



MENU 1 PRATO | 63,00 € 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

Aveludado de sapateira com pétalas e coentros e cebolinho

Prato Principal

Dourada em risotto de funcho
ou

Lombinho de porco, abobora assada com tomilho, espinafres e molho de ameixa preta

Sobremesa

Tarte de maçã com gelado nata 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 | 78,00 € 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 de Peixe, Prato de Carne e Sobremesa

Entrada

Crocante de queijo cabra com goiabada

Prato de Peixe

Salmão em salada de abacate, tomate, espargos verdes, pepino e coentros

Gelado de Limão com Vodka

Prato de Carne

Vitela de leite em fricassé de cogumelos

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 | 185,50 € 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

Quents

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 de Peixe, Prato de Carne e Sobremesa

Entrada

Salada de manga com Camarão e caju

Prato de Peixe

Bacalhau assado em crosta de amêndoa e coentros com grelos salteados

Gelado de Morangos com Champanhe

Prato de Carne

Lombo de Novilho com gratinado de batata e mousse de espinafres

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

Hambúguer 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 COLLECTIONS PALÁCIO DOS ARCOS

Componha o seu Menu – Preços por pessoa

Entradas

-  Creme funcional de abobora com chia
Functional pumpkin cream soup with chia - €
-  Aveludado de sapateira com pétalas e coentros e cebolinho
Creamy crab soup with coriander and chives - €
- Crocante de queijo cabra com goiabada
Crispy chevre cheese with guava jam +1,00€
-  Creme de espargos brancos com salmão fumado
Asparagus cream soup with smoked salmon +1,50€
-  Salada de manga com camarão e caju
Mangos salad with shrimps and cashew +2,00€
-  Carpaccio de salmão fumado com alcaparras
Smoked salmon carpaccio with capers +2,50€

Pratos de Peixe

-  Dourada em risotto de funcho
Golden bream in fennel risotto - €
- Robalo em Ratatouille perfumada com pesto
Seabass in ratatouille with pesto +2,00€
-  Lagareiro de polvo com batata nova e grelos salteados
Oven roasted octopus in olive oil and garlic with potatoes and sautéed cabbage sprouts +3,00€
-  Bacalhau assado em crosta de amêndoa e coentros com grelos salteados
Roasted cod fish with almonds corianders and sautéed cabbage sprouts +4,50€
-  Salmão em salada de abacate, tomate, espargos verdes, pepino e coentros
Salmon in avocado salad, tomato, green asparagus, cucumber and corianders +5,00€



Pratos de Carne

Peito de Frango Recheado com tomate seco e chevre em pesto de rúcula e mousse de batata trufada Chicken breast stuffed with sun dried tomato and chevre cheese, in arugula pesto and potato mousse	- €
Lombinho de porco, abobora assada com tomilho, espinafres e molho de ameixa preta Pork fillet, roasted pumpkin with thyme, spinach and dried plum sauce	+2,00€
Vitela de leite em fricassé de cogumelos Milky veal on mushrooms fricassee	+3,00€
Lombo de novilho com gratinado de batata e mousse de espinafres Tenderloin with potato gratin and spinach mousse	+4,00€
Peito de pato braseado com agrião e gnocchis salteados em molho de mel e lima Brazed duck breast with water cress, sautéed gnocchis in honey and lime sauce	+5,00€

Pratos de Vegetarianos

  Strogonoff de beringelas Eggplant stroganoff	- €
  Moqueca de palmitos Hearts of palm Stew	+1,00€
  Risotto de espargos verdes Green asparagus risotto	+1,00€



Limpa Palatos

Gelado morango com champanhe
Strawberries ice cream with champagne - €

  Gelado Limão com vodka
Lemon ice cream with vodka +1,00€

  Manga com calvados
Mango sorbet with calvados +1,00€

Sobremesas

  Fruta fresca laminada
Sliced fresh fruits - €

Tarte de Limão Merengada
Lemon pie with meringue - €

Tarte de maçã com gelado baunilha e molho de caramelo
Apple pie with vanilla ice cream and caramel sauce - €

  Cheese cake sem glúten de frutos silvestres
Gluten free cheese cake with wild berries +1,00€

  Pavlova de baunilha e morangos
Vanilla pavlova with strawberries +1,50€

Elegância de três chocolates
Chocolate elegance +3,00€

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