



apresentação
casamentos

2026



PACOTE QUINTA

Como este é um dia muito especial para si, queremos fazer tudo o que está ao nosso alcance para realizar os seus sonhos. É por isso que pretendemos ser tão flexíveis e acolhedores quanto possível na criação de uma atmosfera mágica para o seu evento.

O Bon Bon Catering é nosso parceiro exclusivo há muitos anos e, a título particular, somos clientes dos seus restaurantes ainda há mais tempo, por isso é justo dizer que nos convenceram pela qualidade que providenciam. Todos os pratos são preparados com ingredientes de origem local e as refeições podem ser adaptadas a quaisquer requisitos dietéticos.

Para que se torne mais fácil criar o seu menu de casamento perfeito, criámos o pacote básico inicial, onde cada elemento pode sofrer um upgrade separadamente de acordo com seus desejos.

INCLUI

- Canapés para a recepção
- Bebidas para a recepção
- Jantar BBQ
- Sobremesa
- Bebidas para acompanhar o jantar
- Bar aberto após o jantar
- Utilização exclusiva do local selecionado durante o evento

O Pacote Quinta tem um preço de €169 por pessoa.

Descontos:

Dia da semana: para casais interessados em realizar o seu casamento em dia que não o sábado podemos oferecer um desconto de €10,00 por pessoa.

As páginas seguintes descrevem o que está incluído em cada posição, bem como todas as possibilidades de upgrade que pode escolher.



BEBIDAS COCKTAIL

QUINTA

PACOTE QUINTA BEBIDAS

À chegada: **Ponche de fruta e água**

Cocktail depois da ceremónia: **Sangria branca ou vinho espumante**

Duração: **1 hora**

UPGRADE

BEBIDAS PRATA

+ €6,50

À chegada: **Ponche de fruta e água**

Cocktail após a ceremónia: **Sangria branca ou vinho espumante**

Bar: **Sangria branca, cerveja, vinho branco, água, sumos e refrigerantes**

Duração: **1,5 horas**

UPGRADE

BEBIDAS OURO

+ €10,25

À chegada: **Ponche de fruta e água**

Cocktail após a ceremónia: **Sangria branca ou vinho espumante**

Bar: **Sangria branca, cerveja, vinho branco, água, sumos e refrigerantes**

Duração: **2 horas**



CANAPÉS COCKTAIL

QUINTA

PACOTE QUINTA CANAPÉS

2 opções por pessoa:

**Tártaro de salmão marinado
Presunto com manga
Azeitonas marinadas com amêndoas torradas**

UPGRADE

CANAPÉS PRATA

+ €3,25

3 opções por pessoa:

**Tártaro de salmão marinado
Presunto com manga
Mini espetadas de frango com molho agridoce
Azeitonas marinadas com amêndoas torradas**

UPGRADE

CANAPÉS OURO

+ €6,00

5 opções por pessoa:

**Tártaro de salmão marinado
Presunto com manga
Mini espetadas de frango com molho agridoce
Shots de gazpacho
Tâmaras recheadas com queijo azul enroladas em bacon
Azeitonas marinadas com amêndoas torradas**



JANTAR

QUINTA

PACOTE QUINTA BUFFET

Couvert: **Pão, manteiga, azeitonas & mousse de atum**

Quentes: **Frango grelhado "à Guia"
Hambúrgueres de carne de vaca caseiros
Salsichas picantes
Batatas com alho & alecrim**

Frios: **Salada Algarvia
Salada de tomate e cebola
Salada de espinafres com manga e nozes
Salada de cuscuz
Molho de BBQ, de alho e tártaro**

UPGRADE

BUFFET SYRAH

+ €3,25

Couvert: **Pão, manteiga, azeitonas & mousse de atum**

Quentes: **Frango grelhado "à Guia"
Lombo de porco assado com molho de ameixa
Hambúrgueres de carne de vaca caseiros
Batatas com alho e alecrim**

Frios: **Salada Algarvia
Salada de tomate e cebola
Salada de espinafres com manga e nozes
Salada de cuscuz
Molho de BBQ, de alho e tártaro**



JANTAR

QUINTA

BUFFET VIOGNIER

+ €10,25

Couvert: **Pão, manteiga, azeitonas & mousse de atum**

Quentes: **Perna de porco com molho de mel e tomilho**
Peito de frango recheado com legumes em bacon
Robalo à portuguesa
Batatas Dauphinoise

Frios: **Salada Algarvia**
Salada de tomate e cebola
Salada de espinafres com manga e nozes
Salada de cuscuz
Molho de BBQ, de alho e tártaro

UPGRADE

BUFFET CASTELÃO

+ €10,25

Couvert: **Pão, manteiga & azeitonas**

Quentes: **Espetadas de frango com bacon, chouriço, pimento e cebola na grelha**
Bifes de carne de porco marinados na grelha
Ensopado de borrego

Frios: **Salada Algarvia**
Salada de tomate e cebola
Salada de espinafres com manga e nozes
Salada de cuscuz
Molho de BBQ, de alho e tártaro

UPGRADE**BUFFET TRINCADEIRA**

+ €12,50

Couvert:	Pão, manteiga & azeitonas
Quentes:	Espetadas de frango com bacon, chouriço, pimento e cebola na grelha Bifes da vazia com manteiga de alho Bifes de carne de porco marinados na grelha Hambúrgueres de carne de vaca caseiros na grelha Batatas com alho e alecrim
Frios:	Salada Algarvia Salada de tomate e cebola Salada de espinafres com manga e nozes Salada de cuscuz Molho de BBQ, de alho e tártaro

UPGRADE**BUFFET ALVARINHO**

+ €16,75

Couvert:	Pão, manteiga, azeitonas & mousse de atum
Quentes:	Perna de porco com molho de mel e tomilho Bifes da vazia com manteiga de alho Ensopado de borrego Robalo à portuguesa Batatas Dauphinoise
Frios:	Salada Algarvia Salada de tomate e cebola Salada de espinafres com manga e nozes Salada de cuscuz Molho de BBQ, de alho e tártaro

UPGRADE**BUFFET VERDELHO**

+ €17,25

Couvert:	Pão, manteiga & azeitonas
Quentes:	Espetadas de frango com bacon, chouriço, pimento e cebola na grelha Bifes da vazia com manteiga de alho Robalo à portuguesa Camarão com alho e piri-piri Batatas com alho e alecrim
Frios:	Salada Algarvia Salada de tomate e cebola Salada de espinafres com manga e nozes Salada de cuscuz Molho de BBQ, de alho e tártaro



JANTAR SENTADO

Um jantar sentado inclui uma entrada fria à sua escolha e um prato principal. Escolha uma das opções e os possíveis upgrades estão listados abaixo.

JANTAR SENTADO

+ €16,70

Entradas frias:

- Salmão marinado caseira com molho de mel e mostarda**
- Trilogia de salmão: marinado, fumado e tataki**
- Salada de camarão com abacate, ananás e molho de pimenta rosa**
- Peito de pato fumado em salada de espinafres, manga e molho de tangerina**
- Carpaccio de lombo de vaca com pinhões, rúcula e molho de mostarda**
- Salada de tomate com "mozarela de búfala" e molho de pesto**
- Presunto com melão**
- Paté de fígado de galinha caseiro com molho de figo**
- Vitello tonnato**

Entradas quentes:

- Camarões com alho e piri piri** + €6,00
- Vieiras salteadas com puré de râbano e molho de champagne** + €6,00
- Sonho de maçã com queijo de cabra, mel e molho balsâmico** + €4,75

Prato principal:

- Lombo de porco recheado com ameixas com molho de mel e tomilho ou Peito de frango recheado com legumes, enrolado em bacon com molho mediterrâneo**
- Perna de pato confitada com molho de Licor Beirão** + €4,00
- Bochechas de porco preto estufadas com ameixas e vinho moscatel** + €4,00
- Dueto de lombinho de porco e bochecha de porco preto com molho moscatel** + €4,00
- Chambão de borrego ao estilo mediterrâneo** + €6,00
- Filete de corvina com molho de ervas** + €6,50
- Filete de dourada com molho champagne** + €6,50
- Camarões com alho e piri piri** + €10,00
- Tornedó com cogumelos e molho de trufas** + €10,00
- Carré de borrego com molho de alecrim** + €12,50

(todos os pratos são servidos com legumes frescos e preparação de batata em prato separado)



SOBREMESAS

QUINTA

PACOTE SOBREMESAS QUINTA

Salada de fruta da época com gelado de baunilha

UPGRADE

SOBREMESAS SILVER

Crème brûlée com sorvete de framboesa
Morangos com creme mascarpone
Crêpe Suzette com gelado de baunilha
Cheesecake de morango com sorvete de manga
Eton mess

+ €3,25
+ €3,25
+ €3,25
+ €3,25
+ €3,25

UPGRADE

SOBREMESAS GOLD

Crêpe com morangos caramelizados e gelado de baunilha
Trilogia de chocolate: mousse, fondant (bolo) e gelado
Trilogia de crème brûlée, mousse de chocolate e pastel de nata
Tábua de Queijos

+ €5,25
+ €5,25
+ €5,25
+ €5,25
+ €5,25

EXTRA

BUFFET DE CHÁ & CAFÉ

+ €3,25



BEBIDAS

para acompanhar a refeição

QUINTA

PACOTE BEBIDAS QUINTA

Selecta branco
Selecta rosé
Selecta tinto
Cerveja
Refrigerantes
Água

UPGRADE

BEBIDAS SILVER

+ €5,25

DUO branco
DUO rosé
DUO tinto
Cerveja
Refrigerantes
Água

UPGRADE

BEBIDAS GOLD

+ €10,75

Grace Vineyard branco
DUO rosé
Grace Vineyard tinto
Cerveja
Refrigerantes
Água



BAR ABERTO

após o jantar

QUINTA

BAR ABERTO (2h)

Selecta branco, Selecta rosé, Selecta tinto,
Cerveja, Refrigerantes, Água

UPGRADE

BAR ABERTO **SILVER**

+ €4,75

Upgrade para os vinhos da gama Prata
(DUO branco, DUO tinto, DUO rosé)

UPGRADE

BAR ABERTO **GOLD**

+ €10,00

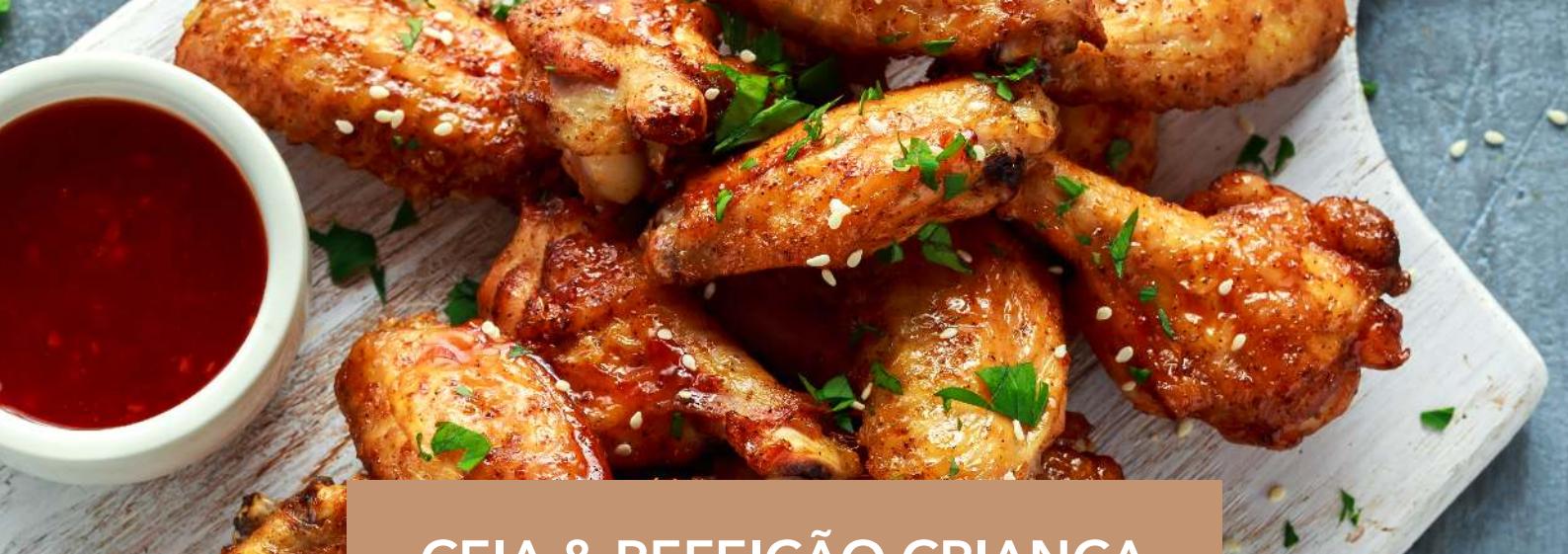
Upgrade para os vinhos da gama Ouro
(Grace Vineyard branco, Grace Vineyard tinto, DUO rosé)

DESTILADOS

UPGRADE PARA INCLUIR DESTILADOS

+ €6,50

Gin, Whisky, Rum, Vodka



CEIA & REFEIÇÃO CRIANÇA

SNACKS

OPÇÕES DISPONÍVEIS

Fatias de pizza (2 por pessoa)	+ €5,00
Bifana em pão	+ €5,00
Cachorro-quente com condimentos	+ €6,00
Hambúrgueres de carne de vaca com condimentos	+ €6,00
Asinhas de frango picantes, salsichas e pãezinhos	+ €6,00
Espetadas de frango com molho de amendoim, ou molho sweet & sour e pãezinhos	+ €6,00
Torre de queijo servida com uvas, bolachas e tostas	+ €6,00

CRIANÇAS

MENU INFANTIL

+ €34,75

Entrada: **Salada de fruta**
Sopa de tomate
Sopa de legumes

Prato principal*: **Douradinhos de frango ou peito de frango**
Douradinhos de peixe ou filete de peixe
Salsichas

Sobremesa: **Gelado**

Bebidas: **Refrigerantes, Sumos, Água**

*(Todos servidos com legumes frescos e batatas fritas)

Não é cobrado nenhum valor pelas crianças até aos 4 anos de idade. Para crianças entre os 4 e os 10 anos de idade existe a opção de escolher um menu de adulto com um desconto de 50% ou optar por um Menu de Criança conforme acima.

TERMOS & CONDIÇÕES

Os preços incluem:

- IVA à taxa legal
- Toalhas de mesa, talheres, louças, copos
- 8 horas de serviço (desde a hora de chegada) até à meia noite (por cada hora suplementar serão cobrados €18,15/ hora / staff)
- Menu de degustação para duas pessoas (confirmação da data e hora após reserva do evento)
- Todos os preços acima são válidos para um mínimo de 40 convidados (solicitar preços para grupos menores de 40 pessoas)
- A Quinta dos Vales reserva-se ao direito de ajustar os preços finais, caso a inflação seja superior aos 10% previstos.

Refeições do Staff:

Poderão ser providenciadas refeições ao Staff por €33,50

Espaço:

Temos dois espaços disponíveis para casamentos que podem ser combinados, ambos sujeitos a disponibilidade:

- Terraço Panorâmico
- Jardim de Esculturas

Higiene e segurança alimentar:

Devido a políticas rigorosas, não podemos permitir a entrada de alimentos e bebidas não fornecidos pelo nosso fornecedor.

Licença de ruído:

As licenças de ruído permitem que os eventos decorram até às 2h00.

Condições de pagamento:

- 30% referente ao depósito no ato da reserva
- 50% 90 dias antes do serviço
- Saldo remanescente 15 dias antes do serviço
- Outros serviços não incluídos na cotação inicial serão cobrados no final do evento.

Se o pagamento não for feito dentro dos prazos mencionados, a Quinta dos Vales reserva-se o direito de cancelar o serviço.