



SUGESTÕES DE CASAMENTO

NO

GRANDE HOTEL DA CURIA GOLF & SPA



“NÓS TRATAMOS DE TODOS OS PORMENORES”

Serviço Prateado

Bar Aberto

Tostas e Canapés

Porto Seco
Porto Tinto
Vermouths
Gin/Vodka
Whisky Novo
Sumo de Laranja
Sumo de Tomate
Espumante Bruto
Águas Minerais

Frios:

Presunto Serrano, Mousse de atum, Mousse Roquefort
Ovo e Tomate, Queijo Fresco e Ervas

Quentes:

Mini- Rissóis, croquetes de vitela, Folhadinhos de Linguiça
Mini- Quiches, Espetadinhos de Lulas, Tarteletes de Aves

Escolha a sua ementa

(1 entrada ou 1 sopa, 1 prato de peixe, 1 prato de carne, 1 sobremesa)

Entradas

Folhado de marisco
Patê do chefe com chutney de tangerina
Quiche de gambas
Presunto serrano com fruta da estação
Creme de ervilhas com hortelã

Peixes

Bacalhau com natas
Lombinhos de pescada com molho de lagosta
Fricassé de bacalhau, arroz de açafão
Supremos de cherne gratinados
Tamboril escalfado com molho de mostarda

Sobremesas

Floresta Negra
Charlotte de Framboesas
Mousse de Morangos
Barriga de Freira
Fruta ao Natural
Tarte de queijo e chocolate
Parfait de Baunilha com molho de Framboesas
Cassata Grande Hotel

Mesa de Frios

Seleção de Saladas Frescas da Estação
Saladas Compostas do Chefe
Salmão em Bela Vista
Maionese de Tamboril
Patês do Chefe
Perna de Porco em Courato

Presunto Serrano Laminado
Leitão Assado à Bairrada

Sopas

Aveludado de Salmão
Canja de Galinha do campo
Creme de espargos
Sopa de camarão

Carnes

Emmincé de vitela com cogumelos
Perna de vitela no forno
Lombo de porco recheado com ameixas
Pato estufado com Alperce e Pimenta Verde
Borrego Assado Perfumado com Alecrim
Rosbife com três Pimentas

Mesa de Sobremesas

Mousse de Chocolate amendoada
Mousse de Ananás
Gelatina Tricolor
Bavaroise de café

Pudim de laranja
Pudim bem Casado
Tarte de maçã

Tarte de frutas
Paris Brest
Taças de Fruta
Chantilly

Tábua de queijos

Serviço de Vinhos de Mesa e outras Bebidas

Vinho Verde Branco
Vinhos Maduros do Hotel (Região da Bairrada)
Espumante Natural
Águas e Refrigerantes
Café, Chás
Aguardente Velha Nacional, Licor de Pêssego ou de
Avelã
Whisky Novo

Serviço Dourado

Bar Aberto

Porto Seco
Porto Tinto
Vermouths
Gin / Vodka
Whisky novo
Sumo de Laranja
Sumo de ananás
Vinho Branco com Agulha
Espumante Bruto
Águas Minerais

Tostas e Canapés

Frios:

Presunto Serrano, Salmão fumado,
Mousse de marisco, Patê, Ovo e Anchova,
Kiwi e Queijo Flamengo

Quentes:

Bolinhos de Bacalhau, Ladrilho de Pizza,
Mini- Rissóis de Pescada, Espetadinhos de
Novilho e Pimento, Palitos de Queijo

Escolha a sua Ementa

(1 entrada ou 1 sopa, 1 Prato de Peixe, 1 Prato de Carne, 1 Sobremesa)

Entradas

Terrina de Caça com Molho Cumberland
Medalhões de Salmão em Massa
Salada de Espargos com Frutos do Mar
Vol-au-Vent de Camarão

Peixes

Medalhões de Pescada Gratinados
Estufado de Mariscos com Arroz Grego
Bacalhau à Conde da Guarda
Posta de Pescada à Marinheira
Salmão escalfado com ervas aromáticas

Sobremesas

Tarte de Maçã com Molho de Baunilha
Salada de Frutos Exóticos
Parfait de Avelãs com molho de Manga
Creme Queimado com Maças e Passas
Mousse de Limão
Cassata Grande Hotel
Tigelada no Tacho

Mesa de Frios

Seleção de Saladas Frescas da Estação
Saladas Compostas do Chefe
Salmão em Bela Vista
Maionese de Tamboril
Patés do Chefe
Perna de Porco em Courato

Presunto Serrano Laminado
Canastra de Gambas
Leitão Assado à Bairrada

Sopas

Canja de Galinha do Campo
Consommé Perfumado com Porto
Aveludado de Cogumelos
Creme de Pepino Frio
Creme de Legumes Frescos
Creme de Cenoura com Coentros

Carnes

Arroz de Pato Grande Hotel
Perú Recheado no Forno
Cabrito Assado à Minhota
Ganso de Vitela Assado
Lombo de Porco com Ananás

Mesa de Sobremesas

Doçaria de Colher do Hotel
Entremeios e Tartes em Buffet
Taças de Fruta Laminada
Fruta da Estação Armada
Tábua de Queijos

Serviço de Vinhos de Mesa e outras Bebidas

Vinho Verde Branco
Vinhos Maduros do Hotel (Região da Bairrada)
Espumante Natural
Águas e Refrigerantes
Café, Chás
Aguardente Velha Nacional, Licor de Pêssego ou de

Avelã

Whisky Novo

Serviço Platina

Bar Aberto

Porto Seco
Porto Tinto
Vermouths
Gin/Vodka
Whisky Novo
Sumo de Laranja
Sumo de Ananás
Kir Royal
Espumante Bruto
Águas Minerais

Tostas e Canapés

Frios:

Presunto Serrano, Salmão Fumado, Mousse de Marisco, Patê, ovo e anchova, Caviar, Mousse Roquefort

Quentes:

Quiche de camarão, Bolinhos de Bacalhau, Mini- Rissóis de pescada, Tâmaras com presunto Empadinhas

Escolha a sua Ementa

(1 entrada ou 1 sopa, 1 Prato de peixe, 1 Prato de Carne, 1 Sobremesa)

Entradas

Salada de Gambas com Frutos Tropicais
Terrina de lebre
Melão com Presunto (Época)
Folhado de Lagosta

Peixes

Salmão em cama de Legumes
Bacalhau Gratinado Grande Hotel
Arroz de Tamboril
Lombos de Pescada
(Escolha a sua Guarnição preferida)

Sobremesas

Tarte de Maçã com Molho de Baunilha
Semifrio de Chocolate
Parfait de Avelãs com Molho de Manga
Creme Queimado com Maçãs e Passas
Mousse de Limão
Cassata Grande Hotel
Tigelada no Tacho

Mesa de Frios

Seleção de Saladas Frescas da Estação
Saladas Compostas do Chefe
Robalo em Bela Vista
Maionese de Pescada
Patês do Chefe/Fiambre York
Rosbife Três Pimentas
Presunto Serrano Armado
Perú Emplumado
Leitão Frio da Bairrada
Sapateiras Recheadas em Bela Vista
Canastra de Gambas
Seleção de Molhos para o Buffet

Sopas

Aveludado de Salmão
Consommé Primavera
Sopa de Perdiz
Creme de Marisco
Creme de Alho Francês

Carnes

Lombo de Novilho em Massa
Cabrito Assado
Leitão da Bairrada
Bifinhos de Veado á Monteiro
Lombo de porco com Puré de Maçã

Mesa de Sobremesas

Doçaria de colher conventual do Hotel
Entremeios e Tartes em Buffet
Fios de ovos/Trochas de ovos
Taças de Fruta Laminada
Mousses e Gelatinas
Tábua de Queijos

Serviço de Vinhos de Mesa e Bebidas

Vinho Verde
Vinhos Maduros do Hotel (da Bairrada)
Espumante Natural
Refrigerantes e Águas

Cafés, Chás

Aguardente velha, Licor de Pêssego ou Licor de avelã, Whisky Velho ou Novo.

INFORMAÇÕES GERAIS

Oferta do Grande Hotel da Curia

1. Capela ou Salão para a cerimónia de casamento
2. Suite Nupcial no Hotel
3. Descontos especiais em alojamento para os convidados
4. Menus personalizados

Oferta de Fim- de- Semana em Hotel do Grupo em Lisboa, Alentejo ou Algarve

- SERVIÇO PRATEADO - Hotel Aldeia, Hotel Boavista, Hotel da Cartuxa, Hotel Príncipe Real
- SERVIÇO DOURADO - Hotel Aldeia, Hotel Boavista, Hotel da Cartuxa, Hotel Príncipe Real, York House
- SERVIÇO PLATINA - Hotel Aldeia, Hotel Boavista, Hotel da Cartuxa, York House, Palácio de Belmonte

Tratamos sob consulta

- Bolo de Noiva
- Serviço de animação

Preços dos Serviços por Pessoa e Condições Gerais

| | |
|------------------|---------|
| Serviço Prateado | 62.50 € |
| Serviço Dourado | 75.00 € |
| Serviço Platina | 87.50 € |

Descontos para crianças dos 5 aos 10 anos de idade: 50%

Confirmação do serviço com 20% de depósito, remanescente da factura no final dos nossos serviços.

Tel.: 231 515720

Fax: 231 515317

E-mail: grhotelcuria@hoteis-belver.pt

CONDIÇÕES:

Para confirmação de data de realização do evento, é necessário efectuar-se um Depósito Antecipado no valor de 20 % sobre o total previsto a facturar.

O valor remanescente será liquidado impreterivelmente no final do Serviço.

Formas de Pagamento:

- Cheque
- Cartões de Débito e/ ou de Crédito de instituições bancárias, com as quais o Hotel Transferência Bancária
- **Nota 1:** Em caso de efectuar transferência bancária não esquecer de enviar aos nossos serviços, um comprovante do depósito indicando a referência do serviço.

Os Preços apresentados para a realização dos Eventos dizem respeito a Adultos, sendo que as Crianças dos 5 aos 10 anos de idade pagam 50% e as Crianças dos 0 aos 4 anos de idade são Convidadas do Hotel.

Os Preços apresentados incluem:

- ♦ 8 horas de Serviço, até às 24h00m

Nota 2: Para além das 02h00m aos Preços apresentados acresce um Suplemento de 10€ por empregado por hora.

- ♦ Decoração Floral de época nas mesas de Evento;
- ♦ O Hotel oferece o quarto aos Noivos no dia do Serviço que fica disponível das 14h30m às 12h00m do dia seguinte. Inclui Pequeno- Almoço buffet e acesso ao SPA.
- ♦ Em situação de Casamento o Hotel oferece uma Prova de Ementa aos Noivos a acontecer após a confirmação do Serviço e até 1 mês antes da realização do Evento.
- ♦ Mediante a disponibilidade do Hotel e dos Noivos, é combinado Almoço ou Jantar para degustação da Ementa escolhida;

Nota 3: O valor para acompanhantes nesta degustação é de 17,50 Euros por Adulto.

- ♦ I.V.A à taxa de 12%

Os Preços apresentados não incluem:

- ♦ Animação

Nota 4: No caso de vir a existir Animação, esta não poderá ultrapassar as 23h30m.

- ♦ Impressão de Ementas dentro do modelo do Hotel..

Outras Condições

Confirmação do número de Pessoas:

- Até aos 30 dias anteriores à data da realização do Serviço:
Terá de ser dado o número aproximado
- Até aos 15 dias anteriores à data da realização do Serviço:
Terá de ser dado o número final de Pessoas, incluindo, portanto, as Crianças, sendo este o número Mínimo de Pessoas a considerar para a liquidação do Evento.
Um número superior ao apresentado será cobrado por Pessoa nos valores acordados para esse Serviço.

MUITO IMPORTANTE

Como forma de assegurarmos as Normas de Higiene e Segurança Alimentar em vigor e garantirmos a qualidade dos nossos serviços, todos os alimentos para consumo no evento e nas instalações do Hotel ou por estes exploradas são confeccionadas nas nossas cozinhas.

Nesta conformidade:

- não é permitida a entrada de nenhum alimento que não seja por nós confeccionado.
- Não é permitida a saída no final do serviço de quaisquer alimentos que tenham sobrado.

Os mesmos são por nós eliminados.

Tomei conhecimento e aceito as Condições Contratuais constantes neste documento cujo original assino e do qual me é dada fotocópia:

Nome do cliente: _____

Evento: _____

Data do Serviço: _____

Assinatura do Cliente: _____

Curia , de de

Pelo Hotel: _____