



Quinta do
Pé da Serra

EMENTA • CONDIÇÕES 2022

MENU BASIC

APERITIVOS

Croquetes de vitela (1, 3, 7)

Pastéis de alheira (1, 3, 7)

Italianas (1, 7)

Mesa de enchidos e queijos secos (7)

Folhadinhos de salsicha com espinafres (1, 3)

Pão com recheio gratinado (1, 3, 7)

Mini vol-au-vents recheados (1, 3, 7)

Peixinhos da horta com molho tártaro (1, 3, 10)

Tortilha de forno (3, 7)

Wraps variados (1, 3, 4, 7)

ENTRADA

Creme de coentros / agriões

Creme de alho francês

Vol-au-vent de pato com salada (1, 3, 7, 12)

Creme de espinafres com natas (7)

Gaspacho com queijo feta e croutons (1, 7)

PRATO DE PEIXE

Bacalhau com natas / espiritual (1, 4, 7)

Filetes de pescada à portuguesa (1, 3, 4)

Atum fresco braseado com molho agriçoce (1, 4, 7, 12)

Tranche de perca com molho de champagne (1, 4, 7, 9, 12)

PRATO DE CARNE

Peito de peru com molho de cogumelos (1, 12)

Lombo de porco com ananás (1, 12)

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

Carrilhada ibérica com castanhas (1, 8, 12)

ACOMPANHAMENTOS

Batatinhas salteadas com tomilho

Batatinhas assadas a murro

Batata rústica com bacon

Arroz frito/Arroz de manteiga (7)

Legumes salteados

Juliana de legumes

Brócolos salteados

Tomate assado com oregãos

SOBREMESA À MESA

Bavarois de natas

com molho de framboesa (3, 7) / chocolate (3, 7)

Bavarois de frutos silvestres (3, 7)

Mousse de lima (3, 7)

MENU PRESTIGE

APERITIVOS

Croquetes de vitela (1, 3, 7)

Pastéis de alheira (1, 3, 7)

Italianas (1, 7)

Mesa de enchidos e queijos secos (7)

Folhadinhos de salsicha com espinafres (1, 3)

Pão com recheio gratinado (1, 3, 7)

Mini vol-au-vents recheados (1, 3, 7)

Peixinhos da horta com molho tártaro (1, 3, 10)

Tortilha de forno (3, 7)

Pani-puri de bacalhau à coentrada (1, 4, 7)

Queijo Brie com mel (7)

ENTRADA

Sopa de melão com presunto crocante

Velouté de couve-flor com coentros e amêndoa (8)

Velouté de ervilhas e hortelã

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

Travesseiro de bacalhau com espinafres (1, 3, 4, 7)

PRATO DE PEIXE

Tranche de corvina corada com molho de limão (4, 7, 12)

Bacalhau à Festivus (com broa) (1, 4)

Salmão com molho de estragão (1, 4, 7, 9, 12)

Tamboril em cama de alho francês (1, 4, 7, 12)

PRATO DE CARNE

Rolinhos de peru com alheira de caça (1, 12)

Perna de borrego com cebolinhas
e molho de hortelã (1, 12)

Lombinhos de porco ladeados com bacon (1, 12)

Perna de vitela assada com cebolinhas (1, 12)

ACOMPANHAMENTOS

Esmagada de batata com grelos

Puré de batata com alho francês e cebolinho (7)

Arroz selvagem

Migas de feijão frade com couve galega e broa (1)

Legumes salteados

Juliana de legumes

Pudim de espinafres (3, 7)

Ervilhas à francesa

SOBREMESA À MESA

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

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

Tiramissú (3, 7)

€ 85,00 + Iva (13% e 23%) ± € 98,00 por pessoa

Valores para sábados, entre 120 a 140 pessoas

Época alta: de Maio a Outubro

€ 91,00 + Iva (13% e 23%) ± € 104,50 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, 3, 7)

Italianas (1, 7)

Mesa de enchidos e queijos secos (7)

Pani-puri de bacalhau à coentrada (1, 7)

Queijo Brie com mel (7)

Tâmaras com bacon

Trouxinhas de queijo chèvre com abóbora (1, 7)

Chamuças (1, 10, 12)

Shot's de melão com presunto crocante (7)

Almôndegas de morcela com puré de maçã (1, 7)

Batatinhas recheadas com chèvre, mel e noz (7, 8)

ENTRADA

Trouxa de massa filo com chèvre

e doce de abóbora (1, 3, 7)

Sopa rica de peixe (1, 2, 4, 7)

Creme de cogumelos com amêndoa torrada (1, 7, 8)

Bolsinha de massa filo com cogumelos (1, 3, 7)

Almôndegas de morcela com puré de maçã

e salada de espinafres com queijo feta (1, 7)

PRATO DE PEIXE

Tamboril gratinado com espargos (1, 4, 7)

Salmão com espinafres em massa folhada (1, 3, 4, 12)

Salmão alourado com manteiga de maracujá (1, 4, 7, 12)

Polvo à lagareiro (12, 14)

PRATO DE CARNE

Preso ibérica com molho de carne e tomilho (1, 12)

Lombinhos de porco preto com castanhas (1, 8, 12)

Magret de pato com pimenta rosa (1, 12)

Roastbeef com pimenta verde (1, 10, 12)

ACOMPANHAMENTOS

Batata doce no forno com alecrim

Arroz Thai

Migas de tomate com coentros (1)

Puré de brócolos (7)

Pudim de cogumelos (3, 7)

Gomos de maçã caramelizada (7, 12)

Tomate recheado com queijo chèvre (7)

Ratatouille de legumes

SOBREMESA À MESA

Cheesecake de framboesa (1, 3, 7)

Tarte de limão merengada (1, 3, 7)

Mousse de chocolate after-eight (3, 7)



€ 99,50 + Iva (13% e 23%) ± € 114,50 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, 3, 7)

Italianas (1, 7)

Mesa de enchidos e queijos secos (7)

Queijo Brie com mel (7)

Tâmaras com bacon

Trouxinhas de queijo chèvre com abóbora (1, 7)

Chamuças (1, 10, 12)

Shot's de gaspacho (1)

Pani-puri com pasta de sapateira (1, 2, 3, 10, 12)

Mini crepe Pato à Pequim (1, 3, 7)

Rissóis de camarão (1, 2, 3)

Rolinhos de salmão com Philadelphia (4, 7)

ENTRADA

Carpaccio de novilho com rúcula e parmesão (7)

Creme de marisco (1, 2, 14)

Bolsinha de massa filo com camarão (1, 2, 3, 7)

Trilogia de shots com vieira (7)

Espetada de camarão com molho de bivalves (2, 7, 14)

PRATO DE PEIXE

Tamboril gratinado com gambas (1, 2, 4, 7, 12)

Rolinhos de linguado com gambas (1, 2, 4, 7, 12)

Garoupa corada com molho de estragão (1, 4, 7, 9, 12)

Robalo braseado com molho de peixe assado (1, 4, 12)

PRATO DE CARNE

Perna de pato confitada com frutos silvestres (1, 12)

Lombo de vaca à Duque Wellington (1, 3, 10, 12)

Lombo de novilho com molho Roquefort (1, 7, 12)

Tornedós de novilho com molho à portuguesa (1, 10, 12)

ACOMPANHAMENTOS

Puré de batata doce com azeite de coentros (7)

Batata gratinada (7)

Arroz aromático (1, 8)

Migas de espargos verdes (1)

Esparregado (1, 7)

Legumes asiáticos

Legumes baby salteados

Puré de maçã com iogurte grego (7)

SOBREMESA À MESA

Gelado de praliné com molho de chocolate (3, 7, 8)

Strudel de amêndoa com gelado de natas (1, 3, 7, 8)

Profiterolles com gelado de natas

e molho de chocolate (1, 3, 7)



A partir de € 107,50 + Iva (13% e 23%) ± € 123,50 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 (máximo 3 alterações)

PRESTIGE - acresce € 0,10/p (substituição)
€ 0,20/p (inclusão)

PREMIUM - acresce € 0,15/p (substituição)
€ 0,30/p (inclusão)

GOLD - acresce € 0,20/p (substituição)
€ 0,50/p (inclusão)

ENTRADA

PRESTIGE - acresce € 0,90/p

PREMIUM - acresce € 2,00/p

GOLD - acresce € 3,00/p

PRATO DE PEIXE

PRESTIGE - acresce € 1,80/p

PREMIUM - acresce € 3,50/p

GOLD - acresce € 5,70/p

PRATO DE CARNE

PRESTIGE - acresce € 1,80/p

PREMIUM - acresce € 3,50/p

GOLD - acresce € 5,70/p

ACOMPANHAMENTO

PRESTIGE - acresce € 0,15/p

PREMIUM - acresce € 0,20/p

GOLD - acresce € 0,25/p

SOBREMESA À MESA

PRESTIGE - acresce € 0,50/p

PREMIUM - acresce € 1,70/p

GOLD - acresce € 2,90/p

ÉPOCA ALTA [Maio - Outubro] - Aos sábados número mínimo de convidados 120 p.
ÉPOCA BAIXA [Novembro - Abril] - Aos sábados número mínimo de convidados 80 p.

Para qualquer dia no ano:

GRUPOS SUPERIORES A 140 PESSOAS

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

Ex: EMENTA BASIC
140 pessoas = € 85,00/p

180 p - 140 p = 40 p

40 p x € 0,05 = € 2,00

€ 85,00 - € 2,00 = € 83,00

180 p x € 83,00/p = € 14.940,00

Para qualquer dia no ano:

GRUPOS INFERIORES A 120 PESSOAS

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

Ex: EMENTA BASIC
120 pessoas = € 85,00/p

120 p - 100 p = 20 p

20 p x € 0,15 = € 3,00

€ 85,00 + € 3,00 = € 88,00

100 p x € 88,00/p = € 8.800,00



MENUS BASIC & PRESTIGE

BEBIDAS 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, Tónica e Gaseificada
Aguardente - Antíqua
Licor - Beirão
Licor - Amarguinha
Porto Tinto - D. Antónia
Espumante (Bolo de Noivos) - Raposeira Reserva

MENUS PREMIUM & GOLD

BEBIDAS 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: € 1,70/p
Sapphire: € 2,10/p
Bulldog: € 3,10/p
Hendrick's: € 3,60/p

Adicionais

Vodka (Smirnoff): € 0,60/p
Rum (Bacardi): € 0,60/p
Vodka + Rum: € 0,90/p

CAIPIRINHA/CAIPIROSKA

Aperitivos: € 1,40/p
Aperitivos e Digestivos: € 2,10/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: € 0,90/p

SORBET

Servido entre os Pratos Quentes: € 1,80/p



COMUM ÀS 4 EMENTAS

VINHOS DE MESA ⁽¹²⁾

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

Se pretenderem fornecê-los, haverá um decréscimo de **€ 1,80/p** (Branco e Tinto)

MESA DE QUEIJOS ⁽⁷⁾

Queijo da Serra
Queijo de Azeitão
Queijo de Nisa
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

Salada de melancia com requeijão, cebolinho e nozes ^(7, 8)

Salada César de frango ^(1, 3, 4, 7, 8, 10)

Salada de lentilhas com queijo feta, espinafres e beterraba ^(1, 5, 7, 8)

Salada de melão, abacaxi, papaia e camarão com molho de cocktail ^(2, 3, 10)

Salada de morangos com presunto e parmesão ralado ⁽⁷⁾

Salada de tâmaras, uvas e nozes ⁽⁸⁾

Fiambre assado com mel e ananás ^(3, 7, 12)

Espelho de carnes frias

Espelho de presunto

Tarte de alho francês ^(1, 3, 7) / cogumelos ^(1, 3, 7)

Vol-au-vont de caril ^(1, 3, 7)

Empada de frango com cogumelos ^(1, 3, 7)

OUTRAS OPÇÕES

Leitão de Negrais: + € 2,00/p

Espelho de gambas ⁽²⁾: + € 3,70/p

Lagosta ⁽²⁾ (800 gr.): + € 3,30/p

Sapateira recheada ^(2, 3, 10, 12): + € 2,50/p

Retirando Buffet de Frios,
por substituição da Ceia, decresce € 0,80/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 ^(3, 7)

Bavarois de frutos silvestres ^(3, 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)

Farólias ^(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⁾

Trouxas-de-ovos ⁽³⁾

Toucinho-do-céu ^(1, 3, 8)

CEIA - 2 opções

Caldo verde/ Creme de coentros/ Canja

Preguinhos ^(1, 10)

Cachorrinhos ^(1, 10)

Omoletas variadas ⁽³⁾

Ovos mexidos com farinheira (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 4 anos (inclusivé), são nossas convidadas. As crianças dos 5 aos 12 anos (inclusivé), pagam 50%. A partir dos 13 anos pagam preço de adulto.

REFEIÇÕES INFANTIS, VEGETARIANAS E VEGANS

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, Varanda, Jardins, Salão e Parque de Estacionamento).
- Mesas, cadeiras, toalhadados, loiças e serviço de mesa.
- Bolo de Noivos (simples).
- Arranjos Florais (simples). 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 - € 220,00;
- 2.ª hora - € 280,00;
- 3.ª hora e seguintes - € 350,00.

PROVAS

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 do que um prato, para além dos da prova de degustação, haverá um custo adicional de **€ 12,00/casal** (Basic/Prestige) ou **€ 18,00/casal** (Premium/Gold), por cada escolha a mais. Se desejarem virem acompanhados, terá um custo de **€ 20,00/pessoa** (prova de degustação), e mais **€ 9,00/pessoa** (Basic/Prestige) ou **€ 15,00/pessoa** (Premium/Gold), 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 Recepções, 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 nos **últimos 15 dias** antes da data marcada para o Evento, terá uma **correção 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.

MESAS DE CONVIDADOS

O número de mesas considerado é em média de 1 mesa para 10 pessoas.

CERIMÓNIAS CIVIS

Habitualmente são realizadas na Varanda ou Jardim, desde que o tempo o permita, em alternativa numa das Salas. Montar-se-á uma pérgula decorada com tule branco e heras, mesa atalhada para a cerimónia, cadeiras para os Noivos, algumas cadeiras para os convidados e passadeira vermelha.

O valor deste serviço é de **€ 150,00.**

CRIANÇAS

Temos 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 2 elementos, o valor de refeição fica em **€ 12,00/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.**

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).

USO DE CONFETTIS

Agradecemos que não utilizem no vosso Evento, confettis.

Sendo usados, cobraremos um valor, relativo a limpeza, de **€ 150,00.**

USO DE ESTRELINHAS/SPARKLES LUMINOSOS

O uso destas "estrelinhas" 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 - Regulamento UE (anexo II do Regulamento n.º 1169/2011, de 25 de outubro):

- | | |
|------------------------|------------------------------------|
| 1 - Cereais com glúten | 8 - Frutos de casca rija |
| 2 - Crustáceos | 9 - Aipo |
| 3 - Ovos | 10 - Mostarda |
| 4 - Peixes | 11 - Sementes de sésamo |
| 5 - Amendoins | 12 - Dióxido de enxofre e sulfitos |
| 6 - Soja | 13 - Tremoço |
| 7 - Leite/Lactose | 14 - Moluscos |

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



Quinta do Pé da Serra

www.quintadopedaserra.com

info@quintadopedaserra.com

Lugar do Pé da Serra, 843
EN 247

2705-255 COLARES

Coordenadas GPS

38° 47' 19" N 9° 27' 39" W

Lat: 38.788850° Lon: -9.461010°

Contatos:

Quinta: (+351) 219 280 038

Escritório: (+351) 217 978 436

Luísa Monjardino
(+351) 919 264 950

José Orge
(+351) 917 999 333

Joana Ribeiro
(+351) 969 950 914

