Casa do Marquês

CASAMENTOS 2025 | 26

by Casa do Marquês

Casa do Marquês

ÍNDICE

MENUS

- CLÁSSICO 3
- PREMIUM 11
- DEGUSTAÇÃO 23
- OPÇÕES EXTRA 32
  - Sugestões de vinhos 33
  - Wine & Cocktail Bar 37
  - Outas Opções (Buffet Mariscos, Bebidas e Estações ao Vivo) 38
  - Menu Criança 39
  - Décor 40
- CONDIÇÕES GERAIS 41

Casa do Marquês

MENU

CLÁSSICO

Casa do Marquês

INCLUI

- Cocktail (1h30)
- Canapés (6 opções)

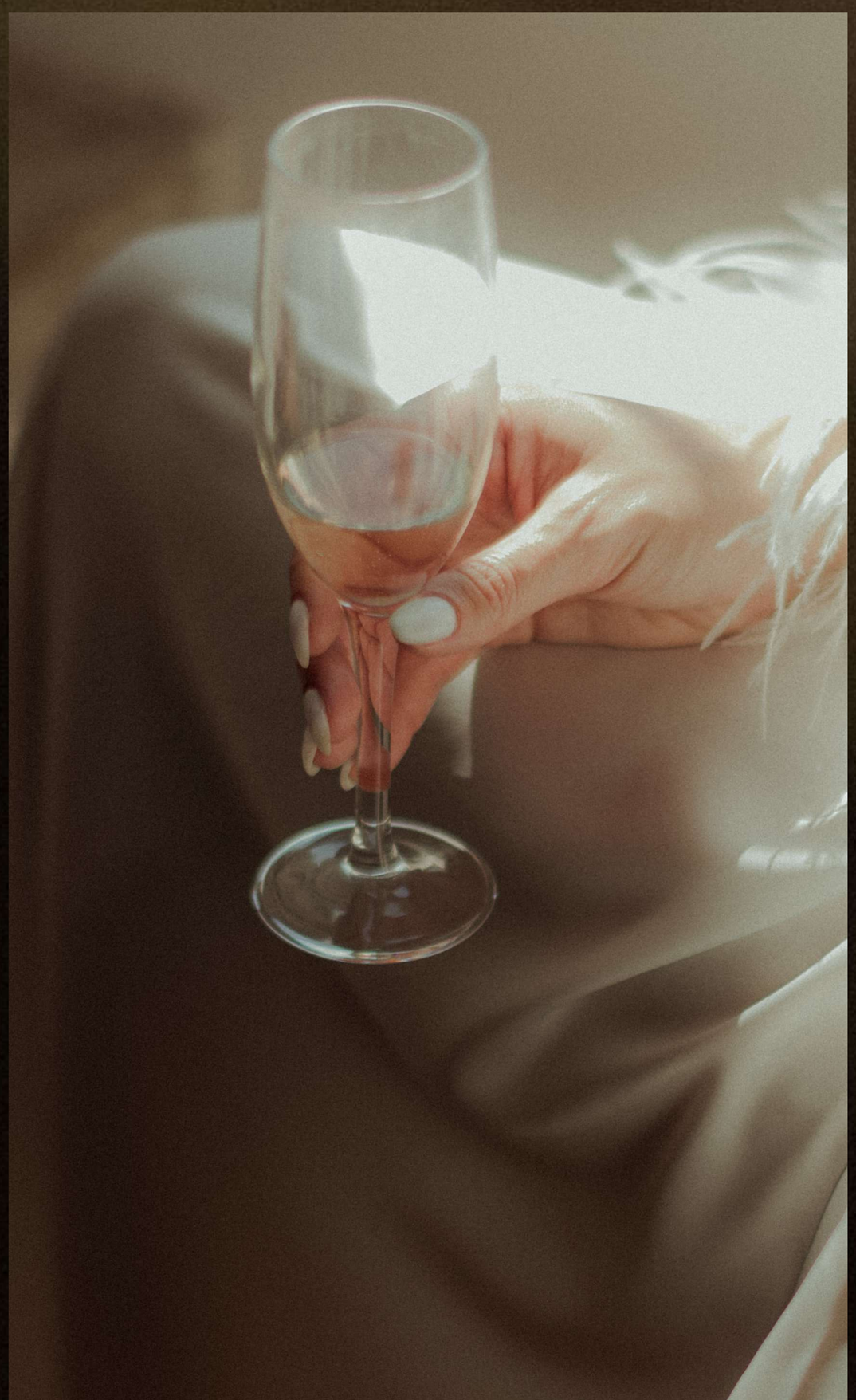
- Couvert
- Entrada
- Prato Principal

- Vinhos branco e tinto
- Águas
- Cerveja
- Soft drinks

- Café, Descafeinado e Chá
- Guloseimas com o café
- Buffet de Queijos, Doces e Frutas
- Bolo de Casamento ou Ceia

- Bar aberto – Pack base (3 h)

Casa do Marquês



COCKTAIL

- Vinho branco
- Espumante com frutos vermelhos
- Mix & Tonic – Porto, Gin ou Vodka
- Cerveja
- Sumos natural de morango ou laranja
- Soft drinks
- Água natural, com gás e aromatizada

(1h30 incluído)

CANAPÉS

(escolher 6 opções)

Peixe e Marisco

Mini pastéis de bacalhau com molho holandês
Cones de espinafres com salmão e aneto
Ceviche de salmão com pimenta rosa
Camarão com chutney de manga
Tempura de bacalhau com maionese de soja
Blinis com tártaro de peixe da nossa costa e wasabi
Bruschetta com peixe da nossa costa com tomate
Taco de salmão com miso tostado

Suplementares:
Tataki de salmão em taco de milho, ponzu e trufa
Choux de caranguejo real
Tártaro de atum e guacamole
Camarão tigre em massa kadaif com chutney de manga
Tartelete de gravlax de beterraba
Lâminas de sashimi de corvina com flor de sal, azeite dop e pó de azeitona
Crocante de tapioca com santola local com molho de estragão
Ceviche de robalo com camarão branco do Algarve

Carne

Lebre royal com molho de foie e framboesa
Mini croquetes de novilho com mostarda Dijon
Pani puri de frango do campo com ras el hanout
Espetadas yakitori
Espetadas de borrego com molho de menta
Porco com five spices e sweet chili
Croquetes de alheira com maionese de manjericão
Frango glaceado com molho de sésamo

Suplementares:
Knodel de chouriço com tapenade e alperce
Tártaro de vitela branca com compota de cebola e queijo de cabra
Bruschetta de tomate seco, fatias de black angus e maionese de mostarda
Caramelos de faisão
Escabeche de perdiz sobre batata doce de Aljezur com rebentos de coentros
Carpaccio de touro bravo, canónigos, pistácios e queijo São Jorge 12 meses

Vegetariano

Tempura de romanesco com paprika e amêndoa
Esfera de queijo com crosta de nozes
Brie gratinado com geleia de marmelo
Taco e milho com guacamole e crocante de cebola
Mini empadas de cogumelos com azeite de trufa
Beringela com miso e sementes de sésamo tostadas
Rebuçados brie com compota de abóbora
Tempura de espargos com maionese de laranja

Suplementares:
Cogumelos recheados com queijo creme de tomate seco
Ninho de codorniz com sal preto do Himalaia e maionese de trufa de aneto
Mini chamuças vegetarianas com molho sweet chili
Falafel com molho raita
Horta com legumes baby bio em terra de azeitona

Casa do Marquês

MENU CLÁSSICO

COUVERT

Flat bread, focaccia de alecrim, mini alfarroba, azeite virgem extra absoluto e vinagre balsâmico

ENTRADA - escolha 1

- Creme de tomate com ovo escalfado a baixa temperatura e rebentos de coentros
- Caldo verde desfeito com crumble de chouriço de porco preto
- Aveludado de couve-flor com amêndoa torrada

PRATO PRINCIPAL - escolha 1

- Migó de bacalhau

  (lascas de bacalhau asa branca em cama de batata a murro e grelos salteados com crosta de broa de milho)
- Crepes de bacalhau e espinafres com molho de camarão
- Ballotine de frango do campo com queijo cabra e tomate seco, arroz de chimichurri e espargos verdes
- Presa de porco preto confitada em carvão, migas de tomate e legumes da estação

VINHOS

MONTINHO SÃO MIGUEL, ALENTEJO (ou similar)
(Aroma complexo a frutos tropicais, boa mineralidade e notas florais)

CICONIA, ALENTEJO (ou similar)
(Cor rubi com reflexos violeta, aroma a frutos vermelhos e do bosque)

BUFFET DE QUEIJOS, DOCES E FRUTAS

QUEIJOS

Seleção de Queijos clássicos

- Queijo Serra Amanteigado DOP
- Queijo da Ilha S. Jorge 12 meses de cura DOP
- Queijo mistura planície dourada 6 meses
- Tronco de chèvre – Bûche Melusine
- Emmental Suiço AOC
- Queijo Manchego DOP 12 meses

+ seleção de pão, tostas, uvas, compotas e frutos secos

FRUTA

- Fruta da época
- Frutas tropicais
- Frutos vermelhos

DOCES

A - MINIATURAS / GODETS

- Crème brûlée
- Quindim
- Trilogia de mousses

- Mousse de chocolate 70% com molho de baunilha
- Seleção de brigadeiros

- Panna cotta de maçã verde
- Tarteletes de requeijão
- Arroz doce com leite de coco

- Fondant de abóbora

B – NORMAL

- Pudim abade priscos
- Sericaia

- Fondant de chocolate com framboesas desidratadas
- Cheesecake de chocolate

- Cheesecake de forno com escolha de compotas

- Tarte folhada de maçã e orégãos
- Tarte de requeijão alentejana
- Emulsão de maracujá
- Charlotte citrinos

C – GIGANTE

- Papão "doce de ovos”

- Cheesecake de red velvet
- Mil folhas de banana caramelizada com amendoim

- Tarte de limão merengada

OVO | CHOCOLATE | QUEIJO | FRUTA

Para um buffet de sobremesas completo e apelativo, sugerimos diferentes tamanhos e sobremesas distintas:
Escolha 7 opções (3 a + 3 b + 1 c) - até 100 pax
Escolha 9 opções (4 a + 4 b +1 c) - 100 a 200 pax
Escolha 12 opções (5 a + 5 b + 2 c) - mais de 200 pax

BOLO DE CASAMENTO

Bolo 2 andares.
A confirmar de acordo com o espaço e época do ano: cobertura/ massa/ recheio.

RECHEIOS

- Mousse de chocolate 70%
- Creme de limão
- Frutos vermelhos
- Doce de ovos
- Mascarpone

MASSA

- Chocolate
- Pão de ló
- Limão
- Iogurte
- Laranja
- Red velvet

COBERTURA

- Mascarpone
- Creme de manteiga
- Naked cake

Cake Design disponível sob consulta

OU CEIA

CEIA A – – escolha 1 **incluído**

- Sopa quente (creme de coentros ou caldo verde desfeito)
- Queimada galega com pastéis de nata OU Bolas de berlim
- Mini cachorros quentes

CEIA B – SHOWCOOKING – escolha 1

- Mini bifanas em pão de caril com escolhas de molhos e cartuxos de chips
- Mini chapata de carne assada, maionese de ervas e folhas de espinafres
- Ciabattas com abóbora assada, mozzarella e pesto

CEIA C – SHOWCOOKING – escolha 1

- Mini hambúrgueres (novilho, touro bravo ou borrego) no pão (caril, beterraba, alfarroba ou rústico) com molhos
- Crepes doces e salgados
- Pregos do lombo no pão com escolha de molhos

Opções de
BAR ABERTO

PACK BASE

- Whisky: Cutty Sark ou similar
- Gin: Bombay original ou similar
- Vodka: Eristoff ou similar
- Rum: Bacardi ou similiar
- Tequilla: San José ou similar
- Vinho Porto Tawny: Dalva ou similar
- Vinho Porto Branco: Dalva ou similar
- Licores nacionais: Moscatel ou similar
- Licores internacionais: Baileys ou similar
- Brandy: Bardinet Ysop
- Vinhos e espumante do evento
- Cerveja de garrafa ou pressão

INCLUÍDO 3H

PACK PREMIUM

- Whisky velho: Chivas Regal 12 anos ou similar
- Whisky irlandês: Jameson ou similar
- Whisky escocês: Dewar´s Caribbean Smooth ou similar
- Bourbon: Jack Daniels ou similar
- Gins: Beefeater, Tanqueray e Bombay Sapphire
- Vodka: Absolut ou similar
- Rum: Bacardi Superior ou similar
- Tequilla: San José Gold ou similar
- Port wine LBV: Quinta Nova
- National liqueurs: Beirão ou similar
- International liqueurs: Baileys ou similar
- Aguardente: Antiqua
- Vinhos e espumante do evento
- Cerveja de garrafa ou pressão

PACK SUPER PREMIUM

- Whiskey velho: Glen Moray 12 anos
- Whisky irlandês: Bushmills Single Malt 10 anos
- Whisky escocês: Johnnie Walker Black Label 12 anos
- Whisky Aberfeldy 12 anos
- Gins: G´vine Floraison, Bombay Bramble and Hendrick´s com águas tónicas aromatizadas e botânicos premium
- Vodka: Grey Goose ou similar
- Rum: Bacardi Reserva Ocho
- Tequilla: Patron Silver ou similar
- Port wine 20 years: Vallado
- Licores nacionais: Beirão ou similar
- Licores internationais: Baileys ou similar
- Cognac: Courvoisier VS
- Vinhos e espumante do evento
- Cerveja de garrafa ou pressão

Casa do Marquês

MENU PREMIUM

INCLUI

- Cocktail (1h30)
- Canapés (8 opções)

- Couvert
- Entrada
- Prato Principal

- Vinhos branco e tinto
- Águas
- Cerveja
- Soft drinks

- Café, Descafeinado e Chá
- Guloseimas com o café
- Buffet de Queijos, Doces e Frutas
- Bolo de Casamento ou Ceia

- Bar aberto – Pack base (3 h)

COCKTAIL

- Vinho branco
- Espumante Bruto
- Sangria de espumante com frutos vermelhos
- Mix & Tonic – Porto, Gin ou Vodka
- Cerveja
- Sumos natural de morango
- Sumo natural de ananás com manjericão
- Soft drinks
- Água natural, com gás

e aromatizada

(1h30 incluído)

CANAPÉS

(escolher 8 opções)

Peixe e Marisco

Mini pastéis de bacalhau com molho holandês
Cones de espinafres com salmão e aneto
Ceviche de salmão com pimenta rosa
Camarão com chutney de manga
Tempura de bacalhau com maionese de soja
Blinis com tártaro de peixe da nossa costa e wasabi
Bruschetta com peixe da nossa costa com tomate
Taco de salmão com miso tostado
Tataki de salmão em taco de milho, ponzu e trufa
Choux de caranguejo real
Tártaro de atum e guacamole

Suplementares:
Camarão tigre em massa kadaif com chutney de manga
Tartelete de gravlax de beterraba
Lâminas de sashimi de corvina com flor de sal, azeite dop e pó de azeitona
Crocante de tapioca com santola local com molho de estragão
Ceviche de robalo com camarão branco do Algarve

Carne

Lebre royal com molho de foie e framboesa
Mini croquetes de novilho com mostarda Dijon
Pani puri de frango do campo com ras el hanout
Espetadas yakitori
Espetadas de borrego com molho de menta
Porco com five spices e sweet chili
Croquetes de alheira com maionese de manjericão
Frango glaceado com molho de sésamo
Knodel de chouriço com tapenade e alperce
Tártaro de vitela branca com compota de cebola e queijo de cabra
Bruschetta de tomate seco, fatias de black angus e maionese de mostarda
Caramelos de faisão
Escabeche de perdiz sobre batata doce de Aljezur com rebentos de coentros
Carpaccio de touro bravo, canónigos, pistácios e queijo São Jorge 12 meses

Vegetariano

Tempura de romanesco com paprika e amêndoa
Esfera de queijo com crosta de nozes
Brie gratinado com geleia de marmelo
Taco e milho com guacamole e crocante de cebola
Mini empadas de cogumelos com azeite de trufa
Beringela com miso e sementes de sésamo tostadas
Rebuçados brie com compota de abóbora
Tempura de espargos com maionese de laranja
Cogumelos recheados com queijo creme de tomate seco
Ninho de codorniz com sal preto do Himalaia e maionese de trufa de aneto
Mini chamuças vegetarianas com molho sweet chili
Falafel com molho raita

Suplementares:
Horta com legumes baby bio em terra de azeitona

Casa do Marquês

MENU PREMIUM A

COUVERT

Flat bread, focaccia de alecrim, mini alfarroba, azeite virgem extra absoluto e vinagre balsâmico

ENTRADA - escolha 1

- Creme de espargos brancos com requeijão, flôr de sal, crocante de linguiça e croutons de brioche
- Risotto trufado de cogumelos selvagens e telha de parmesão
- Consommé de Faisão com castanhas e amêndoas torradas

PRATO PRINCIPAL – escolha 1

- Tamboril, molho bulhão pato e batata doce nacional
- Bacalhau fresco com migas de couve portuguesa
- Pato confitado com laranja kumquat, brócolos bimi e cama de couscous
- Bochechas de porco preto com puré de batata doce, mesclum de cogumelos e palha de aipo frita

SOBREMESA – escolha 1

- Buffet de Queijos, Doces e Frutas

VINHOS

MONTINHO SÃO MIGUEL, ALENTEJO (ou similar)
(Aroma complexo a frutos tropicais, boa mineralidade e notas florais)

CICONIA, ALENTEJO (ou similar)
(Cor rubi com reflexos violeta, aroma a frutos vermelhos e do bosque)

MENU PREMIUM B

COUVERT

Flat bread, focaccia de alecrim, mini alfarroba, azeite virgem extra absoluto e vinagre balsâmico

ENTRADA - escolha 1

- Risotto à bulhão pato com camarão e brunesa de abóbora
- Creme de tomate e pimento assado com caranguejo, sobre pasta de maçã verde, abacate e top de cebola crocante
- Bisque de peixes e crustáceos, caviar arenque e salicórnia

PRATO PRINCIPAL - escolha 1

- Corvina ao champagne, mousseline de milho e legumes baby assados
- Pescada de anzol, favas e ervilhas com quinoa
- Alcatra de vitela branca, cogumelos eryngi e batata recheada
- Leitão crocante, endive e batata trufada

SOBREMESA – escolha 1

- Tarte de limão desconstruída
- Brûlée com framboesa
- Marquise de chocolate belga com molho de baunilha Bourbon

VINHOS

MONTINHO SÃO MIGUEL, ALENTEJO (ou similar)
(Aroma complexo a frutos tropicais, boa mineralidade e notas florais)

CICONIA, ALENTEJO (ou similar)
(Cor rubi com reflexos violeta, aroma a frutos vermelhos e do bosque)

MENU PREMIUM

COUVERT

Flat bread, focaccia de alecrim, mini alfarroba, azeite virgem extra absoluto e vinagre balsâmico

ENTRADA – escolha 1

- Carpaccio de ananás com cecina roquefort e rúcula selvagem
- Bacalhau fresco com molho de caldeirada
- Escabeche de pato, pera rocha e kumquat

PRATO PRINCIPAL – escolha 1

- Garoupa, puré de milho e nage de citronela
- Robalo braseado com mousseline de cenoura e acelgas
- Naco Black Angus, ratatouille de legumes e puré de batata trufado
- Mignon de vitela de leite com molho madeira, galette, aipo fumado e espargos verdes

SOBREMESA – escolha 1

- Trilogia portuguesa (creme de nata, pudim abade priscos e torta de laranja)
- Emulsão de maracujá glaceada com crumble de cacau
- Pera

VINHOS

MONTINHO SÃO MIGUEL, ALENTEJO (ou similar)
(Aroma complexo a frutos tropicais, boa mineralidade e notas florais)

CICONIA, ALENTEJO (ou similar)
(Cor rubi com reflexos violeta, aroma a frutos vermelhos e do bosque)

MENU VEGETARIANO

VINHOS

MONTINHO SÃO MIGUEL, ALENTEJO (ou similar)
(Aroma complexo a frutos tropicais, boa mineralidade e notas florais)

CICONIA, ALENTEJO (ou similar)
(Cor rubi com reflexos violeta, aroma a frutos vermelhos e do bosque)

COUVERT

Flat bread, focaccia de alecrim, mini alfarroba, azeite virgem extra absoluto e vinagre balsâmico

ENTRADA - escolha 1

- Salada de lentilhas verdes e laranja com funcho e rabanete
- Carpaccio de beterraba, queijo chévre, tangerina e noz pecan
- Quinoa vermelha, figos, manga e funcho com gel de pimentos

PRATO PRINCIPAL – escolha 1

- Tofu fumado com pistáchio, pastinaca, pico de gallo e espargos verdes
- Abóbora manteiga tostada, puré de cebola, legumes baby e couve kale
- Wellington de legumes com jus de ruby
- Aumonière de cogumelos e trufas

SOBREMESA - escolha 1

- Explosão cremosa de amendoim e morango
- Panna cotta de coco e framboesa
- Banana, chocolate e avelã

BUFFET DE QUEIJOS, DOCES E FRUTAS

QUEIJOS

Seleção de Queijos Premium

- Queijo de ovelha amanteigado DOP
- Queijo da ilha São Jorge 12 meses de cura DOP
- Queijo mistura planície dourada 6 meses
- Tronco de chèvre - Bûche Melusine
- Emmental Suíço AOC
- Queijo manchego DOP 12 meses
- Queijo Nisa DOP
- Queijo Tete Moine AOC

+ seleção de pão, tostas, uvas, compotas e frutos secos

FRUTA

- Fruta da época
- Frutas tropicais
- Frutos vermelhos

DOCES

A - MINIATURAS / GODETS

- Crème brûlée
- Quindim
- Trilogia de mousses

- Mousse de chocolate 70% com molho de baunilha
- Seleção de brigadeiros

- Panna cotta de maçã verde
- Tarteletes de requeijão
- Arroz doce com leite de coco

- Fondant de abóbora

B – NORMAL

- Pudim abade priscos
- Sericaia

- Fondant de chocolate com framboesas desidratadas
- Cheesecake de chocolate

- Cheesecake de forno com escolha de compotas

- Tarte folhada de maçã e orégãos
- Tarte de requeijão alentejana
- Emulsão de maracujá
- Charlotte citrinos

C – GIGANTE

- Papão "doce de ovos”

- Cheesecake de red velvet
- Mil folhas de banana caramelizada com amendoim

- Tarte de limão merengada

OVO | CHOCOLATE | QUEIJO | FRUTA

Para um buffet de sobremesas completo e apelativo, sugerimos diferentes tamanhos e sobremesas distintas:
Escolha 7 opções (3 a + 3 b + 1 c) - até 100 pax
Escolha 9 opções (4 a + 4 b +1 c) - 100 a 200 pax
Escolha 12 opções (5 a + 5 b + 2 c) - mais de 200 pax

BOLO DE CASAMENTO

Bolo 2 ou mais andares.
A confirmar de acordo com o espaço e época do ano: cobertura/ massa/ recheio.

RECHEIOS

- Mousse de chocolate 70%
- Chantilly com frutas frescas
- Creme de limão
- Coulis de frutos vermelhos **ou** morango **ou** laranja amarga **ou** manga
- Doce de ovos
- Doce de ovos com amêndoa
- Mascarpone

COBERTURA

- Mascarpone
- Creme de manteiga
- Naked cake
- Marzipan
- Raspas de chocolate branco ou preto

MASSA

- Chocolate
- Pão de ló
- Limão
- Iogurte
- Laranja
- Red velvet
- Cenoura e canela
- Pistáchio*
- Nozes*
- Avelã*
- Amêndoa*

* Suplemento sob consulta

Cake Design disponível sob consulta

OU

CEIA

CEIA A – escolha 1 – **incluído**

- Sopa quente (creme de coentros ou caldo verde desfeito)
- Queimada galega com pastéis de nata **ou** bolas de berlim
- Mini cachorros quentes

CEIA B – SHOWCOOKING – escolha 1

- Mini bifanas em pão de caril com escolhas de molhos e cartuxos de chips
- Mini chapata de carne assada, maionese de ervas e folhas de espinafres
- Ciabattas com abóbora assada, mozzarella e pesto
- Pad Thai de galinha

CEIA C – SHOWCOOKING – escolha 1

- Mini hambúrgueres (novilho, touro bravo ou borrego) no pão (caril, beterraba, alfarroba ou rústico) com molhos
- Crepes doces e salgados
- Pregos do lombo no pão com escolha de molhos

CEIA D – SHOWCOOKING – escolha 1

Barbecue (Tanga de porco preto e picanha com acompanhamentos do chefe)

CEIA E– SHOWCOOKING – escolha 1

- Barbecue com seleção de enchidos, carnes maturadas e/ou América do Sul, porco preto e aves (codorniz e/ou frango) com acompanhamentos do chefe

Opções de
BAR ABERTO

Casa do Marquês

PACK BASE

- Whisky: Cutty Sark ou similar
- Gin: Bombay original ou similar
- Vodka: Eristoff ou similar
- Rum: Bacardi ou similiar
- Tequilla: San José ou similar
- Vinho Porto Tawny: Dalva ou similar
- Vinho Porto Branco: Dalva ou similar
- Licores nacionais: Moscatel ou similar
- Licores internacionais: Baileys ou similar
- Brandy: Bardinet Ysop
- Vinhos e espumante do evento
- Cerveja de garrafa ou pressão

INCLUÍDO 3H

PACK PREMIUM

- Whisky velho: Chivas Regal 12 anos ou similar
- Whisky irlandês: Jameson ou similar
- Whisky escocês: Dewar´s Caribbean Smooth ou similar
- Bourbon: Jack Daniels ou similar
- Gins: Beefeater, Tanqueray e Bombay Sapphire
- Vodka: Absolut ou similar
- Rum: Bacardi Superior ou similar
- Tequilla: San José Gold ou similar
- Port wine LBV: Quinta Nova
- National liqueurs: Beirão ou similar
- International liqueurs: Baileys ou similar
- Aguardente: Antiqua
- Vinhos e espumante do evento
- Cerveja de garrafa ou pressão

PACK SUPER PREMIUM

- Whiskey velho: Glen Moray 12 anos
- Whisky irlandês: Bushmills Single Malt 10 anos
- Whisky escocês: Johnnie Walker Black Label 12 anos
- Whisky Aberfeldy 12 anos
- Gins: G´vine Floraison, Bombay Bramble and Hendrick´s com águas tónicas aromatizadas e botânicos premium
- Vodka: Grey Goose ou similar
- Rum: Bacardi Reserva Ocho
- Tequilla: Patron Silver ou similar
- Port wine 20 years: Vallado
- Licores nacionais: Beirão ou similar
- Licores internationais: Baileys ou similar
- Cognac: Courvoisier VS
- Vinhos e espumante do evento
- Cerveja de garrafa ou pressão

Casa do Marquês

MENU DEGUSTAÇÃO

Casa do Marquês

INCLUI

- Cocktail (1h30)
- Canapés (8 opções)

- Couvert
- Entrada
- Prato Principal
- Sobremesa

- Vinhos branco e tinto
- Águas
- Cerveja
- Soft drinks

- Café, Descafeinado e Chá
- Guloseimas com o café
- Buffet de Queijos, Doces e Frutas
- Bolo de Casamento ou Ceia

- Bar aberto – Pack base (3 h)

COCKTAIL

- Vinho branco
- Espumante Bruto
- Sangria de espumante com frutos vermelhos
- Mix & Tonic – Porto, Gin ou Vodka
- Cerveja
- Sumos natural de morango
- Sumo natural de ananás com manjericão
- Soft drinks
- Água natural, com gás e aromatizada

(1h30 incluído)

CANAPÉS

(escolher 8 opções)

PEIXE E MARISCO

- Blinis com caviar e espuma de batata
- Tarteletes de ceviche com ovas de arenque e bergamota
- Lobster roll com maionese de lima e cebolinho
- Crocante de tapioca com santola da nossa costa com molho estragão
- Ceviche de robalo de linha com gamba branca do Algarve
- Tataki de salmão em taco de milho, ponzu e trufa
- Choux de caranguejo real
- Camarão tigre em massa kadaif com chutney de manga

CARNE

- Porco preto, pickle de cebola roxa e kimchi
- Escabeche de perdiz sobre batata-doce de Aljezur com rebentos de coentros
- Carpaccio de touro bravo, canónigos, pistáchios e queijo de São Jorge cura de 12 meses
- Flat bread com tártaro de touro bravo
- Croquete de novilho com maionese de mostarda e pickle de cebola roxa
- Crocante de wonton com porco preto
- Bruscheta de tomate seco, lâminas de Black Angus e maionese de mostarda
- Caramelos de faisão

VEGETARIANO

- Ninho de codorniz com sal negro dos Himalaias e maionese de endro e trufa
- Tartelete de chévre, figos e nozes
- Pera rocha em moscatel e queijo da serra
- Mousse tépida de cogumelos selvagens e trufas
- Beringela com miso e sésamo tostado
- Trouxas de algas com pasta de arroz

MENU DEGUSTAÇÃO

COUVERT

Flat bread, focaccia de alecrim, mini alfarroba, azeite virgem extra absoluto e vinagre balsâmico

AMOUSE BOUCHE – escolha 1

- Foie gras, trufa negra, brioche e gel de maçã verde
- Vieiras, edamame, wakame e vinagrete de yuzu

MOMENTO 1 - escolha 1

- Lavagante, legumes baby de inverno e véu de citrinos
- Camarão tigre, bisque de abóbora e laranja, panna cotta de ervilha e hortelã
- Carabineiro, courgette, gema trufada e holandês

MOMENTO 2- escolha 1

- Robalo, wakame e couve-flôr
- Salmonete em crosta de batata à lá nage de bivalves
- Garoupa com camarão e coentros, mousseline nero di sépia e espargos

MOMENTO 3- escolha 1

- Perdiz, cevada perolada e boletos
- Bife Wellington e puré de favas
- Mignon de vitela, galette de aipo, puré de cebola e jus de madeira

MOMENTO 4– escolha 1

- Pedra
- Champagne de ruby
- Cappuccino de caramelo

BUFFET DE QUEIJOS, DOCES E FRUTAS

QUEIJOS

Seleção de Queijos de Luxo

- Queijo de ovelha amanteigado DOP
- Queijo da ilha São Jorge 12 meses de cura DOP
- Queijo mistura planície dourada 6 meses
- Tronco de chèvre - Bûche Melusine
- Emmentaler Suíço AOC
- Rambol com nozes
- Quejo manchego DOP 12 meses
- Queijo amarelo Beira Baixa DOP
- Queijo Tete Moine AOC
- Blue Stilton
- Brie Royal Aux Truffes

+ seleção de pão, tostas, uvas, compotas e frutos secos

FRUTA

Fruta da época | Frutas tropicais | Frutos vermelhos

DOCES

A - MINIATURAS / GODETS

- Crème brûlée
- Quindim
- Trilogia de mousses

- Mousse de chocolate 70% com molho de baunilha
- Seleção de brigadeiros

- Panna cotta de maçã verde
- Tarteletes de requeijão
- Arroz doce com leite de coco

- Fondant de abóbora

B – NORMAL

- Pudim abade priscos
- Sericaia

- Fondant de chocolate com framboesas desidratadas
- Cheesecake de chocolate

- Cheesecake de forno com escolha de compotas
- Tarte de requeijão alentejana

- Crumble de pera bêbeda
- Tarte folhada de maçã e orégãos
- Emulsão de maracujá
- Charlotte citrinos

C – GIGANTE

- Papão "doce de ovos”

- Cheesecake de red velvet
- Tiramisu

- Tarte de limão merengada
- Mil folhas de banana caramelizada com amendoim

OVO | CHOCOLATE | QUEIJO | FRUTA

Para um buffet de sobremesas completo e apelativo, sugerimos diferentes tamanhos e sobremesas distintas:
Escolha 7 opções (3 a + 3 b + 1 c) - até 100 pax
Escolha 9 opções (4 a + 4 b +1 c) - 100 a 200 pax
Escolha 12 opções (5 a + 5 b + 2 c) - mais de 200 pax

BOLO DE CASAMENTO

Bolo 2 ou mais andares.
A confirmar de acordo com o espaço e época do ano: cobertura/ massa/ recheio.

RECHEIOS

- Mousse de chocolate 70%
- Chantilly com frutas frescas
- Creme de limão
- Coulis de frutos vermelhos **ou** morango **ou** laranja amarga **ou** manga
- Doce de ovos
- Doce de ovos com amêndoa
- Mascarpone

COBERTURA

- Mascarpone
- Creme de manteiga
- Naked cake
- Marzipan
- Raspas de chocolate branco ou preto

MASSA

- Chocolate
- Pão de ló
- Limão
- Iogurte
- Laranja
- Red velvet
- Cenoura e canela
- Pistáchio*
- Nozes*
- Avelã*
- Amêndoa*

* Suplemento sob consulta

Cake Design disponível sob consulta

OU

CEIA

CEIA A – escolha 1 – **incluído**

- Sopa quente (creme de coentros ou caldo verde desfeito)
- Queimada galega com pastéis de nata **ou** bolas de berlim
- Mini cachorros quentes

CEIA B – SHOWCOOKING – escolha 1

- Mini bifanas em pão de caril com escolhas de molhos e cartuxos de chips
- Mini chapata de carne assada, maionese de ervas e folhas de espinafres
- Ciabattas com abóbora assada, mozzarella e pesto
- Pad Thai de galinha

CEIA C – SHOWCOOKING – escolha 1

- Mini hambúrgueres (novilho, touro bravo ou borrego) no pão (caril, beterraba, alfarroba ou rústico) com molhos
- Crepes doces e salgados
- Pregos do lombo no pão com escolha de molhos

CEIA D – SHOWCOOKING – escolha 1

Barbecue (Tanga de porco preto e picanha com acompanhamentos do chefe)

CEIA E– SHOWCOOKING – escolha 1

Barbecue com seleção de enchidos, carnes maturadas e/ou América do Sul, porco preto e aves (codorniz e/ou frango) com acompanhamentos do chefe

Opções de
BAR ABERTO

Casa do Marquês

PACK BASE

- Whisky: Cutty Sark ou similar
- Gin: Bombay original ou similar
- Vodka: Eristoff ou similar
- Rum: Bacardi ou similiar
- Tequilla: San José ou similar
- Vinho Porto Tawny: Dalva ou similar
- Vinho Porto Branco: Dalva ou similar
- Licores nacionais: Moscatel ou similar
- Licores internacionais: Baileys ou similar
- Brandy: Bardinet Ysop
- Vinhos e espumante do evento
- Cerveja de garrafa ou pressão

INCLUÍDO 3H

PACK PREMIUM

- Whisky velho: Chivas Regal 12 anos ou similar
- Whisky irlandês: Jameson ou similar
- Whisky escocês: Dewar´s Caribbean Smooth ou similar
- Bourbon: Jack Daniels ou similar
- Gins: Beefeater, Tanqueray e Bombay Sapphire
- Vodka: Absolut ou similar
- Rum: Bacardi Superior ou similar
- Tequilla: San José Gold ou similar
- Port wine LBV: Quinta Nova
- National liqueurs: Beirão ou similar
- International liqueurs: Baileys ou similar
- Aguardente: Antiqua
- Vinhos e espumante do evento
- Cerveja de garrafa ou pressão

PACK SUPER PREMIUM

- Whiskey velho: Glen Moray 12 anos
- Whisky irlandês: Bushmills Single Malt 10 anos
- Whisky escocês: Johnnie Walker Black Label 12 anos
- Whisky Aberfeldy 12 anos
- Gins: G´vine Floraison, Bombay Bramble and Hendrick´s com águas tónicas aromatizadas e botânicos premium
- Vodka: Grey Goose ou similar
- Rum: Bacardi Reserva Ocho
- Tequilla: Patron Silver ou similar
- Port wine 20 years: Vallado
- Licores nacionais: Beirão ou similar
- Licores internationais: Baileys ou similar
- Cognac: Courvoisier VS
- Vinhos e espumante do evento
- Cerveja de garrafa ou pressão

OPÇÕES EXTRA

SUGESTÕES DE VINHOS

Casa do Marquês

VINHO BRANCO

Incluído:

MONTINHO SÃO MIGUEL, ALENTEJO
(aroma complexo a frutos tropicais, boa mineralidade e notas florais)

ESPÍRITO LAGOALVA SAUVIGNON+ARINTO, TEJO
(aroma com notas de fruta citrina e tropical, boa acidez)

Com suplemento, valor por pessoa:

- **RAVASQUEIRA SELEÇÃO DO ANO, ALENTEJO**
(cor cítrica, aromas a fruta de caroço e toque floral)

- **AZUL VENTOZELO, DOURO**
(aromas a fruta fresca e sabor floral e delicado)

- **ENCANTADO, ALENTEJO**
(aromas a fruta amarela e notas tropicais com boa mineralidade)

- **HERDADE SÃO MIGUEL COLHEITA SELECIONADA, ALENTEJO**
(aroma fresco de fina acidez, muito mineral e harmonioso)

- **LAGOALVA RESERVA ARINTO&CHARDONNAY, TEJO**
(aroma a fruta branca, notas de pêra, alperce e baunilha)

- **VALLADO TRÊS MELROS, DOURO**
(aroma floral e fruta madura com toque mineral)

- **QUINTA DO VENTOZELO VIOSINHO, DOURO**
(aromas cítricos e maracujá com toque de acidez e mineralidade)

- **TABOADELLA VILLAE, DÃO**
(Aromas flores brancas, pedra raspada e frutas de caroço)

- **TABOADELLA RESERVA ENCRUZADO, DOURO**
(Notas citricas e de erva fresca, com toque de especiaria)

- **POÇAS RESERVA, DOURO**
(Cor amarelo limão, aromas de fruto de caroço, pêssego e marmelo)

- **VALLADO RESERVA, DOURO**
(Aroma mineral e cítrico com toque de madeira fumada)

- **DEZOITO BY MANICHE, DOURO**
(Fruta branca fresca, pera, ameixa e lichia com tostado da madeira)

VINHO TINTO

Incluído:

CICONIA, ALENTEJO
(Cor rubi com reflexos violeta, aroma a frutos vermelhos e do bosque)

RAVASQUEIRA CLÁSSICO, ALENTEJO
(aromas a fruta preta, notas de chocolate e baunilha)

Com suplemento, valor por pessoa:

- **TRAVA-LÍNGUAS, DOURO**
(notas de fruto silvestre, alcaçuz e cacau)

- **AZUL VENTOZELO, DOURO**
(aromas florais com toque vegetal e taninos suaves)

- **ENCANTADO, ALENTEJO**
(fruta madura em equilíbrio com aromas do bosque)

- **HERDADE SÃO MIGUEL COLHEITA SELECIONADA, ALENTEJO**
(aroma frutos vermelhos com notas de especiarias e balsâmico)

- **HORÁCIO SIMÕES TRADIÇÃO CASTELÃO, SETÚBAL**
(cor vermelho violeta, frutado e boa presença de madeira)

- **VALLADO TRÊS MELROS, DOURO**
(notas de madeira, frutos vermelhos e taninos redondos)

- **QUINTA DO VENTOZELO BLEND, DOURO**
(aroma frutado e equilibrado com notas de madeira)

- **TABOADELLA VILLAE, DÃO**
(boa mineralidade com aromas a floresta e bosque)

- **RAVASQUEIRA, VINHA DAS ROMÃS, ALENTEJO**
(cor granada, aroma cereja preta, amora e mirtilo)

- **TABOADELLA RESERVA ALFROCHEIRO, DÃO**
(casta rara portuguesa com aromas a amora, mirtilo e fruta preta)

- **QUINTA DO VALLADO TOURIGA NACIONAL, DOURO**
(cor rubi profundo, aroma fruta madura com notas de madeira)

- **DEZOITO BY MANICHE, DOURO**
(fruta preta, floral, e notas de madeira bem integrada)

Casa do Marquês

VINHOS DE SOBREMESA

- **VINHO PORTO QUINTA NOVA LBV**
(cor ruby-violeta com aroma a amoras e mirtilos e final longo)

- **HORÁCIO SIMÕES BASTARDO**
(cor âmbar escura aroma a compota, figos, especiarias e frutos secos)

- **VINHO CARCAVELOS 7 ANOS**
(cor âmbar dourada com notas frutas secas, passas, figos, nozes e especiarias)

- **VINHO PORTO POÇAS 10 ANOS**
(cor castanho aloirado com nuances de frutos secos, uva passa e ameixas secas)**€**

- **VINHO PORTO VALLADO 20 ANOS**
(**a**roma frutos secos e notas de charuto. Fresco, redondo, licoroso e aveludado)

WINE & COCKTAIL BAR

WINE BAR

- Bar de vinhos com prova de 5 vinhos portugueses
- Vinhos de diferentes regiões de Portugal cuidadosamente selecionados pelo nosso enólogo de acordo com o perfil do grupo
- Vinho branco, tinto e vinho do porto
- Suplemento a partir de 12,00€ p.pax / no cocktail

SUPLEMENTOS CHAMPANHES

- Valor (sob consulta) para substituir só no cocktail por Ar Lenoble Brut Intense ou Pierre Gimonnet Cuis 1ER cru brut + Valor (sob consulta) para evento todo

- Valor (sob consulta) para substituir só no cocktail por Billecart Salmon
Valor (sob consulta) para evento todo

- 1 Valor (sob consulta) para substituir só no cocktail por Moet&Chandon brut Imperial
Valor (sob consulta) para evento todo

- Valor (sob consulta) para substituir só no cocktail por Veuve Clicquot
Valor (sob consulta) 30€/pax para evento todo

Mediante disponibilidade
Mais opções sob consulta

BAR DE GINS

- A nossa seleção de gins premium
- Opções de botânicos selecionados
- Águas Tónicas aromatizadas
- Variedade de Redbull normal, sugar free e de sabores

(disponivel no cocktail e no bar aberto)

BAR DA RESSACA

À hora do jantar

COCKTAILS

- Signature Cocktails
- Pinneaple & mint Mojito
- Melon & basil Daiquiri
- Strawberry & raspberry vodka Lemonade
- Spicy Tequila Jalapeño Margarita
- Moscow Mule
- Passion Fruit & Cinnamon Mojito
- Tradicional Caipirinha
- Mocktail CM

Escolha 3 opções
(disponível no cocktail e no bar aberto)

OFERTAS TEMÁTICAS

Consulte a nossa equipa de mixologistas para uma oferta personalizada para o seu casamento.
Algumas opções:

- Mojito Bar
- Frozen Margarita Bar
- Bares de Cervejas Artesanais
- Bar de Queijo e Vinho
- Carrinho de Tequila

(disponível no cocktail e no bar aberto)

BEBIDAS ENERGÉTICAS

Pacote Energy

Variedade de Redbull normal e Sugar Free
(disponível no cocktail e no bar aberto)

Pacote Power

Variedade de Redbull normal, sugar free e de sabores
Com a inclusão de frigorifico RedBull self-service
(mediante disponibilidade)
(disponível no cocktail e no bar aberto)

OUTRAS OPÇÕES

BUFFET DE MARISCO

Valor (sob consulta) consoante a composição escolhida

EXEMPLO

- Camarão de moçambique cozido com flôr de sal
- Caranguejo
- Mexilhões à espanhola
- Amêijoas com molho à bulhão pato
- Lagosta

BEBIDAS

- Cocktail personalizado para os noivos

ESTAÇÕES AO VIVO

OPÇÕES DE APERITIVO AO VIVO

- Presunto porco preto bolota trinchado ao momento com pão quente e manteiga sem sal (mínimo 100 pax)
- Presunto de Bolota 64 meses de cura trinchado ao momento com pão quente e manteiga sem sal (mínimo 100 pax)
- Sushi & Sashimi (6 peças por pessoa)
- Cubos de foie gras à milanesa
- Tártaros & ceviches
- Barraquinha de gelados com toppings e crocantes (inclui 6 sabores)

GIFTS PARA CONVIDADOS

- Chocolate com artesanal (6 bombons)
- Brigadeiros de chocolate com logótipo personalizado
- A pedido - kit de pequeno-almoço em caixa personalizada

MENU CRIANÇA

ATÉ 2 ANOS - OFERTA
3 A 10 ANOS – VALOR (SOB CONSULTA)

- Creme de legumes

- Peito de frango, batata frita e ovo estrelado

ou

- Bolonhesa com spaghetti

ou

- Filetes de pescada com arroz de tomate

- Sortido de gelatinas

ou

- Mousse de chocolate e morango

DÉCOR

Outras decorações estão disponíveis e a definir de acordo com as necessidades do evento. A mudança de local do evento por parte do cliente poderá implicar um ajustamento destes preços.

MESAS E CADEIRAS

(Qualquer referência disponível na data de confirmação dos serviços)

PALÁCIO CONDE ÓBIDOS E PÁTEO ALFACINHA

Mesas e cadeiras do espaço incluídas

CADEIRAS DE CERIMÓNIA

CENTROS DE MESA COM FLORES

DECORAÇÃO DO BUFFET

LOUNGE

Sofás, pufes, mesas de apoio, tapete, almofadas e candeeiro

MESAS BISTROT

CADEIRAS ALTAS

CLOAKROOM

Balcão, 2 carrinhos, 100 cabides e bilhetes

Promotores

Casa do Marquês

Casa do Marquês

CASADOMARQUES@CASADOMARQUES.PT

WWW.CASADOMARQUES.PT

+351 217 512 380