

INSPIRED BY PORTUGAL



KIT BANQUETES CASAMENTOS



MENU - A

Cocktail

Com 3 canapés, espumante, sumo de laranja, água mineral e refrigerantes

Menus

Uma entrada, prato principal de peixe ou carne e uma sobremesa

A acompanhar

Vinho branco e tinto "Seleção Grande Real Villa Itália", águas minerais, cerveja e refrigerantes

Bolo de noiva

Confeccionado pelo nosso Chefe Pasteleiro (a combinar tipo, formato e decoração). Acompanhado por espumante - Oferta

Digestivos

1 hora de bar aberto com: bebidas espirituosas, vinhos generosos e licores

INCLUI BEBIDAS DURANTE A CERIMÓNIA DO REGISTO CÍVIL NO HOTEL- ÁGUA MINERAL, GROSELHA E CHÁ GELADO.

105,00€ por pessoa

Canapés frios

Shot de papaia, lima e camarão
Shot de creme de espargos selvagens
Shot de meloa e hortelã
Crostini com saladinha de tomate e lascas de parmesão
Espetada de mozzarella e tomate cherry assado

Canapés quentes

Patanisca crocante de camarão
Cogumelos panados
Bolinha de farinheira
Estaladiço de queijo de cabra
Mini-bola de enchidos

Entrada

Creme de couve-flor com amêndoa tostada
Caldo-verde tradicional com chouriço e broa de milho
Creme de legumes assados com requeijão
Tatin de tomate assado com mozzarella e pesto basilico
Bacalhau lascado, com piso de amêndoas e broa crocante
Salada César

Peixe

Salmão braseado com mostarda e puré de verdes
Perca a vapor sobre sabores de caldeirada portuguesa
Bacalhau meia cura sobre batata brava, crocante de cebola roxa e espuma de bacalhau
Robalinhos corados, com batatas cozinhadas em fumet, salteadas com algas e legumes da estação

Carne

Rolinho de peru com frutos secos e farinheira
Lombo de porco recheado com ameixas, legumes braseados e batata assada à Padeiro
Peito de novilho, com gratin de batata e maçã, legumes da época
Cachaço de porco assado a baixa temperatura, com cebolinhas caramelizadas e puré de batata-doce

Sobremesa

Bolo de requeijão em sopa de morango e laranja com molho de iogurte
Fondant de chocolate com panna cotta de manjerição e molho de citronela
Pão-de-ló Margarida com doce de framboesa, gelado de natas e morangos em vinho do Porto
Degustação Conventual: arroz-doce cremoso, Toucinho-do-céu e pudim Abade de Priscos

MENU - B

Cocktail

Com 4 canapés, espumante, sumo de laranja, águas minerais e refrigerantes

Menus

Uma entrada, um prato principal de peixe ou carne e uma sobremesa

A acompanhar

Vinho branco e tinto "Seleccção Grande Real Villa Itália", águas minerais, cerveja e refrigerantes

Bolo de noiva

Confeccionado pelo nosso Chefe Pasteleiro (a combinar tipo, formato e decoração). Acompanhado por espumante - Oferta

Buffet de Ceia

Queijos acompanhados de pães diversos, bolachas, tostas e compotas, frutas frescas cortadas (4 qualidades) e sobremesas (6 qualidades)

Digestivos

1 hora de bar aberto com: bebidas espirituosas, vinhos generosos e licores

INCLUI BEBIDAS DURANTE A CERIMÓNIA DO REGISTO CÍVIL NO HOTEL- ÁGUA MINERAL, GROSELHA E CHÁ GELADO.

125,00€ por pessoa

Canapés frios

Shot de gaspacho alentejano
Shot de creme de espargos selvagens
Shot de meloa e hortelã
Espetada de mozzarella e tomate cherry assado
Mini-bola de enchidos

Canapés quentes

Brie panado
Patanisca crocante de camarão
Cogumelos panados
Bolinha de farinheira
Estaladiço de queijo de cabra

Entrada

Caldo-verde de batata-doce e bolinha crocante de farinheira
Creme de bacalhau, tapenade, brandade e agrião
Ceviche de salmão com salada crocante de legumes
Bacalhau escalfado em azeite de alecrim envolvido com piso de amêndoa, broa de milho e gelado de vinho do Porto branco
Strudel de queijo de cabra de Granja, com cogumelos e compota de abóbora
Carpaccio de bacalhau com cubos de gaspacho sólido, picadinho de pimentos e salada da época
Creme de abóbora com lascas de bacalhau e azeite de poejo
Vichyssoise de agrião com vieira corada e crumble de bacon

Peixe

Dourada braseada, esmagada de batata cozinhada em fumet e sucos de caldeirada
Filete de robalinho corado com risotto de citrinos
Polvo assado à Lagareiro com batatinha a murro e grelos salteados
Corvina corada com crosta de tapenade de azeitona, sobre xerém de berbigão
Bacalhau escalfado em azeite de alecrim, legumes salteados e batatinhas assadas

Carne

Lombo de porco assado com cardamomo e risotto de legumes
Tornedó de novilho com ragout de cogumelos, batata gratin e legumes da estação
Aba de leitão assada com puré de cenoura e laranja
Risotto de cogumelos do bosque com palha de perna de pato
Vazia de vitelão corado, galette de batata, legumes assados

Sobremesa

Cappuccino de chocolate branco e café com molho de chocolate negro
Sericaia com gelado de ameixas e fruta fresca
Tiramisú com molho de amêndoa e bolo de pistácio
Cheesecake sobre carpaccio de abacaxi e quindim de coco

MENU - C

Cocktail

Com 6 canapés, espumante, gin, rum, vodka, vermute, vinhos aperitivos, sumo de laranja, águas minerais e refrigerantes

Menu Degustação

Uma entrada, pratos principais de peixe e de carne e uma sobremesa

A acompanhar

Vinho branco e tinto "Seleção Grande Real Villa Itália", águas minerais, cerveja e refrigerantes

Bolo de noiva

Confeccionado pelo nosso Chefe Pasteleiro (a combinar tipo, formato e decoração). Acompanhado por espumante - Oferta

Buffet de Ceia

Queijos acompanhados de pães diversos, bolachas, tostas e compotas, Frutas frescas cortadas (4 qualidades) e sobremesas (6 qualidades)

Digestivos

2 horas de bar aberto com: bebidas espirituosas, vinhos generosos e licores

INCLUI BEBIDAS DURANTE A CERIMÓNIA DO REGISTO CÍVIL NO HOTEL- ÁGUA MINERAL, GROSELHA E CHÁ GELADO.

Canapés frios

Shot de papaia, lima e camarão
Crostoni com saladinha de tomate e lascas de parmesão
Salmão fumado com blinis
Tataki de salmão sobre guacamole
Focaccia com pasta de azeitona e tártaro de novilho

Canapés quentes

Shot tépido de cogumelos com azeite de trufa
Queijo de cabra gratinado sobre bolo do caco e mel de alfavaca
Brandade de bacalhau
Empada de rabo de boi
Folhadinho de morcela da Beira com maçã

Entrada

Carpaccio de novilho com pesto, lascas de parmesão e vinagrete de framboesa
Canja de bacalhau com poejo, bochechas confitadas e ovo escalfado
Ceviche de salmão com citrinos e salada crocante de legumes
Sopa de peixe com bacalhau lascado
Creme de ervilhas, vieira braseada e crumble de bacon
Carpaccio de atum, com vinagrete de mostarda antiga, salada de canónicos e vinagrete de laranja
Bacalhau lascado, piso de amêndoas e broa crocante
Tatin de queijo chèvre com frutos vermelhos, nozes crocantes, e bouquet de ervas
Creme de cogumelos selvagens, com pepitas de foie gras e azeite de trufa

Peixe

Polvo assado à lagareiro, batata a murro e grelos salteados
Salmão corado com crumble de azeitona e ervas, compota de funcho e batatinhas cozinhadas em fumet de peixe
Lombo de bacalhau assado, sobre "açorda" líquida de coentros e molho de pimentos assados
Robalo escalfado em caldo de lingueirão, crosta de pistácios e bok choy
Corvina assada, espargos grelhados com compota de caldeirada e molho de citronela, crocante de batata
Cherne assado, espargos grelhados com compota de caldeirada e molho de citronela, crocante de batata

... (cont.)

MENU - C

145,00€ por pessoa

...

Carnes

Bochechas de porco cozinhadas a baixa temperatura, com puré de batata-doce, e legumes da época

Vazia de vitelão corada, galete de batata, legumes assados

Magret de pato braseado sobre risotto de cogumelos

Lombinho de borrego lacado com mel, polenta de hortelã tostada e legumes salteados

Medalhões de vitela com risotto de cogumelos e legumes braseados

Sobremesas

Degustação de sabores Portugueses:

Bolo de chocolate e nozes, gelado de arroz-doce, pudim do Abade de Priscos e doce de ovos com pinhões torrados.

Trilogia de chocolates:

Fondant de chocolate amargo com quenelle de chocolate ivoire, creme de chocolate de leite e gelado de morango

Bolo de amêndoa com crème brûlée de queijo de cabra, sorvete de maçã e cremoso de Moscatel

Bolo de chocolate branco e chá verde com creme de citronela, sorvete de manga e mousse de framboesa

SUPLEMENTO DE PRATO EXTRA

(Opcional nos menus A e B)

| 15,00 € por pessoa

SUPLEMENTO DE CEIA

Mini-pregos em bolo do caco

| 7,00 € por pessoa

Mini-hambúrgueres de novilho no pão

| 6,00 € por pessoa

Camarão cozido

| 15,00 € por pessoa

Leitão assado

| 15,00 € por pessoa

Trilogia Salgada: Empadinha de rabo de boi, pastel crocante de bacalhau e estaladiço de queijo de cabra

| 10,00 € por pessoa

SUPLEMENTO DE COCKTAIL'S

| 10,00 € por hora extra / por pessoa

SUPLEMENTO DE GIN BAR

| 15,00 € por hora extra / por pessoa

SUPLEMENTO DE HORA EXTRA

| 10,00 € por hora extra / por pessoa

BUFFET DE SOBREMESAS

(Opcional em todos os menus)

Opção 1

Mousse de morango com panna cotta de baunilha
Brownie de chocolate e nozes
Shot de creme de limão com merengue
Arroz-doce cremoso
Crème brûlée de pistácio
Bolo de amêndoa com doce de ovos

Opção 2

Mousse de manga e laranja
Bolo guloso de chocolate
Shot de cheesecake e frutos vermelhos
Leite-creme com telha de sésamo
Crème brûlée de chá verde
Sericaia com ameixas em calda

| 10,00 € por pessoa

BOLO DE NOIVA

Sugestões do nosso chefe

Massa

Pão-de-ló simples, pão-de-ló de amêndoa, pão-de-ló de açúcar mascavado e pão-de-ló de chocolate

Creme

Doce de ovos, creme de pasteleiro suave, creme de erva limão e creme de amêndoa

Recheio

Morangos, fruta da época, pepitas de chocolate, amêndoa

Decoração e formato

A definir com os noivos e pastelaria

Serviço

É feito um bolo único para os noivos, para o acto simbólico do corte e fotografias. Para os convidados servimos o mesmo bolo mas em copos individuais, reduzindo assim o tempo de corte e serviço.

NOTAS

Neste hotel não são permitidos serviços de catering exteriores, sendo todas as comidas e bebidas da nossa inteira responsabilidade. Há a possibilidade de confeccionar menus para as crianças ou outras dietas especiais. No hotel temos uma sala de jogos e brincadeiras – Realito, para os mais pequenos, sendo que a mesma poderá ser disponibilizada para o evento, devendo as crianças estar sempre sob a supervisão de um adulto. Facultamos contactos de diversos serviços relacionados com o casamento como música, animação, baby-sitting, convites de casamento, decoração, entre outros. Qualquer tipo de animação a ser contratada pelo cliente deverá ser informado ao hotel, assim como os meios e logística envolvida, para que a mesma seja analisada e autorizada pela direcção do hotel. Temos um número mínimo de convidados de 25 pessoas.

OFERTAS/SERVIÇO INCLUÍDO

Organização e acompanhamento do evento
Degustação de menu (Após confirmação do evento)
Ementas e sitting
Decoração floral (standard)
Bolo de Noiva
Quarto para preparativos da noiva no dia do casamento (sujeito a disponibilidade)
Noite de núpcias com kit de boas-vindas romântico
Jantar a dois do primeiro aniversário

GRANDE REAL VILLA ITÁLIA HOTEL & SPA

Rua Frei Nicolau de Oliveira,100 | 2750-319 Cascais – Portugal

Tel: (+351) 210 966 000 | Fax: (+351) 21 096 60 02

www.realhotelsgroup.com | e-mail: realvillaitalia@hoteisreal.com

Coordenadas para GPS: Latitude_ 38°41'27.65"N Longitude_
9°25'24.42"W

Equipa de Coordenação de Grupos e Eventos

Carolina Moreira – carolina.moreira@hoteisreal.com

Andreia Nobre – andreia.nobre@hoteisreal.com

Mariana Mourão – mariana.mourao@hoteisreal.com

Rebeca Sousa – rebeca.sousa@hoteisreal.com