



MENU 1 PRATO | 57,00 € p/ pax

Welcome Drink

Vinho Tinto, Branco e Rosé Versátil (Alentejo), Cerveja Nacional, Água Mineral e Sumo de Laranja

Canapés

Escolher 4 Variedades

Frios

Óperas de foie grás
Esferas de chevre com amêndoa dourada
Mini éclairs de salmão fumado
Mini crepes recheados
Mini tortilhas guarnecidas
Canapé de salmão fumado com ovas de truta
Mini macarrons de figo chevre e tomilho

Quentes

Mini rissóis de cogumelos em dipp de menta
Folhadinhos de queijo e fiambre
Mini croquetes de espinafres em molho chilli doce
Tempura de camarão
Mini espetadas de aves teriyaki
Mini Chamuças de Aves com Caril e Molho Rábano
Mini croques de fiambre e queijo gratinados

Menu

Entrada, Prato Principal e Sobremesa

Entrada

Creme de alho francês com amêndoa

Prato Principal

Salmão em risotto de cogumelos
ou
Lombinho de porco à alentejana

Sobremesa

Tatin de maçã com gelado de baunilha e molho de caramelo

Refrigerantes, Água Mineral, Café Expresso, Cerveja Nacional, Vinho Branco e Tinto Versátil (Alentejo)

Oferta da noite de núpcias em quarto duplo standard e 3 lugares de estacionamento no hotel.**

*Todos os preços têm IVA incluído à taxa em vigor

** Mínimo de 40 pax para garantir as ofertas



MENU 2 PRATOS | 75,50 € p/ pax

Welcome Drink

Vinho Tinto, Branco e Rosé Versátil (Alentejo), Cerveja Nacional, Água Mineral e Sumo de Laranja

Canapés

Escolher 4 Variedades

Frios

Óperas de foie grás
Esferas de chevre com amêndoa dourada
Mini éclairs de salmão fumado
Mini crepes recheados
Mini tortilhas guarnecidas
Canapé de salmão fumado com ovas de truta
Mini macarrons de figo chevre e tomilho

Quentes

Mini rissóis de cogumelos em dipp de menta
Folhadinhos de queijo e fiambre
Mini croquetes de espinafres em molho chilli doce
Tempura de camarão
Mini espetadas de aves teriyaki
Mini Chamuças de Aves com Caril e Molho Rábano
Mini croques de fiambre e queijo gratinados

Menu

Entrada, Prato Principal e Sobremesa

Entrada

Sopa de espargos verdes, bacon e iogurte

Prato de Peixe

Robalo em fricassé de espargos verdes e cogumelos

Gelado de limão com vodka

Prato de Carne

Peito de pato braseado, espinafres avelã, batata rosti e molho de vinho do porto

Sobremesa

Tarte de Limão Merengada

Refrigerantes, Água Mineral, Café Expresso, Cerveja Nacional, Vinho Branco e Tinto Versátil (Alentejo)

Oferta da noite de núpcias em quarto duplo superior e 6 lugares de estacionamento no hotel.**

*Todos os preços têm IVA incluído à taxa em vigor

** Mínimo de 40 pax para garantir as ofertas



MENU PREMIUM | 157,00 € p/ pax

Welcome Drink

Porto, Vinho Tinto, Branco e Rosé Versátil (Alentejo), Cerveja Nacional, Gin Tónico, Água Mineral e Sumo de Laranja

Canapés

Escolher 8 Variedades

Frios

Óperas de foie grás
Esferas de chevre com amêndoa dourada
Mini éclairs de salmão fumado
Mini crepes recheados
Mini tortilhas guarnecidas
Canapé de salmão fumado com ovas de truta
Mini macarrons de figo chevre e tomilho

Quentes

Mini rissóis de cogumelos em dipp de menta
Folhadinhos de queijo e fiambre
Mini croquetes de espinafres em molho chilli doce
Tempura de camarão
Mini espetadas de aves teriyaki
Mini Chamuças de Aves com Caril e Molho Rábano
Mini croques de fiambre e queijo gratinados

Menu

Entrada, Prato Principal e Sobremesa

Entrada

Camarão e manga em redução de vinagre balsâmico

Prato de Peixe

Bacalhau em crosta de broa, grelos e batata assada

Sorbet de morango com champanhe

Prato de Carne

Tornedó do lombo com gratinado de batata, feijão verde e molho de vinho tinto

Sobremesa

Elegância de três chocolates

Refrigerantes, Água Mineral, Café Expresso, Cerveja Nacional, Vinho Branco e Tinto Versátil (Alentejo)



Buffet de Frutas e Sobremesas

Abacaxi, Mamão, Laranja, Kiwi, Uvas pretas

Bolo de bolacha crocante

Bolo Surpresa de chocolate

Rolo de Amêndoa

Bolo Tiramisu

Mouse de Chocolate

Pudim Francês

Mousse de leite condensado

Buffet de Queijos

Queijo da Ilha

Queijo Curado de Ovelha

Queijo de Mistura

Queijo Brie

Queijo Chevre

Buffet de Mariscos

Camarão cozido ao Natural

Lagosta cozida ao Natural

Mexilhão meia casca

Recheio de Sapateira



Ceia

Escolher 5 Variedades

Mini Bifana

Mini Pregos

Mini Cachorros

Mini Baguete de ovo mexido

Caldo verde

Cordon Blue

Mini Pasteis de bacalhau

Mini Croquetes de Carne

Mini Chamuças de Aves

Bar Aberto (3h)

Porto ou Madeira

Vermute Branco e Tinto

Gin, Vodka, e Rum

Whiskies Novos

Vinho Versátil: Branco, Tinto e Rosé

Sumo de Laranja Natural, Refrigerantes e Água Mineral

Cerveja Nacional

Oferta da noite de núpcias em suite e cortesia à chegada - Espumante e fruta laminada com chocolate, o Buffet de Frutas e Sobremesas, 10 lugares de estacionamento no hotel e desconto de 25% no alojamento dos convidados.**

*Todos os preços têm IVA incluído à taxa em vigor

** Mínimo de 40 pax para garantir as ofertas



COMPLEMENTOS

Buffet de Sobremesas e Frutas

9€/pax

Abacaxi, Mamão, Laranja, Kiwi, Uvas pretas

Bolo de bolacha crocante

Bolo Surpresa de chocolate

Rolo de Amêndoa

Bolo Tiramisu

Mouse de Chocolate

Pudim Francês

Mousse de leite condensado

Buffet de Queijos

9€/pax

Queijo da Ilha

Queijo Curado de Ovelha

Queijo de Mistura

Queijo Brie

Queijo Chevre

Buffet de Mariscos

25€/pax

Camarão cozido ao Natural

Lagosta cozida ao Natural

Mexilhão meia casca

Recheio de Sapateira

*Todos os preços têm IVA incluído à taxa em vigor



Ceia

Escolher 3 Variedades | 8,00€ p/pax

Escolher 5 Variedades | 9,50€ p/pax

Mini Bifana

Mini Pregos

Mini Cachorros

Mini Baguete de ovo mexido

Caldo verde

Cordon Blue

Mini Pasteis de bacalhau

Mini Croquetes de Carne

Mini Chamuças de Aves

Bar Aberto

34€ p/pax*

Porto ou Madeira

Vermute Branco e Tinto

Gin, Vodka, e Rum

Whiskies Novos

Vinho Versátil: Branco, Tinto e Rosé

Sumo de Laranja Natural, Refrigerantes e Água Mineral

Cerveja Nacional

*3 horas de serviço + 8,5€ p/pax p/hora extra

*Todos os preços têm IVA incluído à taxa em vigor



Menu Criança

15€ p/pax | 1 Entrada, 1 Prato Principal e 1 Sobremesa

Entrada

Sopa de Legumes

Prato Principal

Lacinhos de Massa com bolonhesa

Filetes de Pescada Dourados com Legumes a Vapor

Escalope de Frango panado com Esparguete

Hambúrguer com batata frita

Almondegas Vegan com Esparguete e molho de Tomate

Sobremesa

Salada de Fruta

Gelatina de Fruta

Gelado à Escolha

Mousse de Chocolate

Preço para crianças entre 4 e os 12 anos;

Crianças até aos 3 anos são gratuitas.

*Todos os preços têm IVA incluído à taxa em vigor



Observações

Os valores apresentados incluem:

- Mesas redondas para 8/12 pessoas
- Cadeiras
- Atoalhados e guardanapos brancos e/ou pretos
- Baixela
- Serviço de copos de mesa
- Empregados de mesa e bar

Serviços extras:

Centros de mesa: a partir de € 25,00 por centro de mesa

Impressão de menus personalizados: Orçamento mediante pedido

Impressão de convites: Orçamento mediante pedido

Decorações: Orçamento mediante pedido

Materiais Audiovisuais: Orçamento mediante pedido

Animação: Orçamento mediante pedido













Fotografo: Orçamento mediante pedido






VILA GALÉ SINTRA

Componha o seu Menu – Preços por pessoa



Entradas

-   Creme de alho francês com amêndoa - €
-  Sopa de espargos verdes, bacon e iogurte - €
-   Creme funcional de abobora com chia - €
-   Sopa verdes detox - €
-  Salada de soja com manga +1,50€
-  Crocante de queijo chevre com marmelada, nozes e canela em redução de vinho do Porto +2,00€
-   Portobello gratinado com espargos verdes e tomate em tagliatelle de legumes +2,50€
-  Camarão e manga em redução de vinagre balsâmico +3,50€

Pratos de Peixe

-  Salmão em risotto de cogumelos - €
-  Robalo em fricassé de espargos verdes - €
Bacalhau em crosta de broa, grelo e batata assada +3,50€
-  Polvo à lagareiro com batatinhas assadas +4,00€

Pratos de Carne

-  Peito de pato braseado, espinafres avelã, batata rosti e molho de vinho do Porto - €
Peito de frango em tagliatelle de ovo com bacon e molho de mel e mostarda +2,00€
-  Lombinho de porco à alentejana +2,50€
Tornedó do lombo com gratinado de batata, feijão verde e molho de vinho tinto +4,00€

Departamento de Grupos

Edifício Vila Galé - Alameda Bonifácio Lázaro Lozano, 9 - 2780-125 Oeiras- Portugal Tel: +351 217 907 600 | marketing@vilagale.com

www.vilagale.com



Pratos de Vegetarianos

 	Strogonoff de beringelas	- €
 	Moqueca de palmitos	- €
 	Risoto de cogumelos silvestres	+1,00€
	Raviolis de Ricotta gratinados com parmesão	+1,00€

Limpa Palatos

Limão com vodka	- €
Manga com rum	+1,00€
Morango com Champanhe	+1,00€

Sobremesas

Fruta fresca laminada	- €
Tatin de maçã com gelado baunilha e molho de caramelo	- €
Tarte de limão Merengada	- €
Bavaroise de morango	+1,50€
Delicia de três chocolates	+2,50€

Todos os preços têm IVA incluído à taxa em vigor

Departamento de Grupos

Edifício Vila Galé - Alameda Bonifácio Lázaro Lozano, 9 - 2780-125 Oeiras- Portugal Tel: +351 217 907 600 | marketing@vilagale.com

www.vilagale.com

2



Observações

Os valores apresentados incluem:

- Mesas redondas para 8/12 pessoas
- Cadeiras
- Atoalhados e guardanapos brancos e/ou pretos
- Baixela
- Serviço de copos de mesa
- Empregados de mesa e bar

Serviços extras:

Centros de mesa: a partir de € 25,00 por centro de mesa

Impressão de menus personalizados: Orçamento mediante pedido

Impressão de convites: Orçamento mediante pedido

Decorações: Orçamento mediante pedido

Materiais Audiovisuais: Orçamento mediante pedido

Animação: Orçamento mediante pedido

Fotografo: Orçamento mediante pedido

Departamento de Grupos

Edifício Vila Galé - Alameda Bonifácio Lázaro Lozano, 9 - 2780-125 Oeiras- Portugal Tel: +351 217 907 600 | marketing@vilagale.com

www.vilagale.com