



# Quinta Afonso

*O cenário perfeito para celebrar  
momentos únicos, rodeado pela  
Natureza*

Apresentação para Batizados, com a  
parceria do Serviço de Catering

**D. João**  
catering

# Quinta Afonso

A Quinta Afonso disponibiliza um espaço completo, preparado para receber o seu evento com conforto e funcionalidade:

- 2 salas interiores
- Espaço exterior ajardinado
- Zona de apoio ao catering
- Instalações sanitárias
- Mobiliário e equipamentos disponíveis
- Apoio logístico durante o evento

Um espaço versátil que se adapta a diferentes estilos de celebração, seja em ambiente interior ou ao ar livre.





## O Catering

Trabalhamos com a empresa D. João Catering, reconhecida pela qualidade, elegância e excelência no serviço.

Com vasta experiência na realização de eventos, distingue-se pela abordagem personalizada, atenção ao detalhe e pela criação de experiências gastronómicas memoráveis.

A sua cozinha inspira-se na tradição portuguesa, combinando sabores autênticos com uma apresentação cuidada e moderna.



**D. João**  
catering

Telefone  
915 711 927 «chamada para a rede móvel nacional»

Email  
geral@djoao-catering.com

Facebook  
facebook.com/djoao-catering

# SUGESTÕES DE MENUS

## SUGESTÃO DE MENU 1

### Aperitivos

Rissóis de camarão, rissois carne, pastéis de bacalhau, croquetes de vitela, folhadinhos variados, gambas panadas, tâmaras c/ bacon, coxinhas de galinha, bolinhas de molho oriental, mini hamburguer, pizzas variadas, pão recheado, asinhas de frango fritas, brulhetes variadas, quiches, variedade de enchidos grelhados, cerveja, águas, refrigerantes, sangria, vermouths, vinho tinto, branco, e gin

### Sopa

Canja de galinha

### Peixe

Bacalhau lascado em cama de legumes c/ crosta de broa

### Carne

Lombinhos de porcos ladeados enrolados em bacon c/ arroz de frutos secos e grelos salteados

### Sobremesas

Buffet de doces e frutas

### Bolo de Batizado

Acompanhado com espumante

### Bebidas

Vinho branco e tinto, frisanter Malo, Águas e refrigerantes, café

### Digestivos

Whisky novo, aguardente velha, porto, licor beirão, licor de creme, gin, amêndoa amarga

Preço da ementa: 50€ por pessoa

Valor total com espaço + IVA incluído: **61€ por pessoa**



# SUGESTÕES DE MENUS

## SUGESTÃO DE MENU 2

### Aperitivos

Rissóis de camarão, rissois carne, pastéis de bacalhau, croquetes de vitela, folhadinhos variados, gambas panadas, tâmaras c/ bacon, coxinhas de galinha, bolinhas de molho oriental, mini hamburguer, pizzas variadas, pão recheado, asinhas de frango fritas, brulhetes variadas, quiches, variedade de enchidos grelhados, cerveja, águas, refrigerantes, sangria, vermouths, vinho tinto, branco, e gin

### Sopa

Creme de cenoura com espinafres

### Peixe

Arroz de perca e tamboril c/ gambas

### Carne

Escalopes de vitela c/ molho de cogumelos, batata duquesa e grelos salteados

### Sobremesas

Buffet de doces e frutas

### Bolo de Batizado

Acompanhado com espumante

### Bebidas

Vinho branco e tinto, fricante Malo, Águas e refrigerantes, café

### Digestivos

Whisky novo, aguardente velha, porto, licor beirão, licor de creme, gin, amêndoa amarga

Preço da ementa: 52€ por pessoa

Valor total com espaço + IVA incluído: **63€ por pessoa**



# SUGESTÕES DE MENUS

## SUGESTÃO DE MENU 3

### Aperitivos

Rissóis de camarão, rissois carne, pastéis de bacalhau, croquetes de vitela, folhadinhos variados, gambas panadas, tâmaras c/ bacon, coxinhas de galinha, bolinhas de molho oriental, mini hamburguer, pizzas variadas, pão recheado, asinhas de frango fritas, brulhetes variadas, quiches, variedade de enchidos grelhados, cerveja, águas, refrigerantes, sangria, vermouths, vinho tinto, branco, e gin

### Sopa

Creme de legumes

### Peixe

Bacalhau c/broa e migas acompanhado c/ batatas a murro

### Carne

Lombo de porco recheado c/ farinheira e ameixa arroz e legumes

### Sobremesas

Buffet de doces e frutas

### Bolo de Batizado

Acompanhado com espumante

### Bebidas

Vinho branco e tinto, frisanter Malo, Águas e refrigerantes, café

### Digestivos

Whisky novo, aguardente velha, porto, licor beirão, licor de creme, gin, amêndoa amarga

Preço da ementa: 54€ por pessoa

Valor total com espaço + IVA incluído: **65€ por pessoa**



# OPÇÕES COMPLEMENTARES

Possibilidade de enriquecer o seu evento com:

## **Sopas:**

Sopa do mar  
Creme de legumes  
Creme de cenoura  
Creme de espinafres  
Canja de galinha  
Caldo verde

## **Buffet de doces e frutas variadas ou Sobremesa servida**

Crepe c/ gelado e molho de chocolate quente e espetada de fruta  
Crepe c/ gelado e molho de frutos silvestres e espetada de fruta  
Pastel de Tentúgal c/ bola de gelado  
Bolo de bolacha c/ creme de café e gelado de caramelo  
Bolo de chocolate quente c/ bola de gelado  
Salada de fruta  
Pudim abade de priscos  
Folhado de natas e morangos

## **Bebidas para opção de escolha:**

Vinho branco e tinto, Frisante  
Refrigerantes, águas, café  
Digestivos

*Os pratos apresentados serão outras opções que poderá optar para caso algum dos que enviamos orçamentados não agrade depois é só uma questão de ajustar preço.*

*Temos também sugestão de outras mesas caso queira um serviço mais completo estas têm já o preço definido, por pessoa caso deseje adaptar alguma seja nas entradas ou mais num lanche.*

Mesa de queijos:

### **Serra**

Rabaçal  
Ilha  
Fresco  
Requeijão  
Brie  
Preço por pessoa: 2.50€

### **Mesa marisco:**

Camarão cozido  
Camarão flamejado  
Ameijoas á bolhão pato  
Sapateira  
Mexilhão m/ casca  
Preço por pessoa: 6,50€

### **Mesa de leitão:**

Leitão  
Salada de alface e laranja  
Batata frita  
Preço por pessoa: 9,50€

## **Peixes:**

Bacalhau c/ broa e migas  
Bacalhau em cama de legumes c/ broa crocante acompanhado c/ batata a murro  
Bacalhau Panado c/ cebolada, batata dourada e legumes  
Bacalhau espiritual  
Filetes de Robalo c/ molho de camarão  
Arroz de tamboril e perca c/ camarão  
Tamboril gratinado c/ bacon acompanhado c/ batata duquesa e legumes

## **Carne:**

Lombo de porco recheado c/ arroz e legumes  
Arroz de pato  
Lombinhos de porco c/ batatinhas no forno e legumes  
Lombinhos de porco enrolado em bacon, batata duquesa e legumes  
Wellington de porco  
Escalopes de vitela c / batatinhas e grelos salteados  
Pato assado c/ laranja, batata ou arroz e legumes  
Leitão á Bairrada

### **Mesa de saladas frias e quentes:**

Salada de polvo  
Salada de orelha em coentrada  
Salada de atum  
Pataniscas de bacalhau  
Jaquizeiros fritos  
Favas á nossa moda c/ enchidos  
Moelas de cebolada  
Dobradinha c/ feijão branco  
Preço por pessoa: 4,50€

# Condições e Informações

## Número de convidados

- Até aos 3 anos: gratuito
- Dos 4 aos 9 anos: 50%
- A partir dos 10 anos: valor total

## O serviço de catering é completo e pensado para que não tenha de se preocupar com nada:

- Serviço com duração aproximada **de 7 horas**
- **Bar aberto**
- Preparação e confecção de todos os alimentos
- Equipa de serviço (staff)
- Atoalhados
- Guardanapos
- Talheres, pratos e copos
- Bolo de batizado acompanhado com espumante
- **CONTACTO DIRETO : 915 711 927 «chamada para a rede móvel nacional»**

Tudo preparado para garantir conforto, qualidade e uma experiência cuidada do início ao fim.

**Antes de avançar com qualquer escolha de menu**, é essencial confirmarmos consigo a data do seu evento, de forma a garantir a disponibilidade. Só após essa confirmação poderemos dar seguimento aos próximos passos. Assim, agradecemos, se possível, uma resposta com a maior brevidade.

Caso a data pretendida não esteja disponível com o parceiro apresentado, dispomos de outras opções de menus com diferentes parceiros, que poderão ser posteriormente apresentadas.

Se, **por outro lado, não pretender trabalhar com nenhum dos nossos parceiros**, disponibilizamos também o serviço de aluguer exclusivo do espaço, ficando totalmente à vontade para contratar um serviço de catering à sua escolha.

## A reserva da data fica confirmada mediante o pagamento de um sinal.

Os valores apresentados poderão ser sujeitos a atualização anual.

As imagens apresentadas são meramente ilustrativas e têm como objetivo demonstrar o estilo e a qualidade do serviço.

Algumas poderão não corresponder ao espaço da Quinta Afonso, incluindo imagens de eventos realizados pelo catering noutros locais.

Cada evento é único e poderá ser adaptado às preferências de cada cliente.