

EMENTAS
COMEMORAÇÕES
2021 | 2022



quinta da cascata
quinta cascata dos sonhos
by connecting
EVENTOS & CATERING

Ementa Prata

Cocktail de Boas Vindas

Receção dos noivos e convidados: Cocktail de espumante com frutos vermelhos

Bar do Cocktail: Vinho branco | Vinho tinto | Sangria | Cerveja | Amêndoa amarga | Sumo de laranja | Coca-Cola | Coca-Cola zero | Seven-Up | Água aromatizada | Água com gás
Água sem gás

Entradinhas em Serviço Volante: Mini pizzas | Bruschettas | Chouriço assado | Morcela assada
Espetadinhas de frutas | Canapés do mar | Canapés de atum | Folhadinhos sortidos | Mini pastéis de bacalhau | Mini rissóis de marisco | Mini croquetes de carne | Pães sortidos

Refeição

Entrada (Escolha uma das opções) Sopa de peixe com massinhas | Aveludado de legumes com juliana de couves | Creme de espinafres com fio de natas | Creme de cenoura com aroma de hortelã

Prato de Peixe (Escolha uma das opções) Bacalhau Espiritual | Lombinhos de perca do Nilo gratinados com mozzarella | Bacalhau gratinado com natas | Tranches de perca do Nilo sobre cama de espinafres

Prato de Carne (Escolha uma das opções) Perna de porco assada com puré de maçã reineta
Lombo de porco recheado com ameixas pretas | Lombo de porco recheado com farinheira
Lombo de porco com mel e ananás | Arroz de pato à Portuguesa

Sobremesa (Escolha uma das opções) Gelado com toping caseiro de morangos e areia de bolacha | Gelado com toping caseiro de chocolate e areia de bolacha | Tarte de maçã e canela

Digestivo | Café | Descafeinado | Chás

Bar Aberto: Vinho branco | Vinho tinto | Sangria | Cerveja | Moscatel | Amêndoa amarga
Vodka | Whisky novo | Gin | Sumo de laranja | Coca-Cola | Coca-Cola zero | Seven-Up | Água com gás | Água sem gás | Café | Descafeinado | Chás

Buffet de Marisco: Camarão cozido | Ameijoas à Bulhão Pato | Tostinhas

Buffet de Frutas: Frutas da época | Frutas tropicais

Buffet de Doces: Bolo de bolacha | Bolo brigadeiro | Pudim de leite condensado | Tarte de nata
Tarte de amêndoas | Pão de Ló | Mousse de chocolate | Mousse de manga | Mousse de Oreo
Leite creme | Arroz doce...

Buffet de Queijos: Seleção de queijos nacionais | Seleção de queijos estrangeiros | Doce em Compota | Tostinhas | Sortido de bolachas

Buffet de Frios: Entremeada de Negrais | Pato com laranja | Frango dourado | Peito de peru laminado | Ceda de porco | Salada de cogumelos | Salada mista | Salada tropical | Salada Italiana | Salada Russa | Cesto de Pães

Ceia: Caldo Verde com broa de milho e chouriço

Bolo dos Noivos e Espumante Abertura com Fogo Preso

Ofertas da Ementa Prata

- . Fonte de Chocolate (chocolate de leite, com frutas e marshmallows) (a partir de 100 pessoas);
- . Fogo Preso (2 tubos), para o momento da abertura do bolo;
- . Montagem da Cerimónia na Quinta;
- . Degustação para os noivos (até 2 pessoas), em data que será informada pela Quinta;
- . Alimentação para o staff (até 4 pessoas); serão cobrados 20,00 Euros, por pessoa a mais;

Ementa Ouro

Receção dos noivos e convidados: Cocktail de espumante com frutos vermelhos

Cocktail de Boas Vindas

Bar do Cocktail: Caipirinha | Gin | Martini bianco | Martini rosso | Porto branco | Limonada
Vinho branco | Vinho tinto | Sangria | Cerveja | Moscatel | Amêndoa amarga | Sumo de laranja | Coca-Cola | Coca-Cola zero | Seven-Up | Água aromatizada | Água com gás | Água sem gás

Churrasquinho ao vivo: Salsicha fresca | Entremeada | Entrecosto | Febras | Asinhas de frango
Chouriço | Morcela

Entradinhas em Serviço Volante: Mini pizzas | Folhadinhos sortidos | Entremeada de Negrais
Bruschettas | Pasta de farinheira com ovos | Tâmaras com bacon | Mini chamuças
Espetadinhas de frutas | Canapés do mar | Pasta de atum com tostinhas | Mini pastéis de bacalhau | Mini rissóis de marisco | Mini croquetes de carne

Refeição

Entrada (Escolha uma das Opções) Creme de espargos brancos com crocante de bacon
Creme de alho Francês | Creme de ervilhas com cubinhos de presunto

Prato de Peixe (Escolha uma das Opções) Posta de bacalhau com crosta de broa | Lombinhos de perca do Nilo com molho caseiro de marisco | Posta de bacalhau com amêndoas palitadas

Prato de Carne (Escolha uma das Opções) Vitela à Bordalesa | Peito de peru assado com ervas finas | Vitela com redução de cerveja preta | Lombinhos de porco com cogumelos | Carne de porco à Alentejana

Sobremesa (Escolha uma das Opções) Delícia de chocolate com bola de gelado e toping de morangos | Delícia de chocolate com bola de gelado e toping de frutos silvestres | Tarte de maçã e canela com bola de gelado

Digestivos | Café | Descafeinado | Chás

Bar Aberto: Caipirinha | Licor Beirão | Licor de whisky | Martini bianco | Martini rosso | Porto Tinto | Limonada | Vinho branco | Vinho tinto | Sangria | Cerveja | Moscatel | Amêndoa amarga | Vodka | Whisky novo | Gin | Sumo de laranja | Coca-Cola | Coca-Cola zero | Seven-Up | Água com gás | Água sem gás | Café | Descafeinado Chás

Buffet de Marisco: Sapateira | Pasta de sapateira | Camarão cozido | Ameijoas à Bulhão Pato
Tostinhas

Buffet de Frutas: Frutas da época | Frutas tropicais

Buffet de Doces: Manjar dos Deuses | Bolo de bolacha | Bolo brigadeiro | Pudim de leite condensado | Tarte de nata | Tarte de amêndoas | Pão de Ló | Mousse de chocolate | Mousse de manga | Mousse de Oreo | Leite creme | Arroz doce...

Buffet de Queijos e Charcutaria: Tábua de charcutaria laminada | Seleção de queijos nacionais | Seleção de queijos estrangeiros | Doce em compota | Tostinhas | Sortido de bolachas

Buffet de Frios: Leitão de Negrais | Quiche de legumes | Quiche de frango | Batatas chips | Salada de tentáculos ao molho verde | Entremeada de Negrais | Pato com laranja | Frango dourado | Peito de peru laminado | Ceda de porco | Salada de cogumelos | Salada mista | Salada tropical | Salada Italiana | Salada Russa | Cesto de pães

Rechaud Quente: Arroz de feijão vermelho e Pataniscas de bacalhau, ou bacalhau à Brás ou Arroz de pato | Caldo verde com broa de milho e chouriço

Bolo dos Noivos e Espumante Abertura com Fogo Preso

Ofertas da Ementa Ouro

- . Centro de mesa padrão (4 opções a escolha) Florista Dona Flor - (para mais de 120 adultos);
- . Fogo Preso para o momento da abertura do bolo;
- . Montagem de cerimónia na Quinta;
- . Degustação para os noivos (até 2 pessoas), em data que será informada pela Quinta;
- . Alimentação para o staff (até 4 pessoas); serão cobrados 20,00 Euros por pessoa a mais;

Ementa Diamante

Receção dos noivos e convidados: Cocktail de espumante com frutos vermelhos

Cocktail de Boas Vindas

Bar do Cocktail: Espumante | Caipirinha | Porto branco | Gin | Martini bianco | Martini rosso | Limonada | Vinho branco | Vinho tinto | Sangria | Cerveja | Gin | Moscatel | Amêndoa amarga | Sumo de laranja | Coca-Cola | Coca-Cola zero | Seven-Up | Água Aromatizada | Água com Gás | Água sem Gás

Carrinho das Minis: Carrinho de mão com cerveja mini no gelo

Churrasquinho ao vivo: Picanha | Salsicha fresca | Entremeada | Entrecosto | Febras | Asinhas de frango | Chouriço | Morcela

Entradinhas em serviço volante: Bolinhas de vitela com molho agridoce | Mini pizzas | Bruschettas | Pasta de farinheira com ovos | Espetadinhas de melão com presunto | Tâmaras com bacon | Folhadinhos sortidos | Mini chamuças | Canapés do mar | Pasta de atum com tostinhas | Mini pastéis de bacalhau | Mini rissóis de marisco | Mini croquetes de carne

Entradinhas Vegetarianas: Espetadinhas de Frutas | Rissóis de legumes | Wrap com Rúcula e Tomatinho

Refeição

Entrada (Escolha uma das opções) Cocktail de camarão com papaya | Cocktail de camarão sobre meloa | Creme de marisco com croutons | Sopa rica de peixe

Prato de Peixe (Escolha uma das opções) Arroz de tamboril com camarão | Arroz de Marisco | Rolinhos de peixe com camarão | Gratinado de frutos do mar

Prato de Carne (Escolha uma das opções) Medalhões do lombo de novilho às 3 pimentas | Medalhões do lombo de novilho com molho agri-doce | Medalhões do lombo de novilho com ananás | Bifinhos de porco preto ao vinho tinto | Cabrito assado à Padeira | Vitela assada no forno com castanhas

Sobremesa (Escolha uma das opções) Grande delícia de morango com toping de chocolate | Crepe recheado com gelado e toping de chocolate ou frutos silvestres | Profiteroles com toping de chocolate quente

Digestivos | Café | Descafeinado | Chás

Bar Aberto: Espumante | Caipirinha | Licor Beirão | Licor de whisky | Martini bianco | Martini rosso | Porto tinto | Limonada | Vinho branco | Vinho tinto | Sangria | Cerveja | Moscatel | Amêndoa amarga | Vodka | Whisky novo | Gin | Sumo de laranja | Coca-Cola | Coca-Cola zero | Seven-Up | Água com gás | Água sem gás | Café | Descafeinado | Chás

Buffet de Marisco: Camarão natural | Sapateira | Pasta de sapateira | Ameijoas à Bulhão Pato | Tostinhas

Buffet de Frutas: Frutas da época | Frutas tropicais

Buffet de Doces: Bolo profiteroles | Tarte de amêndoa | Pudim de côco | Manjar dos Deuses | Chese cake | Bolo de bolacha | Bolo brigadeiro | Pudim de leite condensado | Tarte de nata | Mousse de chocolate | Mousse de manga | Mousse de Oreo | Leite creme | Arroz doce.

Buffet de Queijos e Charcutaria: Tábua de charcutaria laminada | Seleção de queijos nacionais | Seleção de queijos estrangeiros | Doce em compota | Tostinhas | Sortido de bolachas

Buffet de Frios: Leitão de Negrais | Quiche de frango | Batatas chips | Salada de tentáculos ao molho verde | Salada de grão com bacalhau | Entremeada de Negrais | Pato com laranja | Frango dourado | Peito de peru laminado | Ceda de porco | Salada tropical | Salada Italiana | Salada Russa | Cesto de pães

Também para os Vegetarianos: Quiche de legumes | Salada de cogumelos | Salada de courgette | Salada mista

Rechaud de Quentes: Arroz de feijão vermelho com pataniscas de bacalhau, ou arroz de pato, ou bacalhau à Brás | Caldo verde com broa de milho e chouriço

Bolo dos Noivos e Espumante: Abertura com Fogo Preso

Ofertas da Ementa Diamante

. DJ (para mais de 120 adultos)

. Centro de mesa padrão - quatro opções à escolha, com flores naturais (para mais de 120 adultos);

. Fogo Preso para o momento de abertura do bolo;

. Montagem de cerimónia na Quinta;

. Degustação para os noivos e pais dos noivos (Até 6 pessoas), em data que será informada pela Quinta;

. Alimentação para o staff (até 4 pessoas); serão cobrados 20,00 Euros, por pessoa a mais;

EMENTA ALMOÇO / JANTAR

(apenas disponível de 2ª à 6ª feira, e sábados e domingos durante a época baixa)

Horário da Ementa:

Almoço: das 12:30h às 19:30h

Jantar: das 18:00h à 01:00h

Cocktail de Boas Vindas

Bar do Cocktail: Vinho branco | Vinho tinto | Sangria | Cerveja | Moscatel | Amêndoa amarga
Sumo de laranja | Coca-Cola | Coca-Cola zero | Seven-Up | Água aromatizada | Água com gás | Água sem gás

Entradinhas em Serviço Volante: Bruschettas | Pasta de farinheira com ovos | Chouriço assado
Morcela assada | Espetadinhos de frutas | Canapés do mar | Canapés de atum | Mini pastéis de bacalhau | Mini rissóis de marisco | Mini croquetes de carne

Refeição

Entrada (Escolha uma das opções) Sopa de peixe com massinhas | Aveludado de legumes com juliana de couves | Creme de espinafres com fio de natas | Creme de cenoura com aroma de hortelã

Prato Principal (Escolha uma das opções) Bacalhau espiritual | Lombinhos de perca do Nilo gratinados com mozzarella | Bacalhau gratinado com natas | Perna de porco assada com puré de maçã reineta | Lombo de porco recheado com ameixas pretas | Lombo de porco Recheado com farinheira

Sobremesa (Escolha uma das Opções) Gelado com toping caseiro de morangos e areia de bolacha | Gelado com toping caseiro de chocolate e areia de bolacha | Tarte de maçã com canela

Digestivos | Café | Descafeinado | Chás

Bar Aberto: Vinho branco | Vinho tinto | Sangria | Cerveja | Moscatel | Amêndoa amarga
Vodka | Whisky novo | Gin | Sumo de laranja | Coca-Cola | Coca-Cola zero | Seven-Up | Água com gás | Água sem gás | Café | Descafeinado | Chás

Buffet de Frutas: Frutas da Época | Frutas Tropicais

Buffet de Doces: Bolo de bolacha | Bolo brigadeiro | Pudim de leite condensado | Tarte de nata
Mousse de chocolate | Mousse de manga | Mousse de bolacha Oreo | Leite creme | Arroz doce...

Buffet de Queijos: Seleção de queijos nacionais | Seleção de queijos estrangeiros | Doce em compota | Tostinhas | Sortido de bolachas

Ceia: Caldo verde com broa de milho e chouriço

Bolo dos Noivos e Espumante Abertura com Fogo Preso

Ofertas da Ementa de Jantar

. Fogo preso para o momento da abertura do bolo;

. Montagem da cerimónia na Quinta;

. Degustação para os noivos (até 2 pessoas), em data que será informada pela Quinta;

. Alimentação para o staff (até 4 pessoas); serão cobrados 20,00 Euros, por pessoa a mais;

Ementas Alternativas (comum as 4 ementas)

Menu Infantil Hamburguer de vaca com batatas fritas | Croquetes de vaca com batatas fritas e arroz

Menu Vegetariano Beringela recheada | Lasanha de vegetais | Alho Francês à Brás | Hamburguer de soja com legumes | Hamburguer de cogumelos com legumes | Moqueca de vegetais

Extras Opcionais

Pequeno-almoço em casa dos noivos ou pais

Opção "A"

Mini sandes mistas | Mini sandes de fiambre | Mini sandes de queijo | Mini pastelaria | Mini croquetes de carne | Mini rissóis de marisco | Mini pastéis de bacalhau Quadrados de chocolate Sumo de laranja | Água mineral (pratos, copos e talheres descartáveis)

Opção "B"

Presunto fatiado | Lombo de porco fatiado | Charcutaria laminada | Mini croissants | Pão de Mafra fatiado | Mini sandes mistas | Mini sandes de queijo | Mini pastelaria | Mini croquetes de carne | Mini rissóis de marisco | Mini pastéis de bacalhau | Quadrados de chocolate | Coca-Cola | Sumo de laranja | Água mineral (pratos, copos e talheres descartáveis)

Mesa de Sushi (mínimo de 100 peças)

Variedade de Sushi

Buffet de Doces Quentes

Crepes | Waffles | Fondue de chocolate branco | Fondue de chocolate de leite

Carrinho de Minis

Carrinho de mão com cerveja mini no cocktail de Boas Vindas

Churrasco à Brasileira

Picanha | Maminha | Salsicha fresca | Salsicha Toscana | Entrecosto | Entremeada Arroz branco | Feijão preto | Farofa | Banana frita | Salada verde

Fonte de Chocolate

Escolha de 1 tipo de chocolate (de leite; preto; branco)

Bem Casados

Tábuas de Brigadeiros para Buffet

Sorveille de Limão ou Tangerina (Tira Sabores)

Carrinho de Guloseimas

O nosso Serviço

Mobiliário Exterior | Exclusividade de Espaço, para o dia do Evento | Confeção na Quinta, no dia do Evento | Seguro de Responsabilidade Civil | Empresa Licenciado e com Normas HACCP implementadas | Os nossos Buffets são quantificados de Acordo com o Número de Convidados Acompanhamento Personalizado, até ao Final da Festa | Todo o Mobiliário Necessário à Realização do Evento e Disponível | Mesas em Vidro | Equipe de Sala, Copa e Cozinha

Condições de Reservas e pagamentos

- Pré reservas, sem compromisso, com validade de 12 dias;
- Os Bebés são Nossos Convidados e as Crianças entre os 4 e os 9 Anos pagam 50% do Valor da Ementa;
- O Nosso Horário é até à 01:00H, ou a acordar com os noivos; **(exceto Ementa Jantar)**

Os pagamentos poderão ser efetuados por transferência Bancária para a conta da empresa:

Metrópole dos Sabores Eventos e Catering, L.da

IBAN: PT50 0033 0000 45443190 69 505 Millennium BCP

Aos nossos preços acresce o Iva à taxa em vigor.

Informações Adicionais

- ✓ O Conteúdo destas ementas/informações, pode ser alterado, antes da assinatura do contrato; após a assinatura do contrato, não haverá nenhuma alteração;
- ✓ O número definitivo de convidados, deverá ser informado por mail, até 15 dias antes do evento, sendo este número assumido como mínimo para questões de pagamento;
- ✓ O cliente, no ato da assinatura do contrato, assume responsabilidade pelos atos dos seus convidados e terceiros por si contratados;
- ✓ A Metrópole dos Sabores, não se responsabiliza por alimentos consumidos por pessoas com alergias ou intolerâncias alimentares, durante o evento;
- ✓ No caso de músicos contratados pelos noivos, cabe aos mesmos verificar a necessidade de licenças para o efeito;
- ✓ A Metrópole dos Sabores não se responsabiliza por bens deixados pelos convidados, antes, durante ou após a festa;
- ✓ Caso não queiram usufruir de alguma das nossas ofertas, não haverá lugar a qualquer restituição ou troca;
- ✓ Os nossos buffets são quantificados de acordo com o número de pessoas confirmadas 15 dias antes do serviço;
- ✓ O peso do bolo dos noivos é contabilizado de acordo com o número de convidados;