



Menu casamento
com serviço em prato
ou em regime de buffet





Cocktail de boas vindas

Salgadinhos: Rissóis, Croquetes, Pastéis de bacalhau, Chamuças

Canapés variados e mini quiches

Espetadinhas de tomate e feta

Espetadinhas melão e presunto

Bebidas

Moscatel

Vinho do Porto

Sumos laranja e tropical

Espumante

Entradas

Crepe estaladiço de bacalhau com mini salada algarvia

ou

Sopa de abóbora cremosa perfumada com hortelã da ribeira e

ovo boulet no forno





Peixe

Lombo de tamboril ou lombo de perca braseado em crosta fina de azeitonas sobre migas de grelos e batata doce

- Tira sabores - Sorbet de limão com espumante

Carne

Burra confitada ou lombinho de porco preto e batatinhas estufadas

Sobremesa

Pudim de queijo fresco da Azóia com molho de mel e laranja e suas farripas, ou

Carpaccio de ananás macerado com moscatel, ou

Brownie húmido com gelado de baunilha

Bebidas

Água

Vinho branco e tinto

Sumos

Cerveja





Preço por pessoa com serviço empratado e 1 entrada:
€135.00/pessoa. Bebidas incluídas

Preço por pessoa em regime de buffet e 2 entradas: €
145.00/pessoa. Bebidas incluídas

Preço por pessoa em regime total de buffet* (frios e doces):
€ 165.00/pessoa. Bebidas incluídas.

*Buffet de saladas, queijos e enchidos

Saladas simples (alface, tomate, pepino, milho, cebola, couve-
roxa)

Saladas compostas

Batata com mostarda à antiga

Grão e bacalhau

Russa com atum

Tartes e quiches salgadas

Mesa de queijos sortidos, tostas e compotas

Enchidos diversos laminados

Fruta laminada montada





*Buffet de doces
Bolo de noz e chocolate
Pudim de ovos
Cheesecake
Mousse de chocolate
Doce de natas e bolacha

Suplemento de camarão - €5,00/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 50 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

*





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

