

Casa da Azenha

Organização de Eventos



Ementas de Batizado

Casa da Azenha - Quinta da Ribeira - Organização de Eventos

João Marques

219 623 717 - 939 949 863

www.casadazenha.pt - casadazenha@outlook.com



CEGONHA

Welcome drink

Campari, Gin, Vodka, Whisky novo, Moscatel, Vermute branco e Rosso, Porto doce, Vinho branco leve, Sumo de laranja, Coca Cola, 7Up, Águas minerais.

Aperitivos sólidos

Bolinhos de bacalhau, Rolinhos de vitela, Rissóis de camarão, Saladinha de polvo, Salada de atum com feijão-frade, Saladinha de orelha, Tostinhas de frutos do mar.

Churrasco ao vivo

Escalopinhos de vitela, Salsicha toscana, Entremeadas e Enchidos.

Entrada ... (1 opção)

Salada mediterrânea c/ camarão e molho de cocktail, Cogumelos frescos salteados c/ presunto ibérico, Sopa rica de frutos do mar.

Peixe ... (1 opção)

Bacalhau c/ Grelas e Crosta de Broa, Arroz de Tamboril c/ Camarão, Filetes de Peixe Espada c/ Molho de Amêndoas.

Sorbet de Limão c/ Hortelã.

Carne ... (1 opção)

Escalopes de Vitela á portuguesa, Medalhões de Javali c/ Ervas do Bosque, Lombinhos de Porco Alentejano Lardeados c/ Bacon, Cordeiro de Leite Assado a Lenha.

Sobremesa ... (1 opção)

Leque de manga c/ gelado de limão, Petit Gateaux c/ Frutos Vermelhos, Crepe c/ Gelado e Chocolate Quente.

Buffet de carnes

Leitãozinho de negrais, Coelho assado, Pato trinchado c/ laranja, Peru engalanado, Presunto Ibérico Laminado, Franguinhos ao piri-piri, Charcutaria fina, Carré de porco á New Orleans.

Saladas Frescas

Salada de fusilli á tropical, Salada mediterrânea e Salada mexicana.

Mariscos

Gambas montadas.

Queijos Nacionais e Estrangeiros

Serra, Nisa, Saloio, Ilha, Brie, Camembert, Meia cura.

Mesa de Frutas

Centros laminados e Taças de fruta tropical e mediterrânea.

Doçaria

Lampreia de ovos, Bolo de bolacha c/ doce de ovos, Bavaroise exótico, Arroz doce da avó, Mousse de chocolate, Toucinho do céu, Bolo de chocolate com noz, Boca doce, Mosaico de gelatinas, Molotoff, Mini natinhas.

Bar Aberto

Vinho branco e tinto (Douro ou Alentejo), Sangria , Cerveja, Sumo de laranja hotel, Coca Cola, 7Up e Águas minerais c/ ou s/ gás. Whisky Novo, Licor beirão, Licor de natas, Aguardente velha, Amarguinha e Vinho do Porto, Café, Chás e infusões.

Ceia

Caldo verde c/ chouriço e Preguinhos de vitela em pão da vila.

Para Finalizar... Bolo de Batizado c/ Espumante moscato.



BABETE

Welcome drink

Campari, Gin, Vodka, Whisky novo, Moscatel, Vermute branco e Rosso, Porto doce, Vinho branco leve, Sumo de laranja, Coca Cola, 7Up, Águas minerais.

Aperitivos sólidos

Bolinhos de bacalhau, Rolinhos de vitela, Rissóis de camarão, , Salada de atum com feijão-frade, Saladinha de orelha, e Variedade de Tapas.

Churrasco

Misto de enchidos do nosso Fumeiro.

Entrada ... (1 opção)

Abacaxi c/ Presunto, Gambas Fritas no Barro, Meloa c/Laminas de Presunto Ibérico.

Peixe ... (1 opção)

Bacalhau Dourado á Marisqueira, Supremos de Perca c/ Ananas Grelhado, Medalhões de Corvina á Bulhão Pato.

Sorbet de Ananás c/ Vodka.

Carne ... (1 opção)

Perna de Vitela Assada c/ Alecrim, Lombelo de Porco Ibérico c/ Castanhas, Escalopes de Peru au Vermute.

Sobremesa ... (1 opção)

Profiteroles au Glacé com Chocolate, Quente e Frio, Semifrio Exótico.

Buffet de carnes

Leitãozinho de negrais, Pato trinchado c/ laranja, Peru engalanado, Presunto Montado, Franguinhos ao piri-piri, Charcutaria fina, Carré de porco á New Orleans.

Saladas Frescas

Salada de fusilli á tropical, Salada mediterrânea e Salada mexicana.

Queijos Nacionais e Estrangeiros

Serra, Nisa, Saloio, Ilha, Brie, Camembert, Meia cura.

Mesa de Frutas

Centros laminados e Taças de fruta tropical e mediterrânea.

Doçaria

Russo folhado, Torta nevada, Arrepiado de morango, Bolo de bolacha, Mousse de chocolate, Arroz doce da avó, Farófiás com creme inglês, Mini natinhas.

Bar Aberto

Vinho branco e tinto (Douro ou Alentejo), Cerveja, Sumo de laranja hotel, Coca Cola, 7Up e Águas minerais c/ ou s/ gás. Licor de natas, Aguardente velha, Amarguinha e Vinho do Porto, Café, Chás e infusões.

Ceia

Caldo verde c/ chouriço e Preguinhos de vitela em pão da vila.

Para Finalizar... Bolo de Batizado c/ Espumante moscato.



XUXA

Welcome drink

Campari, Gin, Vodka, Whisky novo, Moscatel, Vermute branco e Rosso, Porto doce, Vinho branco leve, Sumo de laranja, Coca Cola, 7Up, Águas minerais.

Aperitivos sólidos

Bolinhos de bacalhau, Rolinhos de vitela, Rissóis de camarão, Salada de atum com feijão-frade, Saladinha de orelha, Variedade de Tapas.

Churrasco

Misto de enchidos do nosso fumeiro.

Entrada ... (1 opção)

Melão Laminado c/ Presunto, Ovos Mexidos c/ Farinheira, Creme Parisiense.

Peixe ... (1 opção)

Bacalhau á Vira do Minho, Medalhões de Pescada c/Ameijoas e Coentros, Filetes de Panga c/ Frutos Secos.

Carne ... (1 opção)

Bifinhos de Vitela ás Tres Pimentas, Lombinhos de Porco com Broa, Arroz de Pato c/ Gomos de Laranja.

Sobremesa ... (1 opção)

Cheesecake Coberto c/ Farpas de Chocolate Preto, Duo de Mousse c/Bola de Gelado, Apfelstrudel c/ Gelado e Canela.

Buffet de carnes

Leitãozinho de negrais, Pato trinchado c/ laranja, Peru engalanado, Presunto Montado, Franguinhos ao piri-piri, Charcutaria fina, Carré de porco á New Orleans.

Saladas Frescas

Salada de fusilli á tropical, Salada mediterrânea e Salada mexicana.

Queijos Nacionais e Estrangeiros

Serra, Nisa, Saloio, Ilha, Rambol c/ nozes, Brie, Camembert, Azeitão.

Mesa de Frutas

Centros laminados e Taças de fruta tropical e mediterrânea.

Doçaria

Travesseiro de bebé, Molotoff, Pudim de ovos, Bolo de bolacha, São marcos, Mousse de chocolate, Serradura, Mosaico de gelatinas, Tarte de maçã, Semifrio de frutos do bosque.

Bar Aberto

Vinho branco e tinto (Douro ou Alentejo), Cerveja, Sumo de laranja hotel, Coca Cola, 7Up e Águas minerais c/ ou s/ gás. Licor de natas, Aguardente velha, Amarguinha e Vinho do Porto, Café, Chás e infusões.

Para Finalizar... Bolo de Batizado c/ Espumante moscato.



FRALDINHA

Welcome drink

Campari, Gin, Vodka, Whisky novo, Moscatel, Vermute branco e Rosso, Porto doce, Vinho branco leve, Sumo de laranja, Coca Cola, 7Up, Águas minerais.

Aperitivos sólidos

Bolinhos de bacalhau, Rolinhos de vitela, Rissóis de camarão, Salada de atum com feijão-frade, Saladinha de orelha, Variedades de Tapas.

Churrasco

Misto de Enchidos do nosso fumeiro.

Entrada ... (1 opção)

Sopa Camponesa, Aveludado de Legumes, Sopa de Abobora c/ Hortelã, Canja de Galinha do Campo.

Peixe ... (1 opção)

Bacalhau á Brás c/ Verduras Frescas, Bacalhau Espiritual, Filetes de Perca c/ Molho de Marisco.

Carne ... (1 opção)

Ganso de Novilho Assado c/ Ervas Aromáticas, Rotti de Porco c/ Ananas e Ameixas, Bifinhos de Frango c/ Cogumelos Frescos.

Sobremesa ... (1 opção)

Bolo de Bolacha, Gelado de Baunilha c/Ananas, Pudim de Ovos c/ Framboesas.

Queijos Nacionais e Estrangeiros

Serra, Nisa, Saloio, Ilha, Brie, Camembert,Meia cura.

Mesa de Frutas

Centros laminados e Taças de fruta tropical e mediterrânea.

Doçaria

Travesseiro de bebé, Bavaoise de tuti-frutti, Bolo supresa, Russo folhado, Bolo de chocolate com noz, Bolo de bolacha, Mousse de manga, Arroz doce da avó, Serradura.

Bar Aberto

Vinho branco e tinto (Douro ou Alentejo), Cerveja, Sumo de laranja hotel, Coca Cola, 7Up e Águas minerais c/ ou s/ gás. Aguardente velha, Amarguinha e Vinho do Porto, Café, Chás e infusões.

Para Finalizar... Bolo de Batizado c/ Espumante moscato.



BIBERÃO

Welcome drink

Moscatel, Vermute branco e Rosso, Porto doce, Vinho branco leve, Sumo de laranja, Coca Cola, 7Up, Águas minerais.

Aperitivos sólidos

Bolinhos de bacalhau, Rolinhos de vitela, Rissóis de camarão, Salada de atum com feijão-frade, Saladinha de orelha, Variedades de Tapas.

Churrasco

Misto de Enchidos do nosso fumeiro.

Entrada ... (1 opção)

Creme de cenoura com amêndoa palitada, Aveludado de legumes, Canja de aves com massinhas, Creme parisiense.

Peixe ... (1 opção)

Bacalhau espiritual, Bacalhau á brás com verduras frescas, Lombinhos de perca com molho branco.

Carne ... (1 opção)

Lombo de porco surpresa, Perna de vitela assada com alecrim, Arroz de pato á antiga.

Sobremesa ... (1 opção)

Crepe recheado com gelado, Profiteroles cobertos com chocolate quente, Quente e frio.

Bar (até ao fim da refeição)

Vinho branco e tinto (Douro ou Alentejo), Cerveja, Sumo de laranja hotel, Coca Cola, 7Up e Águas minerais c/ ou s/ gás. Aguardente velha, Amarguinha e Vinho do Porto, Café, Chás e infusões.

Para Finalizar... Bolo de Batizado c/ Espumante moscato.



Animações (por orçamento)

- ❖ *DJ's residentes c/ Karaoke e luzes*
- ❖ *Música ao vivo (Bandas / Duos / Solo)*
- ❖ *Insufláveis (Vários modelos)*
- ❖ *Animadora para crianças*
- ❖ *Fogo preso e de artifício*
- ❖ *Largada de balões led ou simples*
- ❖ *Empregado falso*
- ❖ *Mágico*
- ❖ *Sevilhanas*
- ❖ *Rancho folclórico*
- ❖ *Dueto de cordas*
- ❖ *Palhaços*

Serviços Adicionais / Parcerias (por orçamento)

- ❖ *Fotografo profissional c/ fotografia e vídeo*
- ❖ *Limousines*
- ❖ *Automóveis clássicos e antigos*
- ❖ *Placards, convites e lembranças*
- ❖ *Vestidos de Noiva e fatos de Noivo*
- ❖ *Helicópteros*
- ❖ *Decoradora (Igreja, cerimónia civil, etc)*
- ❖ *Florista*
- ❖ *Receção em casa dos Noivos (Pequeno almoço)*

(Com descontos especiais para os nossos Noivos)



Outras Informações

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, bar aberto, e IVA á taxa em vigor. Está disponível menu para crianças, vegetarianos e dietas.

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.

Bolo de Batizado

Será escolhido pelos Pais 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.