

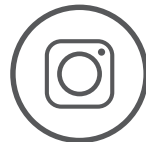


GRUPO
MARQUÊS
DA SERRA
EVENTOS

Menus Casamento



/MARQUESDASERRA



@GRUPO_MARQUES_DA_SERRA

GOLDEN
WEDDING
AWARDS
2019
casamentos.pt

GOLDEN
WEDDING
AWARDS
2020
casamentos.pt

WEDDING
AWARDS
2021
casamentos.pt

WEDDING
AWARDS
2022
casamentos.pt

WEDDING
AWARDS
2023
casamentos.pt

casamentos.pt
wedding
awards
2024

casamentos.pt
wedding
awards
2025

casamentos.pt
wedding
awards
2026

WWW.GRUPOMS.PT

Menu PRESTIGE

Welcome Cocktail

BEBIDAS

Cerveja de pressão, **Sangria**, Whisky novo, Vermute branco e tinto, Vinho branco e tinto, Vinho frisante, **Vinho rosé**, Porto branco, Moscatel, Amêndoa amarga, Gin tónico, Coca-Cola, Sprite, Sumo de laranja

JUICE BAR (OPÇÃO DE BEBIDAS QUENTES NOS MESES FRIOS)

Sumo de fruta tropical, Sumo de melão e hortelã, Limonada de manjeriço, **Limonada de maracujá**, Chá frio de limão

TROPICAL BAR

Caipirinhas, Morangoskas, **Piña colada**, **Mojito**, **Sours**

APERITIVOS SÓLIDOS

Salgadinhos tradicionais, Bolinha de alheira, Bolas turcas, **Dumpling de caril verde**, Espetadinhos de melão c/ presunto, Ovos mexidos c/ espargos, **Tempura de camarão**, Crostinis c/ queijo e ervas, Crostinis de queijo e enchidos, Bruschetta de tomate e queijo, **Bruschetta de queijo de cabra flamejado**, Crocantes de frango e amendoim, **Profiteroles de frango fumado**, Profiteroles provençal, Brie estaladiço, Presunto laminado, Muffin salgado, **Mini caracol de pulled beef**, Mini tortilha verde, **Cachorro de camarão panko**, Mini tartelete de cogumelos, **Blini salmão**, **Mini sandes de rosife**, **Mini hamburques**, Falafel, Bôla, Chips de batata, Nachos, Pão

CHURRASCO

Lombinhos de vitela, Entremeada, **Picanha**, Febras de porco, Salsichas frescas, Chouriço, Farinheira, Morcela, **Abacaxi grelhado**

Refeição Principal

Entrada a escolher
Peixe a escolher
Tira Sabor
Carne a escolher
Sobremesa a escolher

Buffets

MARISCOS

Mexilhão suado c/ molho de gaspacho, **Amêijoia à Bulhão Pato**, Sapateira recheada, Gambas cozidas ao natural

SALADAS

Polvo, Orejha, Frango, Fusilli c/ mozzarella e tomate, Penne c/ cogumelos, Salada grega

QUEIJOS

Seleção de queijos nacionais e estrangeiros, Enchidos regionais, Compotas caseiras, Tostas, Bolachas, Pães variados, Broa de milho

FRIOS

Leitão, Lombo de porco c/ molho barbecue, Perú recheado, Frango c/ manjeriço, Presunto laminado, **Carpaccio de bacalhau**, Pica-pau de seitan, **Sashimi de salmão braseado**

FRUTAS E DOCES

Frutas nacionais e tropicais laminadas, Cheesecake de frutos silvestres, Cheesecake de lima, **Cheesecake de amendoim**, Bolo de bolacha, Bolo ópera, **Brownie de chocolate**, **Baklava**, Bolo de maçã, Bolo de piña colada, Bolo de morango, Tartelete de limão merengada, **Tarte de amêndoa** Tiramissú, Pannacotta de frutos silvestres, Mousse de chocolate, Mousse de maracujá, Mousse de manga, Arroz doce, Pudim, Leite creme

SWEETS & TREATS + (1 HORA EM SHOWCOOKING)

Crepes, Éclairs, Salame de chocolate, Cakepops, Muffins de chocolate, Fonte de chocolate e marshmallows

BUFFET QUENTE (SELECIONAR 3 OPÇÕES)

Bacalhau c/ natas, Arroz de pato, Canja de galinha, Caril de frango, Pataniscas de bacalhau c/ arroz de feijão, Seitan à portuguesa, Brás de legumes

CEIA + (SELECIONAR 1 OPÇÃO)

Caldo verde, Preguinhos c/ bacon
Caldo verde, Mini pizzas
Caldo verde, Pão c/ queijo, bacon e manteiga de alho

Bar Aberto c/ Tropical Bar

Seleção de vinhos, Vinho verde, **Sangria**, Cerveja de pressão, Água mineral c/ e s/ gás, Coca-Cola, Sprite, Sumo de laranja, Café, Whisky novo e **velho**, Vodka, Gin, **Rum**, **Tequila**, Licor de whisky, Licor Beirão, Amêndoa amarga, Brandy, Porto doce tinto, Aguardente branca e **velha**

Bolo de Noivos e Espumante

Ofertas

- Dancing fountain e Pista LED
- Fogo de artifício⁰*
- Animação infantil ou insuflável
- Estacionário
- Donut Wall (a partir de 60 pagantes)
- €300,00 de desconto na decoração floral**
- €300,00 de desconto no DJ, Fotografia ou Vídeo***
- Acompanhamento personalizado durante o processo

Preço por pessoa: €134,50 (consulte a tabela de descontos na página 6)

LEGENDA

- + e **BOLD** - Itens adicionais comparativamente c/ a ementa Classic
- 🌿 Itens adaptados a ovo-lacto-vegetarianos
- ⓘ Substituído por fogo preso em caso de não ser possível o seu lançamento

Menu ELEGANCE

Welcome Cocktail

BEBIDAS

Cerveja de pressão, Whisky novo, Vermute branco e tinto, Vinho branco e tinto, Vinho frisante, Porto branco, Moscatel, Amêndoa amarga, Gin tónico, Coca-Cola, Sprite, Sumo de laranja

JUICE BAR (OPÇÃO DE BEBIDAS QUENTES NOS MESES FRIOS)

Sumo de fruta tropical, Sumo de melão e hortelã, Limonada de manjeriço, Chá frio de limão

TROPICAL BAR

Caipirinhas, Morangoskas

APERITIVOS SÓLIDOS

Salgadinhos tradicionais, Bolinha de alheira, Bolas turcas, Espatadinhas de melão c/ presunto, Ovos mexidos c/ espargos, Crostinis c/ queijo e ervas, Crostini de queijo e enchidos, Bruschetta de tomate e queijo, Crocantes de frango e amendoim, Profiteroles provençal, Brie estaladiço, Presunto laminado, Muffin salgado, Mini tortilha verde, Mini tartelete de cogumelos, Falafel, Bôla, Chips de batata, Nachos, Pão

CHURRASCO

Lombinhos de vitela, Entremada, Febras de porco, Salsichas frescas, Chouriço, Farinheira, Morcela

Refeição Principal

Entrada a escolher
Peixe a escolher
Carne a escolher
Sobremesa a escolher

Buffets

MARISCOS

Sapateira recheada, Gambas cozidas ao natural

SALADAS

Orelha, Frango, Fusilli c/ mozzarella e tomate, Penne c/ cogumelos, Salada grega

QUEIJOS

Seleção de queijos nacionais e estrangeiros, Enchidos regionais, Compotas caseiras, Tostas, Bolachas, Pães variados, Broa de milho

FRIOS

Leitão, Lombo de porco c/ molho barbecue, Perú recheado, Frango c/ manjeriço, Presunto laminado, Pica-pau de seitan



FRUTAS E DOCES

Frutas nacionais e tropicais laminadas, Cheesecake de frutos silvestres, Cheesecake de lima, Bolo de bolacha, Bolo ópera, Bolo de maçã e noz, Bolo de piña colada, Bolo de morango, Tartelete de limão merengada, Tiramissú, Pannacotta de frutos silvestres, Mousse de chocolate, Mousse de maracujá, Mousse de manga, Cakepops, Arroz doce, Pudim, Leite creme

BUFFET QUENTE (SELECIONAR 1 OPÇÃO)

Bacalhau c/ natas, Arroz de pato, Canja de galinha, Caril de frango, Pataniscas de bacalhau c/ arroz de feijão, Seitan à portuguesa, Brás de legumes

CEIA

Caldo verde, Bifaninhas no pão

Bar Aberto c/ Tropical Bar

Seleção de vinhos, Vinho verde, Cerveja de pressão, Água mineral c/ e s/ gás, Coca-Cola, Sprite, Sumo de laranja, Café, Whisky novo, Vodka, Gin, Licor de whisky, Licor Beirão, Amêndoa amarga, Caipirinha, Brandy, Porto doce tinto, Aguardente branca

Bolo de Noivos e Espumante

Ofertas

- Dancing fountain e Pista LED
- €200,00 de desconto na decoração floral**
- €200,00 de desconto no DJ, Fotografia ou Vídeo***
- Acompanhamento personalizado durante o processo

Preço por pessoa: €116,50 (consulte a tabela de descontos na página 6)

LEGENDA

 Itens adaptados a ovo-lacto-vegetarianos



Seleção de iguarias

ENTRADAS

- Caracol de queijo de cabra e linguiça c/ chutney de papaia e açafão das índias*
- Croissant de camarão*
- Creme de ervilha c/ crocante de bacon
- Creme de alho-francês e nata fresca
- Creme de peixe

PEIXE

- Polvo à lagareiro c/ batata jovem, pickle de cenoura e chips de alho*
- Salmão glaceado c/ mostarda e mel
- Arroz de tamboril c/ gambas
- Bacalhau c/ crosta de broa
- Robalo c/ beurre blanc*

CARNE

- Vazia c/ molho de pimentas*
- Medalhão de vitela c/ molho de francesinha
- Perú c/ crumble de castanhas
- Folhado de pato confitado*
- Tornado de porco corado c/ bacon

SOBREMESAS

- Crumble de maçã c/ gelado de baunilha
- Semifrio de mel
- Cremoso de chocolate c/ gelado de baunilha*
- Mousse de lima e limão c/ suspiro
- Brownie de banana c/ mousse de amendoim e caramelo em flor de sal e gelado de iogurte

INFORMAÇÕES

Prova de Pratos

- Para a realização da prova de pratos, os noivos, terão de selecionar 2 entradas, 2 pratos de peixe, 2 pratos de carne e 2 duas sobremesas.
- O evento de prova será em data a definir pela Quinta, podendo realizar-se durante a semana ou ao fim-de-semana, em formato de degustação.
- A prova de pratos é oferta para os noivos, e limitada até 4 acompanhantes, tendo o custo de 40,00€ cada.

Showroom

- O Showroom é um evento realizado pela Quinta, geralmente no início do ano, exclusivo para os noivos com casamento marcado no respetivo ano. Neste dia, os noivos poderão conhecer diferentes opções de decoração e montagem de sala, realizar a prova das massas do bolo de noivos, do tira-sabor e a prova de vinhos, bem como contactar com os nossos parceiros e fornecedores.

Bolo de noivos

- O bolo será selecionado na área reservada, mas poderá ser apresentado outro modelo que ficará sujeito a aprovação, dado que existem bolos que pela sua complexidade e técnicas não são possíveis de se realizar.
- Caso pretendam trazer o bolo de outra entidade, será deduzido €1,00 por pessoa e será da inteira responsabilidade dos noivos. Obrigatória a apresentação de ficha técnica e assinatura de termo de responsabilidade.

Decoração floral

- Oferta de um desconto na aquisição dos centros de mesa, assegurados pelas empresas parceiras, devendo ser escolhida apenas uma empresa para a aplicação do desconto.
- Caso abduquem deste serviço, não será atribuído qualquer desconto.
- Caso tragam acessórios que tenham de ser montados/colocados no dia do evento, terão de solicitar este serviço à empresa de decoração responsável pelo evento.

Espaço para a Cerimónia

- Dispomos de local exterior ou interior para a realização da cerimónia na Quinta.
- Está incluído na preparação do local exterior da cerimónia bancos para 60 pessoas sentadas, mesa e cadeira para o celebrante e noivos e passadeira vermelha. Caso a cerimónia se realize no interior em vez de bancos estarão incluídas 30 cadeiras.
- A burocracia referente ao processo de casamento, é tratada pelos noivos diretamente com a conservatória de Vila Franca de Xira ou outra da preferência dos noivos.

Estacionário

- O estacionário inclui marcadores de mesa, placard de distribuição de mesas e menus, existindo vários modelos disponíveis na área reservada, podendo também ser personalizados mediante orçamento.
- Caso o estacionário seja uma oferta do menu e abdicarem deste serviço, não será atribuído qualquer desconto.
- A lista de convidados e organização das mesas terão de nos ser facultadas até 10 dias antes da data do casamento.

Quarto para os Noivos

- Oferta de estadia com pequeno-almoço incluído, estando disponível a partir das 14h00 do dia do casamento até às 12h00 do dia seguinte.
- Quarto equipado com cofre de segurança.
- Para uso exclusivo dos noivos.

Serviços incluídos

- Acesso à área reservada online após confirmação da reserva.
- Utilização em exclusivo das áreas públicas da Quinta.
- Aluguer do espaço.
- Pista de dança LED.
- Material de serviço na sala (mesas de vidro, cadeiras, prato marcador, pratos, copos, talheres e guardanapo de pano branco).
- Parque de estacionamento privativo.
- Parque infantil para as crianças.
- Kids club para crianças com monitora.
- Menu infantil, vegetariano ou outro, desde que sejam previamente acordados.
- Acompanhamento permanente no serviço de sala, instalações sanitárias e fraldário.
- Seguro de responsabilidade civil.

Condições de Reserva

- Após a confirmação da intenção de reserva dos nossos serviços, a data ficará bloqueada por um período de 72H, durante o qual se deverá efetuar a reserva e respetivo pagamento.
- A reserva para a data pretendida só será válida mediante sinalização de 20% do total previsto no ato da reserva.
- Reforço de 50% do valor total até 12 dias antes da data do evento.
- Será liquidado o valor restante até 48H antes do dia do evento, salvo exceções.
- Em caso de desistência ou adiamento, verifica-se a perda total do sinal e eventuais reforços.
- Possibilidade de pagamento do valor total até 18 prestações sem juros.

Extras e Ofertas

- Fogo de artifício
- Babysitting / Petsitting
- Donut wall
- Catering em casa/igreja
- Cheers wall
- Coffee Station
- Beer tank
- Torre de Espumante
- Bar de gin premium
- Sweet Spot
- Show cooking
- Fumo colorido
- Lagosta
- Equipamento de Som
- Animação infantil
- Equipamento Multi-média

* a partir de 80 pagantes ou aquisição de 1 extra

** a partir de 80 pagantes ou aquisição de 2 extras. Aplicável apenas nas empresas parceiras

*** a partir de 100 pagantes. Aplicável apenas na Elite, Fotomiraflores ou DavidVisuals

Parcerias

- Vale de 5% de desconto na Fotomiraflores (Foto / Vídeo)
- Vale de 5% de desconto na DavidVisuals (Vídeo)
- Vale de 15% de desconto na Ana Sofia Gonçalves Makeup Artist
- Vale de 5% de desconto em vestuário e 10% em convites e brindes na CasArt
- Vale de até 10% de desconto em acessórios na Ida ao Bosque
- A todo o staff que não faça parte do nosso núcleo de parceiros será cobrado €50,00 por pessoa para utilização do espaço e respetivas refeições, contudo, não nos responsabilizamos por incompatibilidades de serviços
- O Grupo Marquês da Serra reserva-se ao direito de não autorizar a prestação de serviços por terceiros que não correspondam aos seus padrões de qualidade e segurança ou que acredite não dignificarem a sua imagem.

Descontos

- Números mínimos de adultos aceites e descontos associados:

ÉPOCA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO	OUTROS DIAS
Maio e Outubro	60 pax	100 pax		60 pax
Descontos	€ 5,00	-	€ 10,00	€ 15,00
Junho a Setembro	80 pax	120 pax		60 pax
Descontos	-	-	€ 7,50	€ 10,00
Novembro a Abril	60 pax			
Descontos	€ 15,00	€ 10,00		€ 15,00

- Caso a sexta-feira seja feriado ou o domingo seja véspera de feriado, aplicam-se as condições de sábado.
- Em outros dias, que sejam vésperas de feriados aplicam-se as condições de sexta-feira. Se feriado, aplicam-se as condições de domingo.
- Dia 31 de Dezembro sujeito a orçamento.
- Encerrados: 24 e 25 de Dezembro e 1 de Janeiro.
- Os descontos são aplicados no preço por pessoa.
- Crianças até 3 anos (inclusive) são grátis, dos 4 aos 9 anos (inclusive) pagam 50% do preço por pessoa.
- O número de pessoas definitivo terá que ser confirmado, por escrito, até 15 dias antes do evento. Qualquer desistência depois desta data não será considerada nas contas finais.

Condições Gerais

- Todas as informações importantes deverão ser fornecidas por e-mail para que constem no processo do casamento.
- Sem restrição de horário de término enquanto estiverem presentes mais de 25% dos convidados e, no máximo, até às 05H00 do dia seguinte. O Grupo Marquês da Serra reserva-se no direito de aplicar o término do evento quando os noivos saírem da festa ou quando o DJ der por terminado o serviço.
- Caso abdicarem das nossas ofertas não será atribuído qualquer desconto.
- A nossa oferta de vinhos está sujeita a alterações causadas quer por rutura de stock do fornecedor, quer por variações de qualidade.
- Caso pretendam trazer os dois vinhos, branco e tinto, será deduzido €1,50 por pessoa no preço por adulto.
- O serviço de welcome cocktail tem a duração máxima de 2 horas.
- Em média o serviço à mesa (inglesa direto) consiste em um empregado para cada 15 convidados, e demora aproximadamente 2 horas, pelo que será feito sem interrupções.
- Os buffets de frutas e doces, de queijos, de mariscos, saladas, frios e quentes, estão disponíveis duas horas depois do serviço de café. A ceia será colocada uma hora mais tarde.
- Não nos responsabilizamos pelo consumo de produtos que possam causar alergias ou intolerâncias alimentares, no entanto, poderão requisitar a tabela antecipadamente.
- A nossa oferta de doces no buffet poderá aumentar ou diminuir consoante o número de pessoas confirmadas no evento. A oferta prevê uma média de 120 pessoas.
- Os serviços inerentes ao jardim só serão realizados caso as condições climáticas o permitam.

- Acesso a internet Wi-Fi gratuito em todo o edifício.
- Espaços climatizados de verão e de inverno.
- O equipamento de águas dançantes, projetores de vídeo e pista de LED poderão ser cancelados sem aviso prévio em caso de avaria técnica.
- Em caso de falha de fornecimento de energia por parte da EDP, dispomos de gerador com cobertura para todas as instalações.
- Os valores mencionados não incluem IVA à taxa legal em vigor. Em 90% do evento será aplicada a taxa de 13% (alimentação) e em 10% a taxa de 23% (bebidas), dando uma média de 14%.

Outras Informações

- Espaços adaptados para pessoas com mobilidade reduzida.
- Nenhuma sinalética ou decoração poderá ser colocada em frente a extintores, saídas de emergência ou próxima de fontes de energia.
- Não é permitido o uso de pregos, parafusos, pionés, fita adesiva ou outros meios de suspensão em pavimentos, paredes, tetos, vidros ou colunas.
- Não é permitido afixar/espeter adereços nos relvados de modo a não danificar a relva e as tubagens de rega.
- Não é permitido o lançamento de confettis no interior, caso seja lançado, será aplicada uma taxa de €250,00 para limpeza.
- Todas as iguarias apresentadas são confeccionadas nas instalações da Quinta pela nossa equipa de profissionais. Sistema de HACCP implementado.
- O Grupo Marquês da Serra responsabiliza-se exclusivamente por todos os alimentos fornecidos e consumidos durante o evento e neste sentido o grupo reserva-se no direito de não aceitar servir produtos que não tenham sido por nós adquiridos ou confeccionados.
- Os buffets expostos na sala são propriedade do cliente, pelo que poderão ser levadas as sobras no próprio dia, desde que possuam recipientes próprios para o efeito; o Grupo Marquês da Serra não assume qualquer responsabilidade pelo estado de conservação das mesmas a partir do momento em que saíam das suas instalações. Todos os restantes itens, tais como decorações, flores, materiais, bebidas e demais, são de uso exclusivo do nosso espaço.
- Os nossos espaços podem sofrer alterações ou obras, para acompanharem tendências.
- Será proibido o consumo de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos e a quem se apresente notoriamente embriagado ou possuir anomalia psíquica.
- O Grupo Marquês da Serra reserva-se ao direito de ser indemnizado por eventuais danos, prejuízos ou extravios provocados por pessoas e atos que ponham em causa o seu património. Os custos com a reparação ou substituição de bens serão da responsabilidade do cliente, ainda que a responsabilidade seja eventualmente de subcontratados ou convidados.
- Não nos responsabilizamos por danos pessoais derivados de uma incorreta utilização do espaço, ou ainda pelos bens pessoais dos convidados e à sua guarda.
- Todos os objetos trazidos pelo cliente terão que ser levados no próprio dia do evento, caso contrário, serão guardados por apenas 5 dias, assim como objetos perdidos ou esquecidos pelos convidados.



914 945 677



918 240 154 | Célia Silva



910 136 134 | Nuno Gonçalves



geral@grupoms.pt



Qta. Marquês da Serra
Est. das Quebradas
2615-635 Calhandriz



Qta. do Coração
Est. da Arruda
2600-011 Vila Franca de Xira



/MARQUESDASERRA



@GRUPO_MARQUES_DA_SERRA