

Menu

Casamento Love Cost Tradicional

Serviço em regime empratado ou buffet



O conceito de "Love Cost Wedding" refere-se a uma abordagem de casamento em que o casal prioriza o amor e os sentimentos em detrimento dos custos e luxos associados a uma cerimônia tradicional.

Menu

Casamento Love Cost Tradicional

COUVERT

*Cesto de pão sortido (Broa de milho, Pão da Azóia, Tostas)
Mini salgadinhos, queijos laminados, doce de abóbora, azeitonas
marinadas*

SOPA

– 1 opção à escolha –

*Creme de legumes da horta
Creme de peixe com crotons de pão frito
Sopa de tomate com ovo esfarripado
Sopa de espinafres cremosa*

ENTRADA

– 1 opção à escolha –

*Queijo feta em cama de rúcula e alfaces mistas com tomate cherry e
aromatizado com vinagre balsâmico
Folhadinho de galinha caseiro em juliana de alface e cenoura
Almofada de queijo fresco e mel no forno com salada verde
Ovos com farinheira e tomate confitado*

Menu

Casamento Love Cast Tradicional

PEIXE

– 1 opção à escolha –

Brandada de bacalhau com coentros()*

Bacalhau espiritual cremoso()*

Solha com bechamel em crosta de broa de milho e batatinhas()*

Rolinhos de peixe com molho de ervas aromáticas e arroz basmati()*

()Acompanhamento: Salada mista aromática com vinagre balsâmico*

CARNE

– 1 opção à escolha –

Lombo de porco à portuguesa com batatas novas()*

Paupiltes de frango com molho de cogumelos e arroz de passas()*

Arroz de pato com enchidos tostadinho()*

Tirinhas de novilho à Lafões estufado com puré de batata esmagada()*

()Acompanhamento: Legumes salteados*

SOBREMESA

– 1 opção à escolha –

Pudim de leite com caramelo

Bolinho de chocolate com gelado de baunilha

Doce de natas com palitos de champagne

Tortinha de cenoura com molho de chocolate

Tarte de laranja com molho de citrinos

Preço

€35,00/pessoa (sopa + prato principal + sobremesa) e bebidas incluídas (vinho branco, vinho tinto, cerveja, sumos de laranja e tropical, água e café)

€50,00/pessoa (sopa + prato principal de peixe e carne + sobremesa) e bebidas incluídas (vinho branco, vinho tinto, cerveja, sumos de laranja e tropical, água e café)

Suplemento da entrada: €7,50/pessoa

Suplemento do couvert servido na mesa: €5,00/pessoa

Suplemento de buffet: €25,00/pessoa(**)

() BUFFET DE FRIOS COM SOBREMESAS**

Saladas da horta: Alface em Juliana, Tomate brunesa com orégano, laminado de pepino, cenoura ralado

Salada de polvo em escabeche

Cachaço assado com queijo da Azóia

Cavala em molho de tomate

Mesa de enchidos e queijos com compotas

Doçaria

Arroz doce

Mousse de chocolate

Doce de bolacha

Pudim de ovos à antiga

Tartes diversas

Bolo de chocolate

Pão de ló

Bebidas incluídas (vinho branco, vinho tinto, sangria, cerveja, sumo laranja, sumo maçã, sumo tropical, água e café)

Condições

O preço inclui:

Iva à taxa legal

*

O preço não inclui:

*Decoração nas mesas ou outra
Bolo de Noivos/Bodas 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

Qi.Çá

RESTAURANTE