



PROPOSTA DE CASAMENTOS /BATIZADOS





Menu Olhos D'Água

Preço por Pessoa: 80,00€ (13% iva incl.)
Suplemento bebidas: 2,50€ (13% iva incl.)
Suplemento bebidas: 7,50€ (23% iva incl.)

Valor Total: 90,00€ por pessoa

Inclui: Cocktail de “Boas-vindas”, almoço (1 sopa, 1 peixe, 1 carne, 1 sobremesa), bar aberto e buffet

Preço por criança (3-11 anos): 50% do preço do menu

Preço por criança (0-2 anos): grátis

Cocktail de Boas Vindas

(Duração de Serviço: 1 a 2 horas)

COMIDAS

BEBIDAS

Gin tónico
Cerveja de pressão
Refrigerantes e águas
Martini tinto e branco
Vinho tinto e Vinho branco “seleção do restaurante”

Fritos

(Chamuças, Pastel de bacalhau, rissóis, croquetes)
Farinheira c/ ovo
Patês variados c/ tostinhas
Pizzas variadas
Queijo regional e tostinhas de doce regional
Tirinhas de carne na grelha





Almoço

(Duração: 1h30 a 3h00)

Local: Restaurante Callum

SOPA

Creme de alho francês, cristais de presunto e coentros

PRATO DE PEIXE

Bacalhau envolto em molho bechamel, miolo de camarão e bouquet de salada

PRATO DE CARNE

Cachaço de porco fumado esmagada de grão e ratatouille de legumes

SOBREMESAS

Brownie de chocolate, bola de gelado nata e caramelo

BEBIDAS

Vinho tinto e Vinho branco “seleção do restaurante”, cerveja de pressão, refrigerantes, águas, café e chá





Bar Aberto

Duração 2 Horas

Local: A definir

Imperial

Sangria de pressão

Vinho branco de pressão

Gin tónico

Whisky novo

Aguardente nova

Licores nacionais

Cerveja de pressão

Refrigerantes e águas

Martini tinto e branco

Vinho tinto seleção do restaurante





Buffet

Duração 2 a 3 Horas

Local: Restaurante Callum

SELEÇÃO DE SALADAS

Seleção de saladas mistas
Salada de bacalhau com grão, cebolada e salsa
Salada de atum com feijão frade e pimento assado
Salada de camarão, ananás, couve roxa e molho agri-doce
Salada de frango assado com cenoura, milho passas e maionese de ervas
Salada alemã com salsicha, batatinha nova cozida, pickles e molho cocktail
Salada de salmão marinado, maçã verde, couve coração e vinagreta de mostarda

SELEÇÃO DE MARISCO

Camarão cozido
Salada de búzios
Sapateira recheada
Ameijoa à "Bulhão pato"
Mexilhão em meia casca
Lavagante – € sob consulta
Camarão tigre € sob consulta
Ostras- € sob consulta
Pernas de caranguejo real – € sob consulta
Camarão frito – € sob consulta
Percebes - € sob consulta

CANTINHO PORTUGUÊS

Caldo verde
Arroz de Pato

SELEÇÃO DE CHARCUTARIA E QUEIJOS

Paiola
Painho regional
Presunto laminado
Brie (francês)
Queijo da Ilha
Queijo de cabra curado
Queijo da Serra amanteigado
Tostas, compotas de frutas, mel e frutos secos

SELEÇÃO DE FRUTAS E SOBREMESAS

Abacaxi
Melão
Melancia
Laranja
Kiwi
Uvas
Semifrios variados
Doçaria tradicional

BEBIDAS

Vinho tinto e Vinho branco "seleção do restaurante", cerveja de pressão, refrigerantes, águas, café e chá





Menu Xisto

Preço por Pessoa: 90,00 € (13% iva incl.)
Suplemento bebidas: 2,50€ (13% iva incl.)
Suplemento bebidas: 7,50€ (23% iva incl.)

Valor Total: 100,00 € por pessoa

Inclui: Cocktail de “Boas-vindas”, almoço (1 sopa, 1 peixe, 1 carne, 1 sobremesa), bar aberto e buffet

Preço por criança (3-11 anos): 50% do preço do menu

Preço por criança (0-2 anos): grátis

Cocktail de Boas Vindas (Duração de Serviço: 1 a 2 horas)

COMIDAS

BEBIDAS

Sangria
Moscatel
Gin tónico
Cerveja de pressão
Refrigerantes e águas
Martini tinto e branco
Espumante
Vinho tinto e Vinho branco “Seleção do restaurante”

Sopa fria de melão
Fritos
(Chamuças, Pastel de bacalhau, rissóis, croquetes)
Farinheira c/ ovo
Patês variados c/ tostinhas
Pizzas variadas
Queijo regional e tostinhas de doce regional
Enchidos fumados regionais .
Enchidos grelhados
Tirinhas de carne na grelha
Cogumelo recheado
Folhadinhos de farinheira
Vol-au-vent com recheios variados
Tártaro de salmão c/ abacate e ovas
Arroz malandrinho de ervas aromáticas
Ostras ao natural (+ 1,50€/pax)





Almoço

(Duração: 1h30 a 3h00)

Local: Restaurante Callum

SOPA

Sopa de peixe com croutons aromatizada com coentros

PRATO DE PEIXE

Arroz malandrinho de tamboril com camarão e ameijoas

PRATO DE CARNE

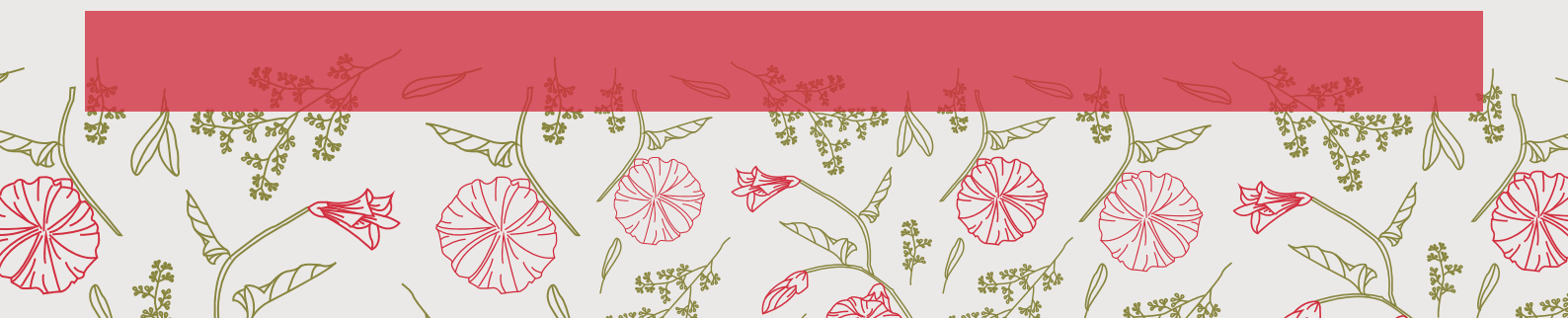
Leitão assado em forno de lenha, chips de batata e mix de salada

SOBREMESAS

Strudle de maçã com frutos vermelhos, gelado de baunilha e caramelo salgado

BEBIDAS

Vinho tinto e Vinho branco “seleção do restaurante”, cerveja de pressão, refrigerantes, águas, café e chá





Bar Aberto

Duração 2 Horas

Local: A definir

Sangria
Gin tónico
Whisky novo
Whisky 12 Anos
Licores nacionais
Cerveja de pressão
Refrigerantes e águas
Martini tinto e branco
Licores
Aguardente nova e velha





Buffet

(Duração de Serviço: 1 a 2 horas)

Local: Restaurante Callum

SELEÇÃO DE SALADAS

Seleção de saladas mistas

Salada de bacalhau com grão, cebolada e salsa

Salada de atum com feijão frade e pimento
assado

Salada de camarão, ananás, couve roxa e
molho agridoce

Salada de frango assado com cenoura, milho
passas e maionese de ervas

Salada alemã com salsicha, batatinha nova
cozida, pickles e molho cocktail

Salada de salmão marinado, maçã verde,
couve coração e vinagreta de mostarda

SELEÇÃO DE MARISCO

Camarão cozido

Salada de búzios

Sapateira recheada

Ameijoas à "Bulhão pato"

Mexilhão em meia casca

Lavagante – € sob consulta

Camarão tigre € sob consulta

Ostras- € sob consulta

Pernas de caranguejo real – € sob consulta

Camarão frito – € sob consulta

Percebes - € sob consulta

CANTINHO PORTUGUÊS

Caldo verde ou canja

Preguinhos no pão

Arroz de Pato

SELEÇÃO DE CHARCUTARIA, CARNES FRIAS E QUEIJOS

Brie (francês)

Roquefort (francês)

Queijo da Ilha (S. Jorge)

Queijo de cabra curado

Queijo da Serra amanteigado

Queijo creme com especiarias e sementes

O nosso fumeiro laminado

Lombo de porco c/ citrinos e crosta de ervas

SELEÇÃO DE FRUTAS E SOBREMESAS

Tigelada

Fruta laminada

Semifrios variados

Fonte de chocolate

Pinha de profiteroles

Espetadinhas de fruta

Arroz doce com limão e canela

Brownie de chocolate com pimenta rosa

Mousse de chocolate branco com romã

Bolo de chocolate

Bolo de nozes

Tarte maçã

BEBIDAS

Vinho tinto e Vinho branco "seleção do restaurante", cerveja de pressão, refrigerantes,
águas, café e chá





Menu Sta. Margarida

Preço por Pessoa: 100,00 € (13% iva incl.)

Suplemento bebidas: 5,50€ (13% iva incl.)

Suplemento bebidas: 4,50€ (23% iva incl.)

Valor Total: 110,00 € por pessoa

Inclui: Cocktail de “Boas-vindas”, almoço (1 sopa, 1 peixe, 1 carne, 1 sobremesa), bar aberto e buffet

Preço por criança (3-11 anos): 50% do preço do menu

Preço por criança (0-2 anos): grátis

Cocktail de Boas Vindas (Duração de Serviço: 1 a 2 horas)

COMIDAS

BEBIDAS

Sangria
Moscatel
Caipirinha
Gin Gordon's
Gin Premium
Cerveja de pressão
Refrigerantes e águas
Martini Rosso e Bianco
Cocktail Santa Margarida
Vinho tinto e Vinho branco “Seleção do restaurante”

Trilogia de fritos
Brás de enchidos
Mini pizzas variadas
Mini kebab de vitela
Folhadinhos variados
Espetadinha de camarão e bacon
Mexilhão com molho à espanhola
Vol-au-vent com recheios variados
Arroz malandrinho de lingueirão com coentros
Tábua de queijo regional e tostinhas de doce regional
Camarão à guilho e miolo de ameijoas salteadas
Banca de grelhados (secretos de porco, tirinhas de vitela, salsichas e enchidos)





Almoço

(Duração: 1h30 a 3h00)

Local: Restaurante Callum

SOPA

Creme de tupinambor, camarão e maçã verde

PRATO DE PEIXE

Tranche de corvina selvagem com arroz malandrinho de berbigão

PRATO DE CARNE

Medalhão de vitela com molho de cogumelos silvestres, batata duchesse e legumes salteados

SOBREMESAS

Cartuchinho de creme de ovos e gelado de nata

BEBIDAS

Vinho tinto e Vinho branco “Seleção do Restaurante”, cerveja de pressão, refrigerantes, águas, café e chá



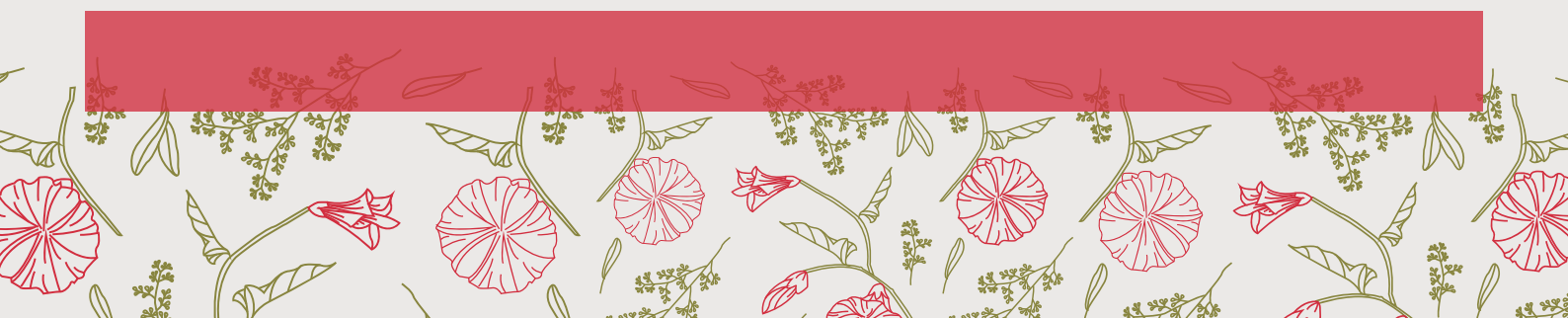


Bar Aberto

Duração 2 Horas

Local: A definir

Sangria
Caipirinha
Gin tónico
Whisky novo
Whisky 12 Anos
Licores nacionais
Cerveja de pressão
Refrigerantes e águas
Licores
Aguardente nova e velha





Buffet

(Duração de Serviço: 1 a 2 horas)

Local: Restaurante Callum

CANTINHO PORTUGUÊS

Caldo verde ou canja
Preguinhos no pão

SELEÇÃO DE SALADAS

Seleção de saladas mistas
Salada de polvo do atlântico
Salada de orelha de porco
Salmão ao vapor c/ alcaparras
Salada de bacalhau com grão, cebolada e salsa
Salada de atum com feijão frade e pimento
assado
Salada de camarão, ananás, couve roxa e
molho agridoce

SELEÇÃO DE MARISCO

Camarão cozido
Salada de búzios
Sapateira recheada
Ameijoas à "Bulhão pato"
Mexilhão em meia casca
Lavagante – € sob consulta
Camarão tigre € sob consulta
Ostras- € sob consulta
Pernas de caranguejo real – € sob consulta
Camarão frito – € sob consulta
Percebes - € sob consulta

SELEÇÃO DE CHARCUTARIA, CARNES FRIAS E QUEIJOS

Brie (francês)
Roquefort (francês)
O nosso fumeiro laminado
Rosbife ao sal
Leitão assado no forno
Seleção de 6 queijos nacionais
Queijo creme com especiarias e sementes

SELEÇÃO DE FRUTAS E SOBREMESAS

Tigelada
Macarrons
Mini éclaires
Fruta laminada
Semifrios variados
Mini bolas de Berlim
Fonte de chocolate
Pinha de profiteroles
Espetadinhas de fruta
Arroz doce com limão e canela
Brownie de chocolate com pimenta rosa
Mousse de chocolate branco com romã
Trifles de frutas com crocante de frutos secos

BEBIDAS

Vinho tinto e Vinho branco "Seleção do restaurante", sangria tinta, cerveja de pressão,
refrigerantes, águas, café ou chá





Pratos Alternativos, sujeitos a orçamento

ENTRADAS / SOPAS

Ceviche de peixe, bouquet de saladas e frutos secos
Creme de ervilha com mousse de presunto
Sopa de mariscos com coentros e croutons
Camarão frito molho de manteiga, alho e coentros
Salada de camarão com fruta tropical e molho cocktail
Salteado de cogumelos selvagens, alecrim alho e presunto
Salada de salmão fumado com mix de alfaces, agrião, frutos secos e sementes torradas de sésamo
Folhado de queijo de ovelha, frutos seco e salada de rúcula com mel
Creme de cogumelos selvagens com nata fresca, poejo e noz-moscada

PRATOS DE PEIXE

Arroz de lavagante
Caril de gambas e sapateira
Arroz de garoupa com ameijoas e gambas
Tranche de salmão com molho 3 pimentas, batata e legumes
Lombo de Bacalhau confitado, tomate seco, batata e legumes
“O nosso bacalhau”, cebola, couve, bechamel de bacalhau, lascas de bacalhau, maionese e crosta de broa com coentros e salsa
Polvo à lagareiro com batata a murro e legumes saltados
Lombo de bacalhau com crosta de broa, legumes da época salteados e batata a murro
Lombinho de garoupa em creme de marisco com crocante de coentros
Lombo de tamboril recheado, com legumes marinados e puré de abóbora com poejo

PRATOS DE CARNE

Cabrito Estonado de Oleiros
Arroz de pato à antiga com chouriço regional
Ragoût de vitela, batata gratinada e legumes
Lombinhos de porco com molho de conhaque
Tornedó de vitela com molho especial da casa
Magrê de pato, arroz de cogumelos selvagens e legumes crocantes
Lombinho de porco preto albardado em bacon fumado, puré de alho francês e salada de agrião com croutons





CONDIÇÕES

Condições: Preços em euros e incluem IVA. Sujeito a disponibilidade.

Condições de pagamento e cancelamento:

60 dias antes da chegada: cancelamento total do grupo sem penalização.

60 dias antes da chegada: 1º depósito de 30% (sem devolução. sinal em crédito para utilização futura no prazo de 6 meses)

Até 10 dias antes da chegada: numero final de pessoas e pagamento final.

Qualquer alteração no número de pessoas efetuada após o pagamento final poderá implicar ajuste de valores, sem direito a devolução.

Bar Aberto: Duração de 2 horas, após a refeição principal
Encerramento do serviço:

Até 10 horas de serviço total, a contar do início do Evento
(horas extra 5€/pessoa/hora), com hora limite às 23h00.

Para um número superior a 80 pessoas será necessário a Ocupação Total do Hotel

DECORAÇÃO: Centros de mesa dentro dos padrões existentes - INCLUÍDO
Arranjos florais, decoração interior e exterior - Não incluído.

TRATAMENTO GRÁFICO: Elaboração de menus, relação de convidados, placard e marcadores de mesa: Não Incluído

PROVA DE DEGUSTAÇÃO: Gratuita para os noivos e valor simbólico de
€ 20 ,00 /acompanhante (máximo 4)

Bolo de Comemoração - Não Incluído

NOTA: QUALQUER SERVIÇO ADICIONAL PODE SER ORÇAMENTADO À PARTE MEDIANTE APROVAÇÃO DA DIREÇÃO (MÚSICA, ANIMAÇÃO, BAR EXTRA)

