESA

(*ESCOLHER UMA OPÇÃO E UM PRATO PRINCIPAL - CARNE OU PEIXE)

ENTRADA*

Caldo Verde à Moda do Norte;
Creme de Legumes;
Creme Parisiense.

A CARNE*

Arroz de Pato à Antiga;
Lombo de Porco Assado à Padeiro;
Bifinhos de Perú c/ Bacon.

O PEIXE*

Perca c/ Amêndoa Tostada;
Posta de Pescada à Portuguesa
c/ Batatinha no Forno;
Bacalhau com Natas.

SOBREMESA*

Profiteroles Cobertos c/ Chocolate Quente;
Mousse de Chocolate;
Quente e Frio.

BEBIDAS ATÉ AO FIM DA REFEIÇÃO

Vinho Branco e Tinto, Refrigerantes, Cerveja, Água Mineral, Café Expresso, Chá e Infusões.

37€
Por pessoa





PÉROLA



RECEÇÃO DE BOAS VINDAS

BAR APERITIVOS

Moscatel, Martini Bianco e Rosso, Porto Seco, Cerveja, Vinho Branco, Sumo de Laranja, Refrigerantes, Água Mineral.

ACEPIPES

Bolinhos de Bacalhau, Rissóis de Camarão, Rolinhos de Vitela, Folhadinhos de Salsicha, Misto de Enchidos.

MENU | SERVIÇO À MESA (*ESCOLHER UMA OPÇÃO)

ENTRADA*

Creme de Abóbora;
Canja de Galinha do Campo;
Creme de Cenoura c/ Amêndoa Laminada.

A CARNE*

Vitela Assada c/ Alecrim;
Escalopes de Vitela com Molho Vermute;
Lombo de Porco c/ Molho de Ameixas.

O PEIXE*

Filete de Espada ao Mounier;
Lombos de Perca c/ Pistachios;
Bacalhau à Gomes de Sá.

SOBREMESA*

Bolo de Bolacha;
Pudim de Ovos c/ Frutos Silvestres;
Quente e Frio.

BEBIDAS ATÉ AO FIM DA REFEIÇÃO

Vinho Branco e Tinto, Refrigerantes, Cerveja, Água Mineral, Café Expresso, Chá e Infusões.

44€

Por pessoa





CRISTAL



RECEÇÃO DE BOAS VINDAS

BAR APERITIVOS

Gin, Vodka, Moscatel, Martini Bianco e Rosso, Porto Seco, Cerveja, Vinho Branco, Sumo de Laranja, Refrigerantes, Água Mineral.

ACEPIPES

Linguiça Assada, Chouriço na Frigideira, Salada de Orelha, Salada de Feijão-Frade c/ Atum, Bolinhos de Bacalhau, Rissóis de Camarão, Folhados Mistos, Rolinhos de Vitela.

MENU | SERVIÇO À MESA (*ESCOLHER UMA OPÇÃO)

ENTRADA*

Sopa da Horta;
Caldo Verde;
Ovos Mexidos com Farinheira.

O PEIXE*

Medalhões de Pescada c/ Molho Mostarda;
Supremos de Corvina c/ Abacaxi Grelhado;
Bacalhau à Brás.

A CARNE*

Perna de Vitela no Forno à Azenha;
Bifinhos de Perú com Molho Ricotta;
Lombo de Porco Recheado c/ Linguiça.

SOBREMESA (SERVIÇO VOLANTE)

Mesa de Doces *

BEBIDAS DURANTE A REFEIÇÃO

Vinho Branco e Tinto, Refrigerantes,
Cerveja, Água Mineral.

*MESA DE DOCES

Cheesecake, Tarte de Natas, Bolo de Chocolate, Bolo de Bolacha, Leite Creme da Quinta, Mousse de Manga, Arroz Doce, Mosaico de Gelatinas.

CAFÉ E DIGESTIVOS

Whisky Novo, Licor de Natas, Vinho do Porto, Aguardente Velha, Amarguinha, Bagaceira, Cerveja, Brandy, Café Expresso, Chá e Infusões.

50€
Por pessoa



(Ementa dimensionada para nº igual ou superior a 100, sendo inferior terá de ser redimensionada unicamente a pastelaria)



TOPÁZIO



RECEÇÃO DE BOAS VINDAS

BAR APERITIVOS

Gin, Vodka, Moscatel, Martini Bianco e Rosso, Porto Seco, Cerveja, Vinho Branco, Sumo de Laranja, Refrigerantes, Água Mineral.

ACEPIPES

Salada de Orelha, Salada de Feijão-Frade c/ Atum, Bolinhos de Bacalhau, Rissóis de Camarão, Rolinhos de Vitela, Folhadinhos de Salsicha, Tapas Frias.

CHURRASCO DA QUINTA

Linguiça, Morcela, Chouriço e Cesto de Pão da Vila.

MENU | SERVIÇO À MESA (*ESCOLHER UMA OPÇÃO)

ENTRADA*

Sopa de Ervilhas c/ Natas Frescas;
Melão c/ Presunto Laminado;
Creme de Alho Francês e Abóbora.

A CARNE*

Ganso de Novilho Assado c/ Ervas Aromáticas;
Lombo de Porco c/ Ananás e Ameixas;
Bifinhos de Frango com Cogumelos.

BUFFETS

MESA DE FRUTAS

Fruta Fresca Diversa e Taças de Fruta Tropical Laminada.

DOÇARIA

Arrepiado de Morango, Bolo de Côco,
Semi-frio de Ananás, Tarte de Maça,
Molotoff, Serradura, Bolo de Bolacha, Leite
Creme da Quinta, Mousse de Chocolate,
Pudim de Ovos, Mosaico de Gelatinas,
Baba de Camelo.

BAR ABERTO

Whisky Novo, Licor de Natas, Vinho do Porto,
Aguardente Velha, Amarguinha, Bagaceira,
Cerveja, Brandy, Café Expresso, Chá e Infusões.

O PEIXE*

Arroz de Peixe com Camarão
Perfumado com Coentros;
Tranche de Perca à Marisqueira;
Bacalhau em Crosta de Broa de Milho.

SOBREMESA*

Profiteroles c/ Chocolate Quente;
Quente e Frio c/ Molho de Framboesas;
Brownie com Creme Inglês.

BEBIDAS DURANTE A REFEIÇÃO

Vinho Branco e Tinto, Refrigerantes,
Cerveja, Água Mineral, Café Expresso,
Chá e Infusões.

E PARA CELEBRAR BOLO FESTIVO E ESPUMANTE

58€
Por pessoa



(Ementa dimensionada para nº igual ou superior a 100, sendo inferior terá de ser redimensionada unicamente a pastelaria)



AMETISTA



RECEÇÃO DE BOAS VINDAS

BAR APERITIVOS

Gin, Vodka, Moscatel, Martini Bianco e Rosso, Porto Seco, Cerveja, Vinho Branco, Sangria, Sumo de Laranja, Refrigerantes, Água Mineral.

ACEPIPES

Salada de Orelha, Salada de Feijão-Frade c/ Atum, Bolinhos de Bacalhau, Rissóis de Camarão, Rolinhos de Vitela, Chamussas, Folhadinhos Mistos, Canapés da Quinta.

CHURRASCO DA QUINTA

Linguiça, Morcela, Farinheira, Chouriço e Cesto de Pão da Vila.

MENU | SERVIÇO À MESA (*ESCOLHER UMA OPÇÃO)

ENTRADA*

Creme de Legumes;
Salada de Tomate com Mozzarella;
Sopa à Camponesa.

A CARNE*

Rotti de Porco Recheado com Farinheira;
Bifinhos de Vitela c/ Três Pimentas;
Chambão de Novilho Assado.

BUFFETS

MESA DE QUEIJOS (4 VARIEDADES)
Queijos Nacionais e Estrangeiros com
Tostas, Bolachas e Broa.

MESA DE FRUTAS
Fruta Fresca Diversa e Taças de Fruta
Tropical Laminada.

DOÇARIA
Arrepiado de Morango, Bolo de Côco,
Semi-frio de Ananás, Tarte de Maçã,
Molotoff, Serradura, Bolo de Bolacha, Leite
Creme da Quinta, Mousse de Chocolate,
Pudim de Ovos, Mosaico de Gelatinas,
Baba de Camelo.

O PEIXE*

Supremos de Corvina com
Abacaxi Caramelizado;
Tranche de Perca c/ Bacon;
Bacalhau Espiritual.

SOBREMESA*

Profiteroles c/ Natas e
Salpicado de Chocolate;
Semifrio de Natas com Frutos Silvestres;
Crepe c/ Gelado e Chocolate Quente.

BEBIDAS DURANTE A REFEIÇÃO

Vinho Branco e Tinto, Refrigerantes,
Cerveja, Água Mineral.

BAR ABERTO

Whisky Novo, Licor de Natas, Vinho do Porto,
Aguardente Velha, Amarguinha, Bagaceira,
Brandy, Café Expresso, Chá e Infusões.

E PARA CELEBRAR BOLO FESTIVO E ESPUMANTE

66€
Por pessoa



(Ementa dimensionada para nº igual ou superior a 100, sendo inferior terá de ser redimensionada unicamente a pastelaria)

OUTRAS INFORMAÇÕES

PAGAMENTOS

A Quinta aceita reservas provisórias, com a validade de sete dias úteis, findo esse prazo e se aceitarem fazer a reserva definitiva, é feita com sinal de 1500€ (exceto outros valores a acordar com o cliente) será depois reforçado esse sinal até três meses antes do evento com mais 40 % do valor estimado.

CRIANÇAS

Até aos 3 anos não pagam, dos 4 aos 9 pagam 50% do valor e a partir dos 10 anos pagam 100%.

INCLUÍDO NAS EMENTAS

Espaço, serviço, decoração, centros de mesa (standard), bar aberto (nas ementas que o contemplem), refeição de degustação em eventos de Casamento (2 pessoas) e IVA á taxa em vigor. Está disponível menu para crianças, vegetarianos e dietas.

HORÁRIO

Limite de horário para a animação aos sábados e vésperas de feriados até ás 24 horas, restantes dias da semana até ás 22 horas. (Poderão ser acordadas outras opções de horário com o cliente).

DECORAÇÃO

Será fornecida pela Quinta toda a decoração de sala, incluindo centros de mesa (standard) em todas as ementas. Qualquer outro tipo de decoração será previamente acordada com a Quinta ou fornecida pelo cliente.

CONFIRMAÇÃO DE NÚMERO DE PESSOAS

A confirmação do número exato de convidados terá de ser feita até 15 dias antes do evento,

por escrito (pessoalmente ou por email) e da seguinte forma: N° de adultos, N° de crianças que pagam 50% e N° de crianças que embora não pagando precisam de lugar. Salienta-se ainda que a partir desta data (15 dias antes) o número de pessoas a cobrar nunca será inferior ao confirmado. Podendo no entanto aumentar no caso de haver maior número de convivas. No caso de haver marcação de lugares o esquema (Placar) com a distribuição de lugares e respetivos marcadores de mesa terão de ser entregues até 15 dias antes do evento.

BOLO FESTIVO

Será escolhido pelo Cliente através de catálogo até ao máximo de 15 dias antes do evento.

BAR ABERTO

Nas ementas que incluem bar aberto, o cliente terá á sua disposição e durante toda a festa as bebidas mencionadas.

DESISTÊNCIAS

Quando houver desistências, as importâncias entregues não serão devolvidas, justificando-se o incumprimento perante este acordo. Exceção aplicada até 12 meses a partir da primeira data de contrato respeitando as condições a vigorar no momento.

PAGAMENTO FINAL

Terá de ser liquidado o valor em falta em (Numerário, transferência bancária), até ao dia anterior ao evento no horário de expediente do escritório (19 horas). Em caso excepcional existe disponibilidade em efetuar o pagamento no dia do evento.



CASA DA AZENHA



CASA DA AZENHA

Informações e reservas

219 623 717 | 939 949 863 | 937 451 457 | 939 949 872
www.casadaazinha.pt - geral@casadaazinha.pt