



QUINTA<sup>DO</sup>VALES  
WINE ESTATE

*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 cerimónia: **Sangria branca ou vinho espumante**

Duração: **1 hora**

### UPGRADE

#### BEBIDAS PRATA

+ €6,50

À chegada: **Ponche de fruta e água**

Cocktail após a cerimónia: **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 cerimónia: **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 gaspacho  
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 "mozzarella de búfala" e molho de pesto  
Presunto com melão  
Paté de fígado de galinha caseiro com molho de figo  
Vitello tonnato

#### Entradas quentes:

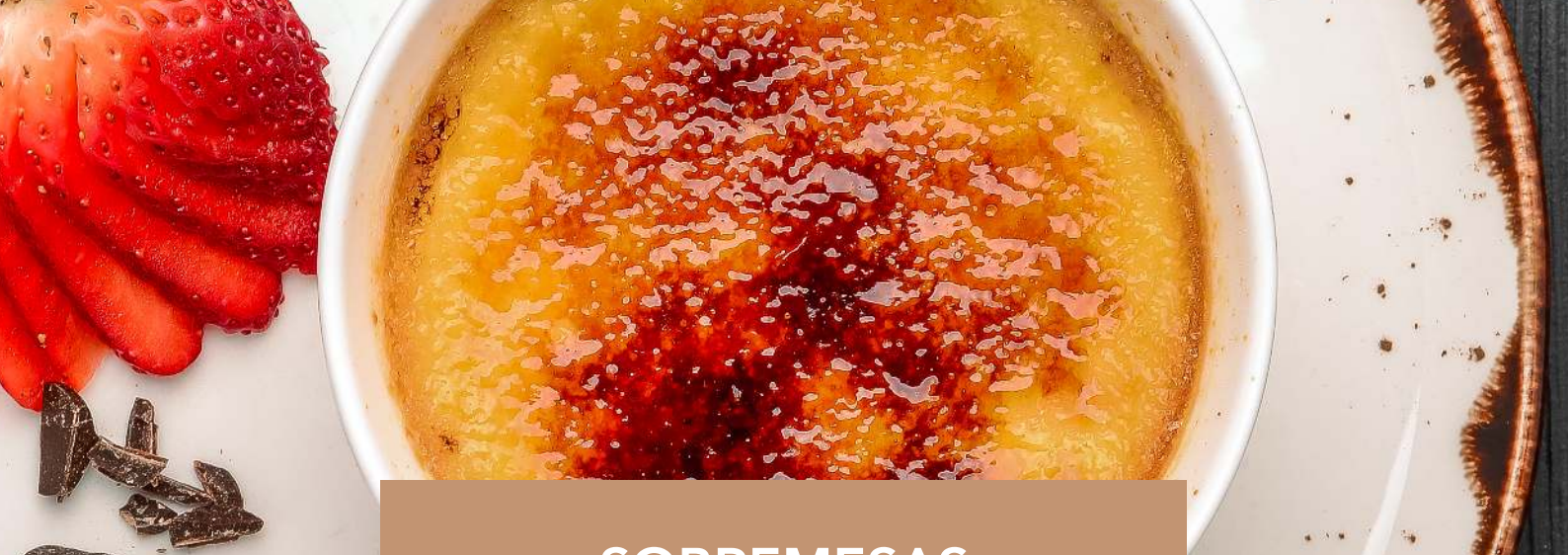
Camarões com alho e piri piri	+ €6,00
Vieiras salteadas com puré de rábano e molho de champagne	+ €6,00
Sonho de maçã com queijo de cabra, mel e molho balsâmico	+ €4,75

#### 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	+ €3,25
Morangos com creme mascarpone	+ €3,25
Crêpe Suzette com gelado de baunilha	+ €3,25
Cheesecake de morango com sorvete de manga	+ €3,25
Eton mess	+ €3,25

### UPGRADE

#### SOBREMESAS **GOLD**

Crêpe com morangos caramelizados e gelado de baunilha	+ €5,25
Trilogia de chocolate: mousse, fondant (bolo) e gelado	+ €5,25
Trilogia de crème brûlée, mousse de chocolate e pastel de nata	+ €5,25
Tábua de Queijos	+ €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)

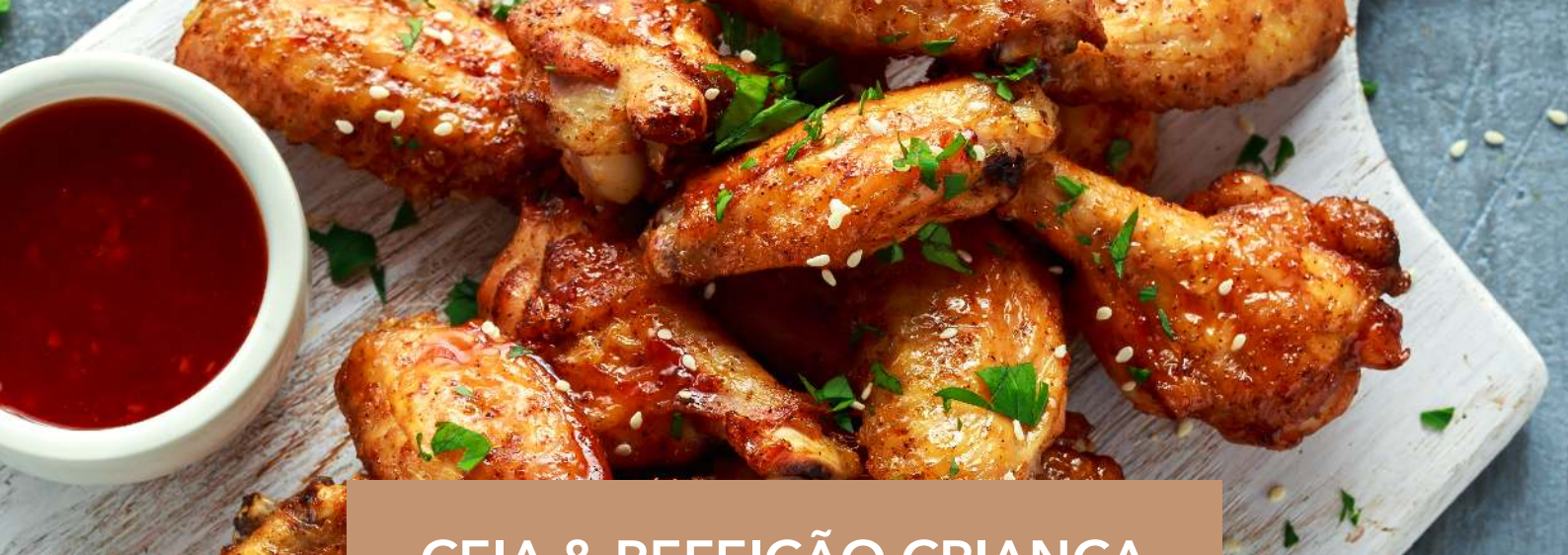
DESTILADOS

UPGRADE PARA INCLUIR DESTILADOS

+ €6,50

Gin, Whisky, Rum, Vodka

Extensão bar aberto standard (1h): + €6,00 / Extensão bar aberto com destilados (1h): + €9,00



## 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 pãozinhos	+ €6,00
Espetadas de frango com molho de amendoim, ou molho sweet & sour e pãozinhos	+ €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.