

# *Casa da Azenha*

*Organização de Eventos*



*Ementas de Casamento*

*Casa da Azenha - Quinta da Ribeira - Organização de Eventos*

*João Marques*

219 623 717 - 939 949 863

[www.casadazenha.pt](http://www.casadazenha.pt) - [casadazenha@outlook.com](mailto:casadazenha@outlook.com)



# DIAMANTE

## Welcome drink

Caipirinha, Mojito, Campari, Gin, Vodka, Whisky novo, Moscatel, Vermute branco e Rosso, Porto seco, 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, Espetadas de melão com presunto, Tostinhas de frutos do mar, Presunto inteiro na tábua.

## Churrasco Diamante ao vivo

Picanha, Secretos, Escalopinhos de vitela, Salsicha toscana, Entremeada e Enchidos.

## Entrada ... ( 1 opção )

Trilogia de peixes fumados c/ alcaparras, Salada mediterrânea c/ camarão e molho de cocktail, Cogumelos frescos salteados c/ presunto ibérico, Sopa rica de frutos do mar (Peixe e Marisco).

## Peixe ... ( 1 opção )

Medalhões nórdicos c/ molho de ostras, Lombos de bacalhau c/ pistachos, Tranches de cherne á tropical.

## Sorbet de Limão c/ Vodka.

## Carne ... ( 1 opção )

Medalhões de vitela c/ camarão, Filet mignon de porco ibérico c/ ananás, Lombelo de javali c/ ervas do bosque.

## Sobremesa ... ( 1 opção )

Leque de manga c/ gelado de limão, Delícia de maçã c/ 3 tons de gelado de chocolate, Túpila de gelado de baunilha c/ chocolate quente.

## Buffet de carnes

Rosbife á inglesa, Leitãozinho de negrais, Pato trinchado c/ laranja, Peru engalanado, Presunto inteiro na tábua, 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

Lagosta á bela vista, Sapateira recheada e Gambas montadas.

## 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

Lampreia de ovos, Bavaroise de maracujá, Boca doce, Singarura de ananás, Cascata de profiteroles, Tarte de Whisky, Mil folhas oriental, Farófias com creme inglês, Arrepiado de morango, Torta de Laranja e Pudim de vinho do Porto.

## Bar Aberto

Vinho branco e tinto reserva (Douro ou Alentejo), Sangria (Tinta ou Espumante com Frutos silvestres), Cerveja, Sumo de laranja hotel, Coca-Cola, 7Up e Águas minerais c/ ou s/ gás, Whisky velho, novo e malte, 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 Noivos c/ Espumante reserva.**

❖ **3 OFERTAS para um número igual ou superior a 100 adultos**

( Ementas dimencionadas para nº igual ou superor a 100, sendo inferior terá de ser dimensionada unicamente a pastelaria )



# ESMERALDA

## 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, Espetadas de melão com presunto, Canapés Variados.

## Churrasco ao vivo

Entremada, Coxinhas de Frango, Salsicha Brasileira, Febras e Enchidos.

## Entrada ... ( 1 opção )

Salada de Camarão em Base de Ananas, Gambas Salteadas á La Guilho, Panadinhos de Queijo Cabra c/Salada Verde, Creme de Marisco c/ Crostons.

## Peixe ... ( 1 opção )

Arroz Malandrinho c/ Tamboril e Frutos do Mar, Supremos de Corvina c/Abacaxi Grelhado, Bi Color de Salmão e Corvina c/ Molho de Ostras, Lombos de Bacalhau a `Bistrot.

## Sorbet de Ananás c/ Vodka.

## Carne ... ( 1 opção )

Medalhões de Vitela às Três Pimentas, Lombinhos de Porco Preto c/ Passas e Ananas, Perna de Vitela Assada c/ Mostarda Dijon, Cordeiro de Leite Assado c/Ervas do Prado.

## Sobremesa ... ( 1 opção )

Leque de Frutas Tropicais c/Duo de Mousse, Cheesecake de Chocolate c/ Fruta Tropical, Petit Gateaux c/ Mousse de Limão, Banana Split c/ Chocolate e Chantilly.

## Buffet de carnes

Rosbife á inglesa, Leitãozinho de negrais, Pato trinchado c/ laranja, Peru engalanado, Presunto inteiro na tábua, 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

Sapateira recheada e Gambas montadas.

## Queijos Nacionais e Estrangeiros

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

## Mesa de Frutas

Centros laminados e Taças de fruta tropical e mediterrânea.

## Doçaria

Lampreia de ovos, Semifrio de frutos do bosque, Arrepiado de chocolate, Pudim de manga, Torta de cenoura, Toucinho do céu, Floresta negra, São Marcos, Bavaroise tutti-fruti, Semi frio de ananás, Bolo brigadeiro, Mousse de manga.

## Bar Aberto

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

## Ceia

Caldo verde c/ chouriço e Bifaninhas em pão da vila.

**Para Finalizar... Bolo de Noivos c/ Espumante reserva.**

❖ **2 OFERTAS para um número igual ou superior a 100 adultos**

( Ementas dimencionadas para nº igual ou superor a 100, sendo inferior terá de ser dimensionada unicamente a pastelaria )



---

# RUBI

---

## 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, Empadinhas de Vitela e Rolinhos de Salsicha.

## Churrasco

Morcela c/ Laranja, Chouriço Assado, Linguiça, Salsicha Fresca.

## Entrada ... ( 1 opção )

Ovos Mexidos c/ Farinheira, Meloa envolvida em Presunto, Salada de Camarão c/Frutos do Mar, Sopa de Peixe c/ Poejos.

## Peixe ... ( 1 opção )

Bacalhau Coberto c/ Molho de Marisco, Medalhões de Pescada c/ Ameijoas e Coentros, Filetes de Peixe Espada c/ Molho de Armagnac.

## Sorbet de Limão c/ Hortelã.

## Carne ... ( 1 opção )

Nacos de Vitela c/ Redução de Vinho do Porto, Medalhões de Javali c/ Ervas do Bosque, Vitela Perfumada c/ Alecrim, Arroz de Pato c/ Castanhas.

## Sobremesa ... ( 1 opção )

Apfelstrudel c/ Gelado de Baunilha e Canela, Duo de Mousse c/ Chantilly e Gelado de Baunilha, Crepe Recheado c/ Gelado e Molho de Framboesas.

## Buffet de carnes

Leitãozinho de negrais, 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

Sapateira inteira recheada e Gambas Montadas.

## Queijos Nacionais e Estrangeiros

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

## Mesa de Frutas

Centros laminados e Taças de fruta tropical e mediterrânea.

## Doçaria

Lampreia de ovos, Travesseiro de Noiva, Tiramisu, Bolo surpresa, Tarte de natas, Bolo de bolacha, Bolo de chocolate com noz, Semifrio exótico, Serradura, Arroz doce, Musse de chocolate, Mosaico de gelatinas.

## Bar Aberto

Vinho branco e tinto ( Douro ou Alentejo ), Sangria ( Tinta ou Branca ), 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 Bifaninhas em pão da vila.

**Para Finalizar... Bolo de Noivos c/ Espumante reserva.**

❖ **1 OFERTA para um número igual ou superior a 100 adultos**





---

# SAFIRA

---

## 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, Folhados Mistos, Variedades de Tapas.

## Churrasco

Misto de Enchidos do nosso fumeiro.

## Entrada ... ( 1 opção )

Cogumelos Salteados c/ Bacon, Melão Adornado c/ Presunto, Creme la Parisiense.

## Peixe ... ( 1 opção )

Tranches de Perca á Marisqueira, Medalhões de Corvina á Bulhão Pato, Bacalhau em Crosta de Broa.

## Carne ... ( 1 opção )

Escalopes de Vitela á Portuguesa, Bifinhos de Peru c/ Bacon, Lombinhos de Porco Ibérico /Castanhas e Puré de Maçã, Ganso de Novilho Assado c/ Ervas Aromáticas.

## Sobremesa ... ( 1 opção )

Black and White, Profiteroles Recheados de Gelado c/ Chocolate Quente, Semifrio c/Frutos Tropicais.

## Buffet de carnes

Leitãozinho de negrais, Coelho assado, Peru engalanado, Presunto inteiro na tábua, 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, Rambol c/ nozes, Brie, Camembert, Azeitão.

## Mesa de Frutas

Centros laminados e Taças de fruta tropical e mediterrânea.

## Doçaria

Travesseiro de Noiva, Torta nevada, Tarte de amêndoa, Farófias com creme inglês, Bolo de chocolate com noz, Bolo de bolacha, Pudim de ovos, Molotoff, Semi frio de ananás, Serradura, Arroz doce, São Marcos.

## Bar Aberto

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

## Ceia

Caldo verde e Pãezinhos c/ Chouriço.

**Para Finalizar... Bolo de Noivos c/ Espumante moscato.**



---

# AMETISTA

---

## 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, Folhados Mistos, Variedades de Tapas.

## Churrasco

Misto de Enchidos do nosso fumeiro.

## Entrada ... ( 1 opção )

Creme de Abobora e Alho Francês, Canja de Aves c/ Massinhas, Creme de Cenoura c/ Amêndoa Laminada.

## Peixe ... ( 1 opção )

Filetes de Perca c/Amêndoa Tostada, Bacalhau à Lagareiro c/ Migas, Bacalhau à Vira do Minho.

## Carne ... ( 1 opção )

Escalopes de Vitela c/ Pimenta Rosa, Rotti de Porco c/ Ananas e Ameixas, Arroz de Pato c/ Verduras Frescas

## Sobremesa ... ( 1 opção )

Gelado Coberto de Chocolate e Collin de Frutos Vermelhos, Semifrio Romântico, Gelado c/ Pêssego Melba.

## 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 Noiva, Molotoff, Toucinho do céu, Arrepiado de morango, São Marcos, Serradura, Semifrio de maracujá, Torta de chocolate, Tarte de maçã, Bavaroise de ananás, Leite creme, Arroz doce.

## Bar Aberto

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

**Para Finalizar... Bolo de Noivos 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, refeição de degustação ( 2 pessoas ) 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 Noiva**

*Será escolhido pelos Noivos 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.*