



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.

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.

entradas

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, Pastéis de Cogumelos e Castanhas, Cogumelos com Presunto.

carne

Vitela Assada c Canela e Vinho Tinto, Vitela c Molho de Mostarda, Escalopes de vaca com paté de chalotas e presunto, Vazia Assada em crosta de cebola e alho, Lombo Porco com Framboesas, Lombinhos de Porco Assado com Cebolinhas caramelizadas e dois purés.

vinhos

Vinho Branco Planalto e Vinho Tinto Chaminé.
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.

buffet frio

Composto por :
Leitão da Bairrada, Tartes Variadas, Tartaruga de Presunto, Lombo de porco exótico, Saladas Americanas.

aperitivos

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

serviço

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

peixe

Bacalhau c/ broa de Milho, Bacalhau de Coentrada, Tamboril com Limão e Alho Francês, Tamboril de Coentrada, Tamboril Gratinado com Gambas, Pescada c/Coentros e Gambas, Torta Folhada de Tamboril e Salmão, Crepes Camarão, Pudim crepes c/ Crustáceos.

sobremesa

Brownie de cacau com gelado de natas e molho de chocolate e mel, Gelado de Caramelo com Suspiro e Molho de Butterscotch, Frutas de verão gratinadas com gelado.

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.

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 Murganheira Meio Seco.

bar aberto

Serviço digestivos à mesa, após o qual o serviço é no bar.
Águas, café, sumos, refrigerantes, cervejas, vinhos da refeição, licores, 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

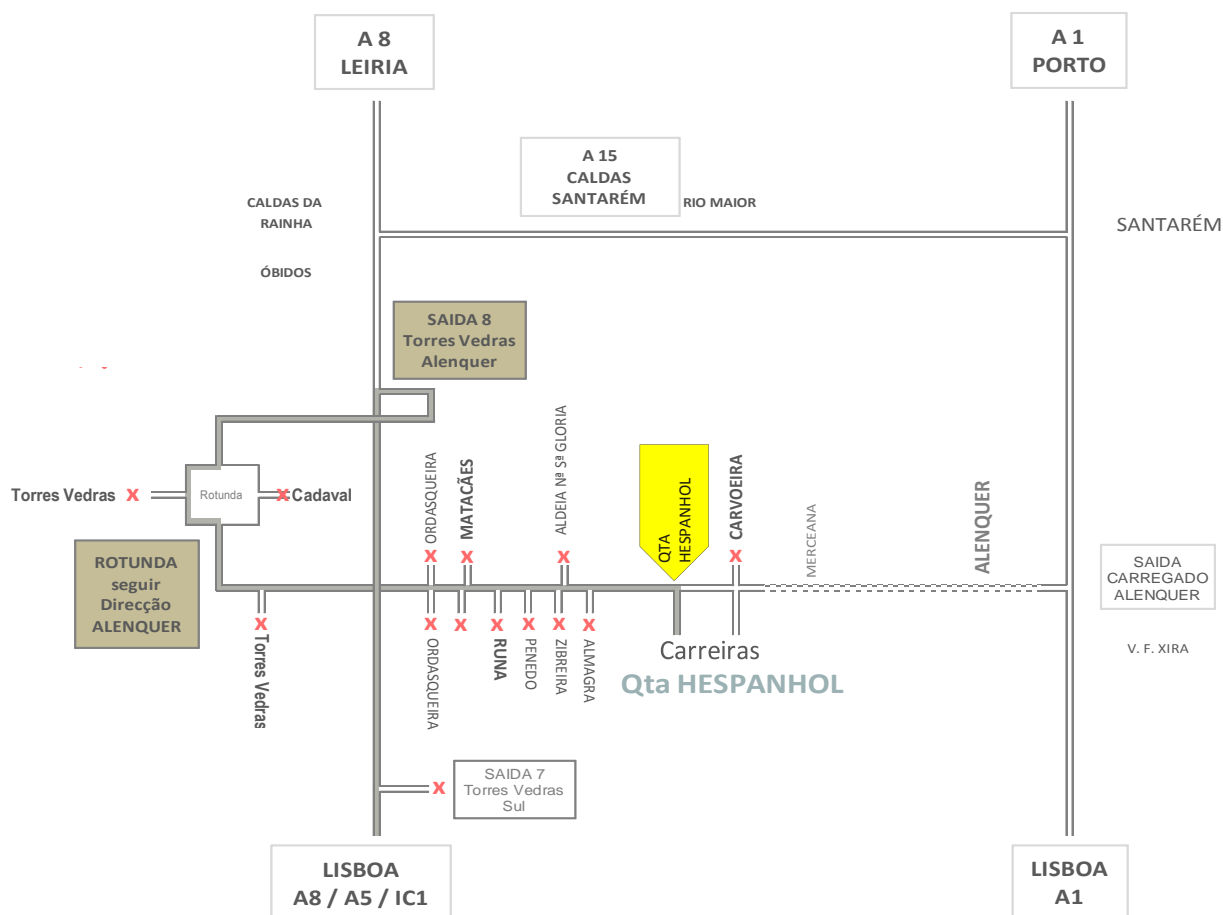
Peaches and Roses,
Organização de Eventos, Lda.

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