

# Menu

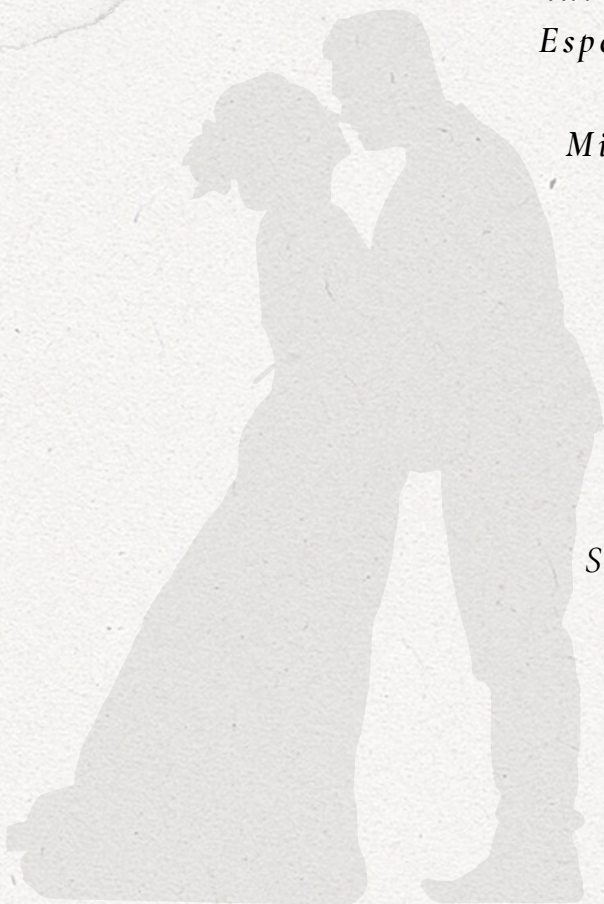
*Casamento Minimalista*  
*Finger food volante com serviço emprataado*  
*ou em regime de buffet*

## **COCKTAIL FINGER FOOD**

*Canapés com mousse de camarão*  
*Tostinhas com mousse de atum e azeitonas*  
*Bruschetta de queijo de cabra e doce de alperce*  
*Mini salgadinhos diversos*  
*Quadrinhos de melão com presunto*  
*Mini Wraps de vegetais diversos*  
*Espetadinhas cherry e queijo*  
*Espetadinhas de fruta*  
*Mini sanduiches recheadas*  
*Mini tartes salgadas*

## **BEBIDAS**

*Moscatel*  
*Vinho do Porto*  
*Sumos laranja e tropical*  
*Espumante*



# Menu

## **ENTRADA (SOPA OU SALADA)**

*– 1 opção à escolha*

*Creme de espinafres com natas e frutos secos crocantes*

*Aveludado de legumes*

*Creme de peixe com cenoura*

*Sopa de coentros com ovos escalfados*

*Salada de gambas com alfaces místicas e vinagrete*

*Polvo em cama de escabeche e rúcula*

## **PEIXE**

*– 1 opção à escolha –*

*Bacalhau espiritual gratinado com salada verde*

*Bacalhau cremoso em molho de espumante e ervas frescas*

*Lombinhos de perca em molho de laranja e arroz Árabe*

*Rolinhos de peixe galo em crosta de brás e grelos salteados e batatinhas  
novas primor*

## **CARNE**

*– 1 opção à escolha –*

*Lombo de porco recheado com farinheira, ameixas ou tâmaras, com legumes  
salteados e batata rebolão*

*Paupiettes de frango ou peru com molho de cogumelos sobre arroz de vegetais*

*Supremo de vitela com molho de floresta e batata gratinada*

*Lascada de pato cremoso envolto em batata palha*

## **SOBREMESA**

*– 1 opção à escolha –*

*Mousse de manga e lima*

*Mousse de chocolate com vinho do porto e bolacha*

*Pudim de requeijão e doce de laranja*

*Bolinho de chocolate com molho de baunilha*

## **BEBIDAS**

*Água*

*Vinho branco e tinto*

*Sumos*

*Cerveja*

# Condições

*Em regime de serviço com cocktail finger food volante e empratado (entrada, prato principal e sobremesa) - €120,00/pessoa com bebidas incluídas*

*Suplemento de entrada - €7,50/pessoa*

*Em regime total de buffet com finger food (entrada, prato principal e sobremesa) - €125,00/pessoa com bebidas incluídas*

*Suplemento de entrada - €7,50/pessoa*

**O preço inclui:**

*Iva à taxa legal*

\*

**O preço não inclui:**

*Decoração nas mesas ou outra*

*Bolo de Noivos e espumante*

*Animação*

\*

**Condições**

*Os valores apresentados nesta ementa são para o mínimo de 30 adultos.*

*O envio do orçamento não constitui uma pré-reserva.*

*O cliente deverá comunicar por escrito a adjudicação do casamento com a indicação expressa do dia.*

*Ementa orçamentada para o mínimo de adultos indicados na proposta*

*Revisão de preços caso o número final de convidados seja inferior ao acordado inicialmente.*

*O número total de convidados deve ser confirmado até 15 dias antes do evento. Após esta confirmação não poderão ser consideradas alterações para menor número de convidados.*

*A adjudicação implica a aceitação de todas as condições expressas na proposta da qual faz parte estas condições gerais*

\*

# Condições

\*

## **Pagamentos**

30 % com a adjudicação (valor não reembolsável na eventualidade de desistência);

40% do valor estimado a 30 dias do evento, (valor não reembolsável na eventualidade de desistência);

Restante pagamento na véspera do serviço.

No caso do evento ser anulado 30 dias antes da data de realização todos os pagamentos efetuados não serão reembolsados. Caso o evento seja anulado com as montagens do mesmo a decorrer a última tranche de pagamento deverá ser efetuada na totalidade.

\*

**Crianças até 1 ano não pagam**

**Dos 2 aos 4 anos (inclusive) pagam 25%,**

**Dos 5 aos 10 pagam 50%**

---

 **Hotel dos Zimbros**  
★★★★

Facho de Azóia  
Cabo Espichel  
2970-335 Sesimbra  
Telef. 210405470

Email: [hoteldoszimbros@gmail.com](mailto:hoteldoszimbros@gmail.com)

**Qi.Çá**  
RESTAURANTE