

Serviço

3

€103,91 iva incluído

preço por pessoa



decoreção

Decoreção da Sala, grande variedade de Centros de Mesa e arranjos da mesa do buffet com flores naturais. Mesas em madeira, várias opções de caminhos de mesa, ou toalha em branco. Cadeiras de madeira. Marcadores de metal.

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.

entrada

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

carne

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

vinhos

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

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.

ceia quente

Caldo verde ou Canja, Ovos Mexidos c vários acompanhamentos, Fondue de carne, Grelhados na Pedra com vários molhos, Crepes e Waffles com molhos doces e gelado, carrinho de gelados. Cacau, Pasteis Nata Quentes.

aperitivos

Mimos churrasco, gougères camarão, torradinhas chèvre, tostas camarão e coentros, tâmaras c/ bacon, mini chamussas, tostas tomate e mozzarella, torradinhas de sapateira. Sumos, cervejas, Refrigerantes, vinhos da refeição, vermouths, porto branco, whisky novo, gin, sangria, caipirinhas, limonadas, chás frios.

serviço

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

peixe

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

sobremesa

Gelado de Natas com Molho de Morangos, Gelado de Frutos Silvestres, Profiteroles Regados com Chocolate Branco e Preto.

mesa de doces & frutas

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

Bolo de noiva

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

bar aberto

Serviço digestivos à mesa, após o qual o serviço é no bar. Águas, café, sumos, refrigerantes, cervejas, vinhos da refeição, licorcs, aguardentes, brandies, whiskey novo, bebidas brancas, Caipirinhas.
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

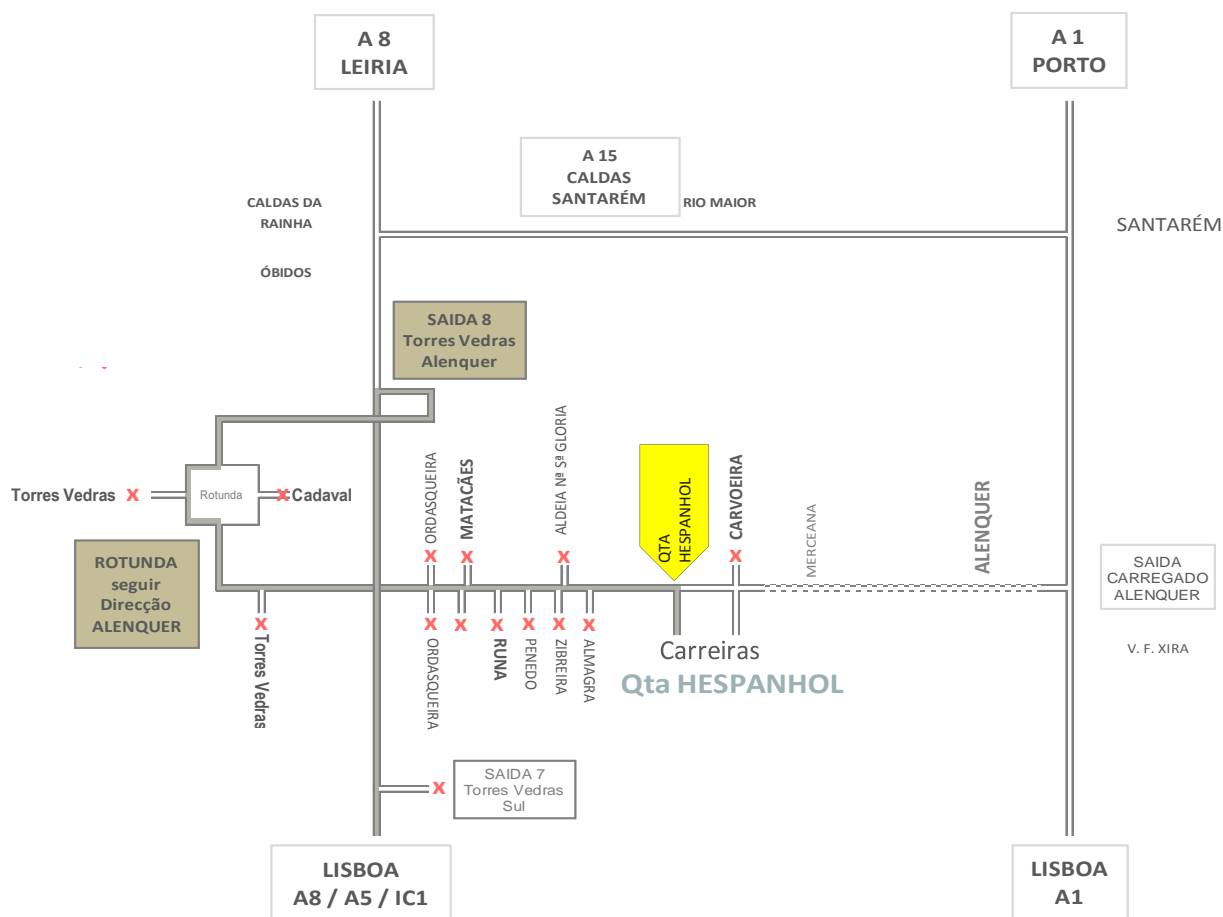
Peaches and Roses,
Organização de Eventos, Lda.

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