



Quinta Afonso

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

Apresentação para Batizados, com a
parceria do Serviço de 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 PM Eventos, reconhecida pela qualidade, elegância e excelência no serviço. A P&M Eventos é uma empresa especializada na organização e catering de eventos, com experiência em casamentos, batizados, comunhões, aniversários e outras celebrações. Destaca-se pelo serviço profissional, personalizado e atento ao detalhe, garantindo qualidade em cada momento. Com a P&M Eventos, cada evento é pensado à medida, para transformar ideias em experiências memoráveis.



Telefone
+351 912554159 «chamada para a rede móvel nacional»

Email
info@pemeventos.com

Facebook:
P&M Eventos

SUGESTÃO DE MENU

Entradas:

Buffet

Mini Pastéis de Bacalhau, Mini Rissóis, Mini Croquetes, Tâmaras com Bacon, Chamuças, Cachorrinhos, Coxinhas de Frango, Argolas de Cebola, Calamares, Caprichos, Nuggets de frango, Folhadinhos mistos, Camarão, Sapateira Recheada, Salada de Orelha em molho verde

Opções extras

MEXILHÃO MEIA-CASCA (CUSTO EXTRA: 0,75€)

POLVO (CUSTO EXTRA: 1,00€)

GAMBAS GRELHADAS (CUSTO EXTRA: 2,50€)

SUSHI PACK 100 UNIDADES (CUSTO EXTRA: 125,00€/PACK)

ENCHIDOS GRELHADOS (CUSTO EXTRA: 1,75€)

Bebidas em Open Bar:

Gin Tónico

Martini Branco e Rosso

Vinho do Porto Branco e Tinto

Vinho Maduro Branco e Tinto São Domingos

Vinho Verde Casal Garcia

Cerveja com e sem Álcool

Água Mineral com ou sem gás

Sumo de Laranja

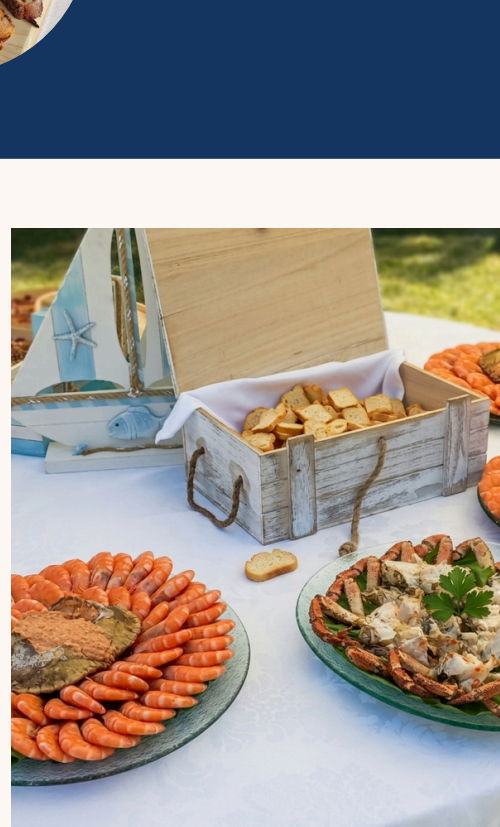
Coca-cola e 7up

Opções extras

ESPUMANTE BRUTO SÃO DOMINGOS (CUSTO EXTRA: 1,00€)

CAIPIRINHAS (CUSTO EXTRA: 1,50€).

Continuação na página seguinte



SUGESTÃO DE MENU

SERVIÇO DE MESA:

Sopa

(Escolher uma opção)

- Consommé de Legumes ou Couve-Flor
- Consommé de Ervilhas c/Azeite de Trufa e Presunto crocante
- Consommé de Cenoura, Raspa de Laranja e Hortelã Ribeirinha
- Consommé de Abóbora Assada e Amêndoas



Prato de Peixe

(Escolher uma opção)

- Arroz de Tamboril com Gambas
- Bacalhau à Zé do Pipo
- Bacalhau à Bracarense
- Bacalhau com Broa e Batatinha a Murro



Pausa de Sabores

Sorvete de Limão - (custo extra: 1,00€)



PRATO DE CARNE

(Escolher uma opção)

- Vitela Assada Forno de Lenha, Batata Assada, Ervilhas e Cenoura
- Lombinho de Porco Preto Laminado, Abacaxi, Castanha e Arroz
- Leitão da Bairrada com Batata, Salada e Laranja



Bolo de Batizado

Confeccionado pela Pastelaria DIVA



Continuação na página seguinte

SUGESTÃO DE MENU

SOBREMESAS

Buffet de Doces

Pudim de Ovos | Gelatina | Arroz Doce | Leite-Creme | Natas do Céu | Baba de Camelo | Mousse de Chocolate | Tartes | Bolo Inglês | Bolo de Noz | Profiteroles | Bolo de Maçã | Bolo Folhado | Torta de Laranja |

Buffet de frutas Laminadas

Buffet de Frutas da Época e Frutas Tropicais

Tábua de Queijos

Nacionais, Importados e Compotas (custo extra:1,50€)

Bebidas

Vinho Maduro Tinto e Branco São Domingos
Espumante Bruto Branco Extra Reserva São Domingos
Água, Cerveja, Sumos e Refrigerantes
Café, Descafeinado e Chá

Digestivos (custo extra: 1,75€)

Vodka Black, Rum, Gin, Aguardente Velha, Whiskey Novo,
Brandy Croft, Licor Beirão, Baileys

Preço do serviço de catering: **63€ por pessoa***

Preço por pessoa do Espaço: **11€ por pessoa IVA incluído**

** aos valores apresentados acresce o IVA à taxa em vigor de 13% para comida e 23% para bebidas alcoólicas - Catering*

Veja mais informações sobre o serviço na última página



LISTA DE OPÇÕES EXTRAS

OUTRAS OPÇÕES DE APERITIVOS

- 3,00 € - Lagosta
- 0,20 € - Canapés de Camarão
- 0,70 € - Camarão Panado
- 0,30 € - Canapés de Salmão Fumado
- 1,30 € - Presunto Montado Inteiro
- 0,40 € - Espetadinhas de Abacaxi e Queijo
- 0,50 € - Salada do Mar com Delícias e Maionese
- 0,40 € - Requeijão com Doce de Abóbora
- 1,00 € - Pãezinhos com Leitão
- 0,90 € - Mini Quiches
- 0,50 € - Pizza
- 0,30 € - Mini Croissants Recheados
- 0,20 € - Broa com Chouriço
- 0,20 € - Broa de Milho

OUTRAS OPÇÕES DE VINHOS

- 1,00 € - Vinho Cadão
- 1,00 € - Vinho Chaminé
- 1,00 € - Vinho E.A.
- 1,00 € - Vinho Verde Muralhas
- 2,00 € - Espumante Terras do Demo

OUTROS SERVIÇOS - SOB CONSULTA:

- Fogo de Artifício
- Cortina de Fogo
- Fumo Colorido
- Sparkles
- Preparação de Cerimónia Civil
- Cocktail de Boas-vindas na Igreja



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.

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

Algumas imagens 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.

Condições e Informações

Número de convidados

- Até aos 5 anos: gratuito
- Dos 6 aos 10 anos: 50%
- A partir dos 11 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 6 horas desde a chegada à quinta**
- **Valor para o mínimo de 50 pessoas pagantes por inteiro.** Caso o número de convidados seja inferior ao intervalo de pagantes mínimo, o valor da proposta sofre alterações.
- **Bar aberto**
- Serviço de catering com confeção própria
- Menu Base (sem contar com as opções identificadas com preço extra)
- Atoalhados, pratos, talheres e copos (à escolha) sem prato marcador (custo extra de 1,00€)
- **Decoração do centro das mesas e dos buffets**
- **CONTACTO DIRETO Catering: +351 912 554 159 «chamada para a rede móvel nacional»**

VALIDADE DA PROPOSTA

Os orçamentos enviados pela P & M Eventos, terão de ser validados pela mesma, aquando da confirmação do registo do respetivo evento.

SOBRAS

As sobras confeccionadas serão entregues ao cliente, segundo uma política de não desperdício e sustentabilidade. Terão de entregar à equipa do catering as embalagens para acondicionamento das respetivas sobras antes do início do serviço. As sobras de bebidas são propriedade da P & M Eventos.

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 e confirmação via e-mail

Sinal do Catering : 500€

Sinal do Espaço: 20% do valor Total

Em caso de cancelamento, o valor sinalizado não será devolvido.

A proposta é válida para um serviço de 6 horas. Caso pretenda prolongar o serviço, é cobrado um valor suplementar, de 2,50 €/pessoa.