



ENCANTOS COM NATUREZA

EVENTOS

(2010)

CELEBRAMOS

E

ENCANTAMOS A SUA VIDA

www.encantoscomnatureza.com

Quinta
do
Caiado



Setas Certeiras

Organização de Eventos, Lda

Telef.: 913829993 - 913829985

Condições Gerais

1. São aceites reservas provisórias num prazo máximo de 5 dias úteis.
2. Número mínimo de convidados adultos pagantes: 60 pessoas.
3. Está incluído no preço a Decoração Floral (sendo a mesma pertença da casa), Impressão das Ementas, Bar Aberto, Aluguer do Espaço e a sua utilização até horas a acordar entre as partes.
4. Os preços apresentados referem-se aos Sábados e Domingos entre Abril e Outubro de cada ano. Noutros dias da semana ou fora daquele período, os clientes beneficiam de um desconto, sob consulta.
5. Condições de Pagamento:
 - 1.000€ de Sinal aquando da confirmação do evento e o restante no final do mesmo;
 - Bebés até aos 3 anos é gratuito, dos 4 aos 10 anos pagam apenas 50% do valor da ementa e a partir dos 10 anos por inteiro;
 - IVA incluído no preço à taxa em vigor.
6. Em caso de desistência, e a qualquer momento do processo, não haverá lugar à restituição do valor do sinal.
7. Todas as ementas são possíveis de ser alteradas entre pratos bem como as sobremesas, devendo ser comunicada a escolha num prazo de 15 dias antes do evento.
8. A confirmação do número de convidados deverão ser comunicados por escrito até **10 dias** antes do evento, não tendo a gerência nenhuma responsabilidade sobre possíveis desistências que ocorram após a mesma confirmação.
9. Todos os doces, queijos, frutas e carnes que restem no final do evento são pertença dos noivos.
10. A empresa reserva o direito de ser indemnizada por eventuais danos ou prejuízos, provocados por pessoas ou actos que ponham em causa o seu património.

Ofertas

Todas as nossas ementas incluem as seguintes ofertas:

- FLUTS EM CASQUINHA COM AS INICIAIS DOS NOIVOS;
- NOITE DE NÚPCIAS NO HOTEL MELLÃ CAPUCHOS;
- DECORAÇÃO DA QUINTA;
- FOGO DE ARTIFÍCIO;
- IDEIAS E SUGESTÕES CRIATIVAS PARA UMA CASAMENTO PERSONALIZADO;

Outras possíveis ofertas sob consulta.

Ambiente Romance na Quinta

Cocktail

*Moscateal de Setúbal, Martinis, Cerveja, Gin Tonic,
Sumo de Laranja e Águas*

Aperitivos

*Rissóis de Camarão, Bolinhos de Bacalhau, Croquetes de Carne, Linguiça Assada
Espetadas de Frutas, Canapés, Frutos Secos*

Entrada

Creme de Legumes, Creme de Alho Francês, Creme de Cenoura

Prato de Peixe

*Massada de Peixe com Gambas
Arroz de Tamboril com Gambas
Bacalhau com Molho de Queijo*

Prato de Carne

*Bifinhos de Porco com Ervas Aromáticas
Lombo Recheado com Farinheira/Ameixa
Perna de Porco Assada com Molho de Manga*

Sobremesa

*Mousse de Limão
Quente e Frio de Chocolate
Semi-frio de Manga*

Bar Aberto

*Vinho Branco e Tinto (casa), Sumo de Laranja, Água, Coca-cola, 7-Up,
Imperial, Café, Licores e Aguardentes e Whisky Novo*

Mesa de Mariscos

Gambas Cozidas

Mesa de Frutas

Espelhos e Taças de Frutas da Época e Tropical

Buffet de Frio

*Leitão de Negróis, Presunto Fatiado, Paté de Aves
Rolo de Vit. Ia, Carret de Porco, Saladas Frias*

Mesa de Doçarias

*Bolo de Chocolate com Nozes, Mousse de Chocolate, Molotoff, Brigadeiro, Farólias,
Lampreia de Fios de Ovos, Semi-Frio de Morangos, Bolo de Bolacha, Gelatinas, Arroz Doce*

Bolo de Noiva e Espumante

Aconchego

Caldo Verde com Broa

Preço por pessoa.....65, 00 €

Ambiente Encantos com Natureza

Cocktail

*Moscateal de Setúbal, Martinis, Cerveja, Gin Tonic,
Whisky, Vinho Branco Seco, Sumo de Laranja e Águas*

Aperitivos

*Rissóis de Camarão, Bolinhos de Bacalhau, Croquetes de Carne, Linguiça Assada,
Espetadas de Frutas, Tâmaras com Bacon, Canapés, Frutos Secos*

Entrada

Creme de Legumes, Creme de Alho Francês, Creme de Cenoura

Prato de Peixe

Bacalhau à Fiorentina

Lombinhos de Cherne com Gambas

Bacalhau com Broa

Prato de Carne

Medalhões de Porco com Bacon

Escalopes de Porco com Queijo e Presunto

Vitela com Vinho da Madeira

Sobremesa

Semi-Frio de Morango

Gelado de Baunilha e Morango

Bar Aberto

*Vinho Branco e Tinto (a definir), Sumo de Laranja, Água, Coca-cola, 7-Up,
Imperial, Café, Licores e Aguardentes e Whisky Novo*

Mesa de Mariscos

Gambas Cozidas e Sapateiras

Tábua de Queijos Nacionais e Estrangeiros

Mesa de Frutas

Espelhos e Taças de Frutas da Época e Tropical

Buffet de Frio

*Leitão de Negrães, Presunto no Ferro, Paté de Pimenta Verde, Franguinhos com Limão,
Coelho Assado, , Fiambre Gratinado, Peito de Peru com Geleia, Carret de Porco, Saladas Frias*

Mesa de Doçarias

*Bolo de Chocolate com Nozes, Pudim de Ovos, Torta de Laranja, Mousse de Chocolate, Molotov, Brigadeiro,
Bolo de Bolacha, Paris Brest, Brigadeiro de Chocolate, Lampreia de Fios de Ovos, Semi-Frio de Morangos,
Gelatinas, Arroz Doce*

Churrasco

Febras, Chouriça, Linguiça, Entremeadas, Entrecosto, Frangos, etc...

Bolo de Noiva e Espumante

Aconchego

Caldo Verde com Broa

Preço por pessoa.....70, 00 €

Ambiente Viagem dos Sonhos

Cocktail

*MoscateL de Setúbal, Martinis, Cerveja, Gin Tonic,
Whisky, Vinho Branco Seco, Sumo de Laranja e Águas*

Aperitivos

*Rissóis de Camarão, Bolinhos de Bacalhau, Croquetes de Carne, Linguiça Assada, Choco Frito
Espetadas de Frutas, Salsichas Cocktail, Tâmaras com Bacon, Canapés, Frutos Secos*

Entrada

Crema de Legumes, Crema de Alho Francês, Crema de Cenoura, Melão com Presunto, Vol au vent de Marisco

Prato de Peixe

*Cataplana Mista de Peixe com Marisco
Tranches de Cherne com Presunto
Lombos de Tamboril com Caranguejo*

Oferta

*Sorbet de Limão
com Espumante*

Prato de Carne

*Bifinhos de Vitela com Molho de Ameixa
Perna de Borrego em Massa Folhada
Paço Assado com Arroz de Miúdos*

Sobremesa

*Profiteroles com Chocolate
Cheesecake de Frutos Silvestres*

Bar Aberto

*Vinho Branco e Tinto (a definir), Sangria, Sumo de Laranja, Água, Coca-cola, 7-Up,
Imperial, Café, Licores e Aguardentes e Whisky Novo e Velho*

Mesa de Mariscos

Gambas Cozidas e Fritas e Sapateiras

Mesa de Queijos Nacionais e Estrangeiros

Mesa de Frutas

Espelhos e Taças de Frutas da Época e Tropical

Buffet de Frio

*Leitão de Negrães, Presunto no Ferro, Paté de Pimenta Verde, Franguinhos com Limão,
Coelho Assado, Peito de Peru com Geleia, Salmão Fumado, Rolo de Vitela, Carret de Porco, Lombo de Porco
com Cereja, Charcutaria Diversa, Saladas Frias*

Mesa de Doçarias

*Bolo de Chocolate com Nozes, Mousse de Chocolate, Molotoff, Brigadeiro, Rançoso Alentejano,
Pudim Abade de Priscos, Almendrado, Paris Brest, Cheese Cake, Lampreia de Fios de Ovos, Semi-Frio de
Morangos, Torta de Doce de Ovos, Encharcada, Bolo de Bolacha, Gelatinas, Arroz Doce*

Churrasco

Febras, Chouriça, Linguiça, Entremeadas, Entrecosto, Frangos, etc...

Bolo de Noiva e Espumante

Aconchego

Caldo Verde com Broa / Pão com chouriço

Preço por pessoa.....75, 00 €

Ambiente Paixão e Encantos

Cocktail

*Moscateil de Setúbal, Martinis, Cerveja, Gin Tonic,
Whisky, Vinho Branco Seco, Caipirinhas, Sumo de Laranja e Águas*

Aperitivos

*Rissóis de Camarão, Bolinhos de Bacalhau, Croquetes de Carne, Linguiça Assada, Choco Frito
Espetadas de Frutas, Chamuças, Salsichas Cocktail, Tâmaras com Bacon, Canapés, Frutos Secos,
Cerejas com Ananás, Cogumelos Panados*

Entrada

Melão com Presunto, Cocktail de Marisco em Papaia, Mela com Camarão, Vol au vent de Marisco

Prato de Peixe

*Rolinhos de Linguado com Camarão
Lombo de Cherne à Marisqueira*

Doçaria

*Sorbet de Limão com
Espumante*

Prato de Carne

*Cabrito Assado à Moda de Sintra
Vitela com Frutas Tropicais*

Sobremesa

*Ananás com Trougha de Ovos
Pudim Abade de Prisco com Frutas Tropicais*

Bar Aberto

*Vinho Branco e Tinto (a definir), Vinho Verde, Sangria, Sumo de Laranja, Água,
Imperial, Café, Licores e Aguardentes e Whisky Novo e Velho*

Mesa de Mariscos

Gambas Cozidas e Fritas, Vieiras, Sapateiras, Amêijoas, Mexilhão e Lagosta Montada

Mesa dos melhores Queijos Nacionais e Estrangeiros

Mesa de Frutas

Espelhos e Taças de Frutas da Época e Tropical

Buffet de Frio

*Leitão de Negróis, Presunto Serrano, Paté de Pimenta Verde, Franguinhos com Limão, Pato com Laranja,
Fiambre Gratinado, Salmão Fumado, Pernã de Porco com Cheiros, Peito de Peru com Geleia, Carret de Porco,
Coelho Assado, com cereja*

Mesa de Doçarias

*Bolo de Chocolate com Nozes, Mousse de Chocolate, Molotoff, Brigadeiro, Rançoso Alentejano,
Pudim Abade de Priscos, Almondorão, Paris Brest, Cheese Cake, Lampreia de Fios de Ovos, Semi-Frio de
Morangos, Bavaroise de Café, Pão de Ló de Alfanzeirão, Bolo Tentação, Tortas de Azeitão, Miniaturas, Bolo
de Bolacha, Gelatinas, Arroz Doce*

Churrasco ou Porco no Espeto

Bolo de Noiva, Espumante Murganheira

Aconchego

*Caldo Verde com Broa / Pão com chouriço
Cacau Quente / Pasteis de Nata*

Preço por pessoa..... 85, 00€