



Ementa Condições 2017

www.quintadopedaserra.com

geral@quintadopedaserra.com

Lugar do Pé da Serra, 843

EN 247 Sintra

2705-255 COLARES

Coordenadas GPS

38° 47' 19.955" N 9° 27' 39.788" W

Contatos:

Quinta: (+351) 219 280 038

Escritório: (+351) 217 978 436

Luísa Monjardino
(+351) 919 264 950

José Orge
(+351) 917 999 333

MENU BASIC

APERITIVOS

Croquetes de vitela (1,3,7)

Pastéis de alheira (1)

Italianas (1)

Rolinhos de pão com chouriço (1,3)

Folhadinhos de salsicha com espinafres (1,3)

Mesa de enchidos e queijos secos (7)

Pão com recheio gratinado (1)

Mini vol-au-vents recheados (1)

ENTRADA

Creme de coentros

Creme de alho francês

Creme de agriões

Creme de espinafres com natas

Rolinho de massa filo
com alheira e espinafres (1,3,7)

Gaspacho com queijo (7)

PRATO DE PEIXE

Bacalhau com natas (1, 7)

Bacalhau espiritual (1, 7)

Bacalhau à Festivus (1)

Tranche de perca com molho de champagne (1, 7, 12)

PRATO DE CARNE

Peito de peru com molho de cogumelos (1)

Lombo de porco com ananás (1)

Escalopes de vitela com redução
de vinho Madeira (1, 12)

Arroz de pato à portuguesa

ACOMPANHAMENTOS

Batatinhas salteadas com tomilho

Batatinhas assadas a murro

Arroz frito/Arroz de manteiga

Juliana de legumes

Legumes salteados

SOBREMESA À MESA

Bavarois de natas com molho framboesa (3, 7)

Bavarois de natas com molho chocolate (3, 7)

Bavarois de frutos silvestres (7)

Tarte de limão merengada (1,3)

MENU PRESTIGE

APERITIVOS

Croquetes de vitela (1,3,7)

Pastéis de alheira (1)

Italianas (1)

Rolinhos de pão com chouriço (1,3)

Folhadinhos de salsicha com espinafres (1,3)

Mesa de enchidos e queijos secos (7)

Pão com recheio gratinado (1)

Mini vol-au-vents de camarão (1,2)

Peixinhos da horta com molho tártaro (1,3)

Tâmaras com bacon

ENTRADA

Sopa de melão com presunto crocante

Velouté de couve-flor com coentros (1)

Velouté de ervilhas e hortelã

Presunto com meloa

Massa filo com chèvre e doce de abóbora (1,3,7)

Crepe de bacalhau com espinafres (1,3)

PRATO DE PEIXE

Bacalhau com broa (1)

Salmão ao vapor com molho de estragão (1)

Tamboril em cama de alho francês (1,12)

PRATO DE CARNE

Rolinhos de peru com alheira de caça (1)

Perna de borrego com cebolinhas
e molho de hortelã (1)

Lombinhos de porco ladeados com bacon (1)

Perna de vitela assada com cebolinhas (1)

ACOMPANHAMENTOS

Esmagada de batata com grelos

Puré de batata com alho francês e cebolinho

Arroz frito/Arroz de manteiga

Juliana de legumes

Legumes salteados

Pudim de espinafres

Gomos de maçã caramelizada (1,12)

SOBREMESA À MESA

Marquise de chocolate com avelã (3, 7, 8)

Mousse de lima (3, 7)

Mousse de iogurte com suspiros
e frutos vermelhos (3, 7)

€ 72,50 + Iva (13% e 23%) ± € 83,40 por pessoa

Valores para sábados, entre 120 a 140 pessoas

Época alta: de Maio a Outubro

€ 77,50 + Iva (13% e 23%) ± € 89,20 por pessoa

Valores para sábados, entre 120 a 140 pessoas

Época alta: de Maio a Outubro



MENU PREMIUM



APERITIVOS

- Croquetes de vitela (1,3,7)
- Pastéis de alheira (1)
- Italianas (1)
- Mesa de enchidos e queijos secos (7)
- Rissóis de camarão (1,2,3)
- Quiches variadas (1,3,7)
- Tâmaras com bacon
- Queijo Brie com mel (7)
- Ameixa com queijo roquefort (7)
- Shot's de melão com presunto crocante
- Mini-hamburguers

ENTRADA

- Sopa rica de peixe
- Creme de cogumelos com amêndoa (1)
- Bolsinha de massa filo com cogumelos (1,3,7)
- Carpaccio de novilho com rúcula e parmesão
- Trilogia de medalhão de alheira com broa, shot de ervilhas e telha de presunto (1)

PRATO DE PEIXE

- Tamboril gratinado com espargos (1,7)
- Salmão com espinafres em massa folhada (1,3)
- Salmão alourado com manteiga de maracujá
- Lombo de pescada em papillote

PRATO DE CARNE

- Vitela assada com mix de cogumelos (1)
- Lombinhos de porco preto com batata doce (1)
- Magret de pato com pimenta rosa (1)
- Roastbeef com pimenta verde (1)

ACOMPANHAMENTOS

- Batata gratinada (7)
- Arroz selvagem
- Tomate recheado com queijo chèvre (7)
- Pudim de cogumelos (1,3)

SOBREMESA À MESA

- Profiterolles com gelado de natas e chocolate (1,3)
- Cheesecake de framboesa (1,3,7)
- Mousse de chocolate after-eight (3,7)



€ 83,50 + Iva (13% e 23%) ± **€ 96,00 por pessoa**

Valores para sábados, entre 120 a 140 pessoas

Época alta: de Maio a Outubro



MENU GOLD



APERITIVOS

- Croquetes de vitela (1,3,7)
- Pastéis de alheira (1)
- Italianas (1)
- Mesa de enchidos e queijos secos (7)
- Rissóis de camarão (1,2,3)
- Quiches variadas (1,3,7)
- Tâmaras com bacon
- Queijo Brie com mel (7)
- Trouxinhas de queijo chèvre com abóbora (1,7)
- Rolinhos de salmão com Philadelphia (7)
- Empadinhas de frango (1,3,7)
- Shot's de gaspacho
- Ovinhos de codorniz com molho de cocktail (3,10)

ENTRADA

- Espetada de camarão com ervas aromáticas (2)
- Carpaccio de polvo com vinagrete, tomate e coentros (14)
- Bolsinha de massa filo com camarão (1,2,3,7)
- Trilogia de shots com vieira (7)

PRATO DE PEIXE

- Tamboril gratinado com gambas (1,2,7)
- Rolinhos de linguado com gambas (1,2,7)
- Garoupa corada com molho de estragão (1)

PRATO DE CARNE

- Perna de pato confitada com frutos silvestres
- Lombo de vaca à Duque Wellington
- Lombo de novilho com molho roquefort
- Tornedós de novilho com maçã caramelizada

ACOMPANHAMENTOS

- Puré de batata doce com azeite de coentros
- Batata doce no forno com alecrim
- Arroz aromático
- Migas de espargos verdes

SOBREMESAS À MESA

- Gelado de praliné com molho de chocolate (3,7,8)
- Strudel de amêndoa com gelado de natas (1,3,8)
- Toucinho do céu com calda de maracujá (3,8)



A partir de € 90,50 + Iva (13% e 23%) ± **€ 104,00 por pessoa**

Valores para sábados, entre 120 a 140 pessoas

Época alta: de Maio a Outubro

ADAPTAÇÃO DAS EMENTAS A PARTIR DA EMENTA BASIC

APERITIVOS

PRESTIGE - acresce € 0,10/p (substituição)
€ 0,20/p (inclusão)
PREMIUM - acresce € 0,15/p (substituição)
€ 0,25/p (inclusão)
GOLD - acresce € 0,20/p (substituição)
€ 0,50/p (inclusão)

PRATO DE PEIXE

PRESTIGE - acresce € 1,65/p
PREMIUM - acresce € 3,25/p
GOLD - acresce € 5,50/p

ACOMPANHAMENTOS

PRESTIGE - acresce € 0,25/p
PREMIUM - acresce € 0,50/p
GOLD - acresce € 0,75/p

ENTRADA

PRESTIGE - acresce € 0,75/p
PREMIUM - acresce € 2,00/p
GOLD - acresce € 3,00/p

PRATO DE CARNE

PRESTIGE - acresce € 1,65/p
PREMIUM - acresce € 3,25/p
GOLD - acresce € 5,50/p

SOBREMESA À MESA

PRESTIGE - acresce € 0,50/p
PREMIUM - acresce € 1,75/p
GOLD - acresce € 2,75/p

GRUPOS SUPERIORES A 140 PESSOAS

Haverá um **decrécimo** de € 0,05,
por cada pessoa a mais das 140 p.

Ex: EMENTA BASIC 140 pessoas = € 72,50/p
180 p - 140 p = 40 p
40 p x € 0,05 = € 2,00
€ 72,50 - € 2,00 = € 70,50
180 p x € 70,50/p = € 12.690,00

GRUPOS INFERIORES A 120 PESSOAS

Haverá um **acrécimo** de € 0,15,
por cada pessoa a menos das 120 p.

Excluindo sábados na época alta.
Número mínimo de convidados
aos sábados, na época alta: 120 p.

Ex: EMENTA BASIC
120 pessoas = € 72,50/p
120 p - 100 p = 20 p
20 p x € 0,15 = € 3,00
€ 72,50 + € 3,00 = € 75,50
100 p x € 75,50 = € 7.550,00

MENU BASIC & PRESTIGE

BEDIBAS DE BAR APERITIVOS/DIGESTIVOS

Whisky novo - Grant's
Gin - Gordon's
Vermute (Branco e Tinto) - Martini
Porto Branco - Ferreira
Vinho branco
Moscatel
Cerveja com e sem álcool
Coca-cola e Seven-Up
Sumo de laranja
Águas Mineral e Gaseificada
Aguardente - Antíqua
Licor - Bailey's
Licor - Amarguinha
Porto Tinto - D. Antónia
Espumante (Bolo de Noivos) - Raposeira Reserva

PREMIUM & GOLD

BEDIBAS DE BAR APERITIVOS/DIGESTIVOS

Whisky novo - Grant's
Gin - Gordon's
Vodka - Smirnoff
Rum - Bacardi
Vermute (Branco e Tinto) - Martini
Porto Branco - Ferreira
Vinho branco
Moscatel
Cerveja com e sem álcool
Coca-cola e Seven- Up
Sumo de laranja
Águas Mineral, Tónica e Gaseificada
Aguardente - Antíqua
Licor - Bailey's
Licor - Amarguinha
Licor - Beirão
Porto Tinto - D. Antónia
Espumante (Bolo de Noivos) - Murganheira Reserva

EXTRAS

BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Gin's alternativos

Tanqueray: € 1,15/p.

Sapphire: € 1,85/p

Bulldog: € 2,80/p

Hendrick's: € 3,45/p

Adicionais

Vodka (Smirnoff): € 0,60/p.

Rum (Bacardi): € 0,60/p.

Vodka + Rum: € 0,90/p.

CAIPIRINHA/CAIPIROSKA

Aperitivos: € 0,80/p.

Aperitivos e Digestivos: € 1,50/p.

WHISKY VELHO

Após a refeição: Digestivos e Bar.

Não o temos incluído, podendo ser o mesmo fornecido pelos Noivos, sem qualquer encargo adicional, ou por nós à garrafa.

SANGRIA DE FRUTOS SILVESTRES

Serviço nos Aperitivos: € 0,60/p.

SORBET

Servido entre os Pratos Quentes: € 1,50/p

COMUM ÀS 4 EMENTAS

VINHOS DE MESA

Os vinhos incluídos nas Ementas são Quinta de Cabriz, passíveis de serem substituídos, por outras marcas com ajustamento da diferença de valores.

Se pretenderem fornecê-los, haverá um decréscimo de € 1,50/p (Branco e Tinto)

MESA DE QUEIJOS

Queijo da Serra
Queijo de Azeitão
Queijo de Niza
Queijo da Ilha de São Jorge
Queijo Brie
Queijo Chèvre
Queijo de Cabra
Roquefort
Queijos Secos

FRUTAS

Taças com frutas da época

BUFFET DE FRIOS - 5 opções

Patê de aves com tostas e bolachas diversas (1)
Empada de frango com cogumelos (1,3,7)
Vol-au-vent de caril (1,3,7)
Fiambre assado com mel e ananás
Espelho de carnes frias
Espelho de presunto
Tarte de alho francês/cogumelos (1,3,7)
Salada com ervas aromáticas
Salada de tâmaras, uvas e nozes

OUTRAS OPÇÕES

Leitão de Negrais: + € 1,80/p
Espelho de gambas: + € 3,50/p
Lagosta (800 gr.): + € 3,00/p
Sapateira recheada: + € 2,00/p

Retirando Buffet de Frios,
por substituição da Ceia, decresce € 1,00/p.

BUFFET DE DOCES - 8 opções

Tarte de limão merengada (1,3,7)
Tarte de maçã (1,3,7)
Bavarois de leite condensado (3,7)
Bavarois de morango (1)
Bavarois de frutos silvestres (1,7)
Bavarois de natas com molho de framboesa (3,7)
Bavarois de natas com molho de chocolate (3,7)
Mousse de iogurte com suspiros e frutos vermelhos (3,7)
Mousse de lima (3,7)
Mousse de limão (3,7)
Mousse de chocolate (3,7)
Mousse de café (3,7)
Mousse chocolate after-eight (3,7)
Profiterolles com chantilly e molho chocolate (1,3,7)
Gelado de bolacha Maria com natas (1,3,7)
Leite-creme (1,3,7)
Arroz-doce (1,3,7)
Farófias (3,7)
Torta de laranja (1,3)
Bolo de chocolate (1,3,7)
Bolo de ananás/morango/coco (1,3,7)
Cheesecake de framboesa (1,3,7)
Marquise de chocolate com avelã (3,7,8)
Sericaia com ameixas d' Elvas (1,3)
Encharcada à Alentejana (3)
Troupas-de-ovos (3)
Toucinho-do-céu (1,3,7,8)

CEIA - 2 opções

Caldo verde/Crema de coentros/Canja
Preguinhos (1,10)
Cachorrinhos (1,10)
Omoletas variadas (3)
Ovos mexidos com farinha (espargos,cogumelos) (3)
Pastéis de nata (1,3,7)
Chocolate quente (1,3)

Incluindo Ceia (além do Buffet de Frios),
acresce € 0,80/p.

Condições gerais

CONDIÇÕES PARA CRIANÇAS

As crianças até aos 6 anos são nossas convidadas.

As crianças dos 7 aos 12 anos pagam 50%.

A partir dos 13 anos pagam preço de adulto.

REFEIÇÕES INFANTIS E VEGETARIANAS

Quando solicitado, propomos várias sugestões.

OUTROS DIAS DA SEMANA

Os serviços que ocorram noutros dias, sem ser o sábado,

têm uma **redução de € 2,00/p.**

ÉPOCA BAIXA (Novembro a Abril)

Os serviços que ocorram na época baixa, têm uma **redução**

de € 2,00/p.

NESTES VALORES INCLUÍMOS

- Cedência do Espaço (Casa, Terraço, Jardins, Salão e Parque de Estacionamento).
- Mesas, cadeiras, atalhados, loiças e serviço de mesa.
- Bolo de Noivos (simples).
- Arranjos Florais (simples). Se desejarem arranjos mais elaborados serão orçamentados à parte.

HORAS EXTRAORDINÁRIAS

Prolongamento da continuação do apoio de funcionários e do próprio serviço.

Após 8 horas, a contar do início da hora marcada de chegada, considerar-se-ão as horas adicionais como extraordinárias correspondentes a:

1.ª hora - € 180,00;

2.ª hora - € 220,00;

3.ª hora e seguintes - € 250,00.

PROVAS

As provas serão sempre feitas num dia de casamento, numa hora a combinar, de preferência próximo da hora do almoço.

Não terão custo para os Noivos, desde que façam uma prova de degustação: Entrada, Prato de Peixe, Prato de Carne com os respectivos Acompanhamentos e Vinhos, propostos nas nossas Ementas. Se desejarem provar mais que um prato, para além dos da prova de degustação, haverá um custo adicional de € 10,00/casal por cada escolha a mais.

Se desejarem virem acompanhados, terá um custo de € 15,00/pessoa (prova de degustação), e mais € 7,50/pessoa por cada escolha a mais.

CONDIÇÕES DE RESERVA E PAGAMENTO

Pré-reserva - Poderão fazê-la, num prazo ajustado, sem qualquer compromisso. Se nesse período houver outros clientes interessados, entraremos em contacto de forma a poderem tomar uma decisão.

Reserva - será feita com uma sinalização de:

€ 1.230,00 = 1.000,00 + Iva (23%).

Quinze dias antes será dado um reforço de 60% do restante valor final, (descontando o valor do sinal), por transferência bancária, para a conta do Banco Millennium BCP, em nome de:

FESTIVUS - Sociedade de Serviços de Receções, Lda.

IBAN: PT50 0033 0000 0018 7091 9520 5

Os restantes 40% serão dados com a conclusão do serviço.

ALTERAÇÃO DO NÚMERO DE CONVIDADOS

A eventual diminuição do número de convidados, inicialmente estimado, determina um novo orçamento. Se esta alteração ocorrer no último mês antes da data marcada para o Evento, terá uma correcção de € 0,25, a adicionar ao valor global da Ementa, por cada pessoa a menos das previstas. A confirmação do número de convidados terá que ser feita, num prazo até 8 dias antes da data do Evento. O número indicado será o considerado para o apuramento final das contas.

CERIMÓNIAS CIVIS

Habitualmente são realizadas na Varanda, desde que o tempo o permita, em alternativa numa das Salas. Montar-se-á uma pérgula, forrada com tule branco, heras, mesa atalhada para a cerimónia, cadeiras para os Noivos, cadeiras para os convidados e passadeira vermelha. O valor deste serviço é de **€ 120,00.**

RESPONSABILIDADES

1. Aos valores acordados acresce ainda o valor da reparação ou substituição de qualquer bem, material ou equipamento pertencente à Quinta do Pé da Serra que seja danificado, no decurso do evento, de modo voluntário ou involuntário, por qualquer participante do mesmo (convidado(a)/noivo(a)/familiar).
2. O pagamento destas reparações/substituições é responsabilidade solidária dos noivos, de quem proceder ao pagamento do preço ajustado para o evento e ainda do(s) autor(es) do(s) dano(s).

CRIANÇAS

Temos vários jardins nos quais as crianças podem ter várias actividades, vigiadas pelos adultos. Declinamos responsabilidade sobre algum acidente que possa haver com as crianças, por falta de vigilância.

OBJECTOS PERDIDOS

Os objectos deixados pelos Noivos ou convidados, depois de achados e identificados, serão guardados por um período de 30 dias. Após este período, não nos responsabilizamos pelos mesmos.

SOBRAS

No final do Evento, poderemos acondicionar tudo o que houver nos Buffets (frutas, doces, frios e queijos), em caixas descartáveis para o efeito. No entanto, não nos responsabilizamos pelos alimentos acondicionados a partir do momento que saiam do nosso espaço.

REFEIÇÃO DO STAFF EXTERNO

Mais de 3 elementos, o valor de refeição fica em **€ 8,00/p.**

QUARTOS DE APOIO

Temos dois quartos para apoio aos Noivos. No caso, de serem utilizados como cabeleireiro, haverá um extra de € 15,00/p.

USO DE CONFETTIS

Agradecemos que não utilizem no vosso Evento, confettis. Sendo usados, cobraremos um valor, relativo a limpeza, de € 100,00.

USO DE ESTRELINHAS/SPARKLERS LUMINOSOS

Alertamos que, o uso destas "estrelinhas", usadas dentro da sala de refeições, têm queimado toalhas de mesa. Como consideramos, que essa utilização é da responsabilidade dos Noivos, será cobrado o valor de cada toalha/camilha/faixa queimada.

ALERGÉNIOS

- 1 - Cereais com glúten
- 2 - Crustáceos
- 3 - Ovos
- 7 - Leite/Lactose
- 8 - Frutos de casca rija
- 10 - Mostarda
- 14 - Moluscos

A todos os valores mencionados, acresce o valor do IVA, à taxa legal em vigor.



www.quintadopedaserra.com

geral@quintadopedaserra.com

Lugar do Pé da Serra, 843

EN 247 Sintra

2705-255 COLARES

Coordenadas GPS

38° 47' 19.955" N 9° 27' 39.788" W

ACESSO PELA AUTO-ESTRADA A5

Siga pela Auto-Estrada A5 em direcção a Cascais.
Quase no final, saia na saída que indica "Malveira da Serra / Aldeia de Juso" (saída 12).
Seguindo por essa estrada e chegando à Malveira da Serra, siga a continuação natural da estrada (EN-247), tomando a direcção de "Cabo da Roca/Colares/Sintra".
Chegando ao corte para o "Cabo da Roca/Azóia", continue no sentido de "Colares/Sintra" e, posteriormente, a 3 km encontrará a Quinta do Pé da Serra do seu lado esquerdo, em frente a uma paragem de transporte público, num local onde a estrada bifurca e tem um ramal de acesso ao "Convento dos Capuchos".

ACESSO PELO IC 19

Siga pelo IC 19 em direcção a Sintra.
Quase no final saia para A16, na direcção de "Sintra/Praias".
Prossiga e saia na direcção de "Sintra/Colares" (saída 8).
Siga as indicações para Sintra e, sem entrar no centro da vila, utilizando as variantes e radiais existentes (vai passar por 3 rotundas), tome a direcção de Colares.
Passe Galamares e ao chegar a Colares, siga em frente tomando a direcção de "Cabo da Roca/Cascais" – está a 4 Km da Quinta.
Subindo a serra pela EN-247, vai passar por um corte que indica à direita "Praia Grande" e a seguir por um outro que indica "Almoçageme" – está a 1 km.
Continue o percurso pela EN 247 e após uma curva muito fechada para a direita encontrará, 200 m adiante, também à direita, a Quinta do Pé da Serra, exactamente em frente a um corte para o "Convento dos Capuchos" e a uma paragem de transporte público.

