

Serviço

2

€94,51 iva incluído

preço por pessoa



decoração

Decoração da Sala, Centros de Mesa e Arranjos da mesa do buffet com flores naturais. Mesas em madeira com "caminho" em algodão. Cadeiras em madeira.

aperitivos

Tapas variadas, Mini quiches e pizzas, tacinhas de cogumelos com redução vinho porto, panadinhos, pão com alho, mini rissóis, queijo e enchidos fatiados. Refrigerantes, sumos prep. cervejas, vinhos da refeição, vermouths, porto branco, sangria.

refeição

A refeição é servida na sala principal, em mesas postas para 10 pessoas. **A ementa** consta de: Escolha de 1 sopa ou entrada, 1 prato de peixe, 1 prato de carne e 1 sobremesa servida à mesa.

serviço

Um empregado de mesa por cada 10 adultos.
Empregados em traje clássico.

entradas

Escolha 1 sopa ou entrada: Creme de Alho Francês, Sopa Espinafres com Queijo de Cabra, Velouté de Couve-Flor com Coentros, Creme de Cogumelos, Creme de Espargos, Sopa de Coentros com Queijo Fresco, Mousse de Camarão e Salada, Pasteis de Cogumelos e Castanhas.

peixe

Perca fresca alourada com molho de cogumelos frescos, Perca gratinada com espinafres e gambas, Salmão fresco com natas açafronadas e aroma funcho, Torta Rica de Peixes, Crepes do mar, Crepes de Bacalhau, Bacalhau gratinado com puré de batata.

carne

Escalopes de Vitela Recheados com Cogumelos, Lombo de Porco com maça e alho francês, Lombo de Porco com Mel e manjeriço, Vitela com castanhas salteadas e torrões de pão frito, Magret de Pato com Cebolinhas Caramelizadas.

sobremesa

Gelado de Natas com Molho de Morangos, Gelado de Frutos Silvestres, Gelado de Caramelo com Suspiro e Molho de Butterscotch, Crepes com gelado de natas e chocolate quente.

vinhos

Vinho Branco Leve Mirante e Tinto Alenquer- Adega Carvoeira. Inclui também: águas, refrigerantes, sumos preparados e café servido à mesa.

mesa de doces & frutas

Com grande variedade de bolos, escolhida pelos noivos. Mesa de frutas da época e tropicais, arranjadas em taças de vidro em mesa própria.

mesa de queijos

Mesa de queijos com: Queijo da Serra, Castelo Branco, da Ilha, Queijo de Cabra, Mestiço Tolosa, Brie, Camembert, Chèvre e uma variedade de pão, bolachas e tostas.

Bolo de noiva

De pão-de-ló em camadas finas, recheadas com doce de ovos e cobertura açúcar. Formato e decoração à escolha dos noivos.
Espumante São Domingos Meio Seco.

buffet-ceia

Escolha de 6 pratos: Leitão, Tartes Variadas, Presunto, Saladas, Lombo de porco exótico, Bifinhos na Pedra, Ovos Mexidos com acompanhamentos, Fondue de Carne, Crepes e waffles com vários acompanhamentos, uma sopa (por ex. caldo verde).

bar aberto

Serviço exclusivamente no bar.
O bar é composto por águas, cafés, refrigerantes, sumos preparados, cerveja, vinhos refeição, licores, brandies, aguardentes e whisky novo.
Aberto até ao fim da festa.

Condições Gerais

RESERVAS PROVISÓRIAS

As reservas provisórias têm a duração de 7 dias; dentro do período da reserva a Quinta obriga-se a informar - e a dar primeira opção - aos noivos com data reservada, perante o interesse de terceiros na mesma data.

Não implica o pagamento de qualquer sinal. Não vinculam as partes, além do descrito.

RESERVAS DEFINITIVAS

As reservas provisórias só se convertem em reservas definitivas - com natureza contratual - quando as responsabilidades assumidas pelo reservador forem devidamente caucionadas.

A caução inicial é de 30% do valor estimado do serviço (com numero estimado de convidados adultos).

A caução inicial pode ser constituída de várias formas - ver condições de pagamento.

ALTERAÇÕES A DATAS E SERVIÇOS

A quebra de compromisso (desistência da data) implica a perda da caução inicial.

As alterações à data não implicam a perda de caução, estando contudo sujeitas à disponibilidade de datas.

A escolha de serviço pode ser alterado pelos noivos, até três mês antes do evento.

NUMERO DE PESSOAS

O numero certo de adultos, crianças e bebés, deve ser comunicado, por escrito, dez dias antes do evento.

O número mínimo de adultos ao sábado é de 150 nos meses de Maio a Outubro.

Os preços cotados neste catalogo são para um nº mínimo de 80 adultos. Para eventos com menos de 80 adultos peça-nos a folha de calculo correspondente.

CRIANÇAS

As crianças até aos 4 anos não pagam, desde que não excedam 10% do nº adultos.

As crianças dos 5 aos 10 anos (e as em excesso dos 10%), pagam metade e são contadas como meios adultos.

As crianças com 11 anos são consideradas e contadas como adultas.

CONDIÇÕES PAGAMENTO

30% caução, no acto da reserva.

50% reforço de caução, 1 mês antes do evento.

20% acerto de contas, no dia do evento, ou noutra dia, desde que previamente acordado.

Modalidades de pagamento de sinal:

1) Transferência imediata de mil euros + iva para confirmar o dia. Pagamento até 90 dias antes do casamento do valor remanescente para perfazer os 30% do sinal.

2) Pagamento da totalidade dos 30% do sinal + iva com cheque pré datado para 90 dias antes do evento, entregue no acto da reserva.

IVA

Os preços cotados já têm o valor do iva incluído à taxa legal em vigor.

CONTACTOS

Qta. Hespanhol, Carreiras-Oeste, Torres Vedras.

Moveis :

961 699 330 / 96 466 9659

email: quintadohespanhol@gmail.com

PRESTADOR SERVIÇOS

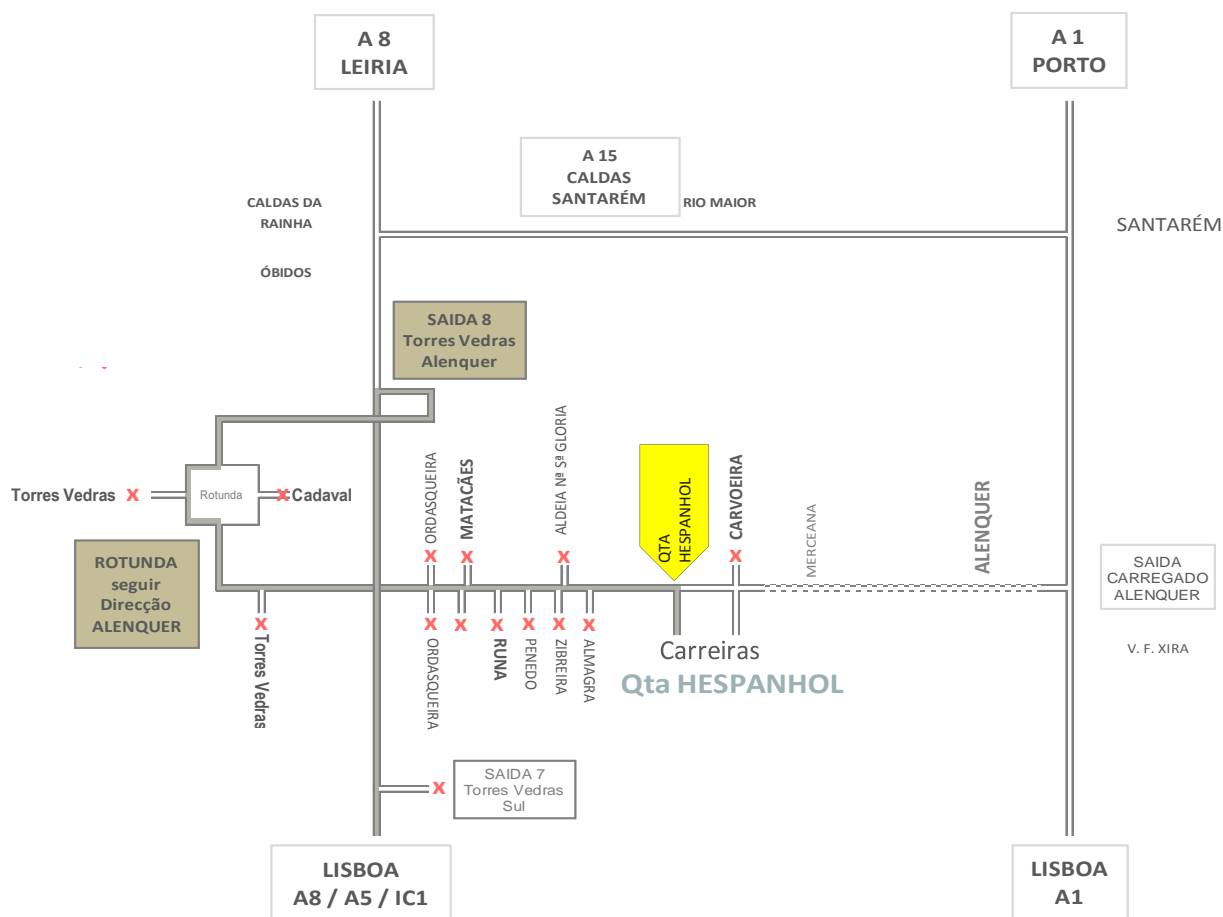
Peaches and Roses,
Organização de Eventos, Lda.

Quinta do Hespanhol - Carreiras
2565-136 Carvoeira - T. Vedras

NIF 509 817 734

Como chegar à quinta

Siga o nosso mapa de acesso para visitar a quinta.



Recomendamos o acesso pela A8.

Sair na saída Nº 8 / Na rotunda seguir em direcção Alenquer - N9/ São 10 km até à quinta/ Não seguir direcções marcadas com X

NOTA: Neste mapa o acesso pela A1 parece mais simples, mas não é.

CONTACTOS

Para visitar, pedir orçamento ou para esclarecer qualquer dúvida, contacte-nos. Estamos ao seu dispor.

Miguel Fernandes-Thomaz 964 669 659 / 913 218 500

Ana Fernandes-Thomaz 961 699 330

email : quintadohespanhol@gmail.com

site: www.quintadohespanhol.com