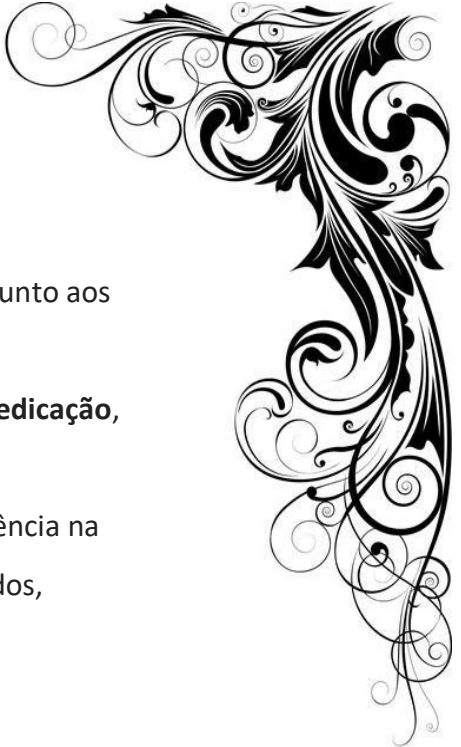




QUINTA DO JUNCAL
HOTEL RURAL

Localizada em Serra D'el Rey, entre Óbidos e Peniche, a escassos 80 km de Lisboa pela A8 e IP6, junto aos campos de Golf de Praia d'El Rey, Bom Sucesso, Royal, West Cliffs.

A Quinta do Juncal oferece um **serviço completo de casamento**, primando pela **originalidade e dedicação**, fazendo com que este momento seja único. Para tal, contamos com um **espaço ímpar** envolto em **extensos jardins**, com o Oceano Atlântico ao fundo. A Quinta do Juncal é uma referência na realização de casamentos, batizados e outros eventos, pela **qualidade dos produtos** utilizados, a excelência do serviço e a **aposta nos pormenores** que marcam a diferença.



Ementa

Berlenga

Cocktail de Boas-Vindas

Finger Food

Miniaturas de Salgados: Rissóis de Camarão, Croquetes de Carne e de vitela, Pastéis de Bacalhau; Rissóis de Carne; Pataniscas de Bacalhau; Canapés de Farinheira; Canapés de Salmão; Tâmaras com Bacon Crocante; Bolinhas de Melão com Presunto; Churrasquinho de Morcela, Chouriço, Entremeadas e Febras;

Boutique de Pão

Pão de Milho; Pão de Trigo; Pão de Mistura;

Cocktail Bar

Sangria; Martini Bianco; Martini Rosso; Moscatel; Vinho do Porto White; Vinho do Porto Tawny; Gin Tónico; Vodka; Vodka Laranja; Caipirinhas; Vinhos da Ementa;

Cave (Sugestão)

Águas; Sumos; Refrigerantes; Cerveja; Vinhos da Nossa Seleção Branco e Tinto;

Entrada na Mesa

Bolinhas de Melão com Cornucópias de Presunto;

Sopas

Sopa Rica do Mar; Creme de Legumes;

Prato de Peixe

(Sugestão – Escolha uma)
Bacalhau Lascado com Crosta de Alheira e Broa;
Rolinhos de Linguado com Molho de Camarão;

Sorvete de Limão

Prato de Carne

(Sugestão – Escolha uma)
Lombo de Porco com Farinheira e Ananás;
Vitela Assada no Forno com Molho de Cogumelos;

Sobremesa Servida

(Sugestão – Escolha uma)
Gelado de Nata com Chocolate Quente, Pó de Açúcar e Hortelã;
Bolo Brigadeiro com Gelado de baunilha e Frutos do Bosque;

Café

Digestivos (Bar Aberto)

Cerveja; Licor Beirão; Amarguinha; Licor de Whisky;
Moscatel; Whisky; Vodka; Gordons; Aguardentes Novas e Velhas;

Em Buffet

Mesa de Doces

Doces conventuais: Pudim Abade de Priscos; Pão de Ló de Alfeizeirão; Arroz Doce;

Baba de Camelo; Pudim de Ovos; Mousse de Chocolate;

Doces de Tradição: Tartes, Tortas, Bolos de Fatia, Semifrios;

Ofertas

Mesa de Frutas

Melão, Laranja, Melancia, Uvas, Manga, Papaia, Abacaxi, Morangos (condicionados à época do ano);

Mesa de Queijos

Requeijão de Ovelha; Serra da Estrela; Rabaçal; Ilha Camembert; Brie; Chèvre; Variedade de Queijos do Oeste; Requeijão com Abóbora e Nozes; Tostas e Tostinhas e Presunto Fatiado;

Mesa de Mariscos

Gambas ao Natural; Sapateira Recheada; Tostas e Tostinhas;

Buffet de Frios

Leitão Assado à Moda da Bairrada; Salgados; Carnes Fatiadas; Frango Assado no Forno; Perna de Perú Fatiada; Salada de Atum; Salada de Delícias do Mar com Abacaxi; Salada de Milho; Salada de Alface; Salada de Tomate; Salada de Polvo; Salada de Massa Tricolor com Gambas;

Bolo de Noivos

Espumante

Ceia

Caldo Verde

Ementa Vegetariana

Lasanha de Vegetais; Salada de Cogumelos; Curgete recheada com Legumes;

Menu Infantil

Hambúrguer com Batatas Fritas; Tagliatella à Ragu;

Ementa Berlenga (mais de 100 Adultos):

Saxofone ou Violino na receção; Cones de fogo-de-artifício para o corte do bolo; Decoração floral; Bolo de Noivos; Desconto de €100 nas alianças se adquiridas na ourivesaria Fernandes; Noite de Núpcias na Quinta do Juncal;

Preço: €55 + IVA por pessoa

Taxa a 13 e 23%

Condições Gerais:

- Oferta do Menu de Degustação para 6 pessoas. Número superior tem um custo de €25 por pessoa;
- Oferta de arranjos florais dentro das sugestões apresentadas, com valor de €1.50 por pessoa na **Ementa Berlenga**;
- Oferta de animação musical ou valor em “Plafond”;
- Bolo de Noivos está incluído nos Menus/Ementas;
- As ofertas não são substituíveis;
- As Ementas podem ser alteradas por mútuo acordo;
- O número definitivo de convidados deve ser fornecido até 10 dias antes da data do evento;
- Alimentação de Staff – até 4 pessoas em refeitório refeição grátis. Na sala do evento 50% de desconto no valor da Ementa;
- O serviço é à Inglesa para os pratos servidos;
- As sobras dos buffets pertencem aos noivos;
- Reservas: A data pretendida pode ser pré-reservada sem qualquer encargo e passará a definitiva mediante pagamento de sinal de €1.000;
- Bebés dos 0 aos 3 anos não pagam; Crianças dos 3 aos 11 anos 50% do valor da ementa;

Ementa

Del Rey

Cocktail de Boas-Vindas

Flutter de Espumante com Ginja de Óbidos; Presunto Fatiado ao Momento;

Finger Food

Miniaturas Salgados: Bolinhas de Alheira; Rissóis de Camarão; Croquetes de Carne; Pastéis de Bacalhau; Pataniscas de Bacalhau; Folhadinhos de Salsicha;

Folhadinhos de Carne; Tostinhas com Molho de Sapateira; Tostinhas com Salmão;

Boutique de Pão

Pão de Milho; Pão de Trigo; Pão de Mistura;

Cocktail Bar

Águas Aromatizadas; Sangria de Frutos Vermelhos com Espumante; Martini Bianco; Martini Rosso; Moscatel; Vinho do Porto White; Vinho do Porto Tawny; Vodka; Vodka Laranja; Caipirinhas;

Gin Bar

Água Tônica; Bosford; Bombay;

Cave (Sugestão)

Águas; Refrigerantes; Sumos; Cerveja; Vinho Branco e Tinto Vila Real Colheita (Douro); Vinho Leve Mundus;

Serviço em Mesas

Mesa Sabores da Terra:

Tábua de Queijos e Enchidos; Folhados de Carne; Folhados de Salsichas; Chamuças; Mini Espetadas de Fruta; Empadinha de Carne; Ovos Recheados; Mini Quiches; Churrasco de Febras; Morcela; Chouriço; Entremeada;

Mesa Sabores do Mar:

Salada de Salmão, Rúcula, Queijo, Nozes e Mel; Salada de Polvo; Mexilhões em Vinagrete; Gambas Albardadas; Mini Pataniscas de Bacalhau; Salada de Camarão;

Entrada na mesa

(Sugestão- Escolha uma)

Trouxinha com Molho de Marisco;

Camarão ao Alho sobre Tostinhas de Trigo e Rúcula;

Sopas

Sopra Rica do Mar; Creme de Legumes;

Prato de Peixe

(Sugestões – Escolha uma)

Tranche de Bacalhau com Molho de Amêndoa e

Batata com Ligeiro Murro;

Lombos de Perca Gratinado com Molho de Champanhe e

Arroz Selvagem;

Sorvete de limão, sorvete de tangerina ou sorvete de Manga.

(Escolha uma)

Prato de Carne

(Sugestões - Escolha uma)

Lombinho de Porco com Azeite Virgem e Tomilho;
Vitela em Massa Filó com Charuto de Legumes;

Sobremesa Servida

(Sugestões - Escolha uma)

Profiteroles Recheados com Chocolate Quente e Bola de Gelado de Baunilha;
Cheesecake de Frutos Silvestres com Gelado de Nata e Cóli de Frutos do Bosque;

Café

Digestivos (Bar Aberto)

Água; Refrigerantes; Cerveja; Licor Beirão; Amarguinha; Licor de Whiskey;
Moscatel; Amarguinha; Gin Gordons; Vodka; Whiskey Novo; Whiskey Velho;
Aguardente Nova e Velha; Vinhos da Ementa;

Em Buffet

Mesa de Doces

Doces Conventuais: Pudim Abade de Priscos; Pão de Ló de Alfeizeirão;
Pão de Rala;
Arroz Doce; Baba de Camelo; Pudim de Ovos; Mousse de Chocolate;
Doces tradição: Tartes; Tortas, Bolos de Fatias; Semifrios;

Mesa de Frutas

Melão; Laranja; Melancia; Uvas; Manga; Papaia; Abacaxi; Morangos
(condicionados à época do ano);

Mesa de Queijos

Requeijão; Serra da Estrela; Rabaçal; Ilha; Camembert; Brie;
Chèvre; Nisa; Variedade de Queijos do Oeste; Castelo Branco;
Requeijão com Doce de Abóbora e Nozes; Tostas e Tostinhas;

Mesa de Mariscos

Gambas ao Natural; Sapateira Recheada;
Ameijoa à Bulhão Pato; Tostas e Tostinhas;

Mesa de Frios

Salada de Polvo; Salada de Marisco; Saladas Simples e Compostas;
Salada de Tomate e Mozzarella; Salada de Atum; Salada de Salmão
Fumado; Leitão da Bairrada; Frango à Piripiri; Carne de Porco Fatiada;
Perú Fatiado; Panados;

Bolo de Noivos

Espumante

Ceia

Caldo Verde; Bacalhau com Natas; Pasteis de Nata Quentes;

Ementa Vegetariana

Lasanha de Vegetais; Salada de Cogumelos; Curgete
recheada com Legumes;

Menu Infantil

Hambúrguer com Batatas Fritas; Tagliatella à Ragu

Ofertas

Ementa Del Rey (mais de 100 Adultos):

Saxofone ou Violino na receção; Cones de fogo-de-artifício para o corte do Bolo; Animação Musical (Plafond); Decoração floral; Animação Infantil (animadora, pinturas faciais, modelação de balões); Bolo de Noivos; Noite de Núpcias na Quinta do Juncal; Alianças de Casamento - €100 de desconto se adquiridas na Ourivesaria Fernandes.

Preço: €58 + IVA por pessoa

Taxa a 13 e 23%

Condições Gerais:

- Oferta do Menu de Degustação para 6 pessoas. Número superior tem um custo de €25 por pessoa;
- Oferta de arranjos florais dentro das sugestões apresentadas, com valor de €1.80 por pessoa na **Ementa Del Rey**;
- Oferta de animação musical ou valor em “Plafond”;
- Bolo de Noivos está incluído nos Menus/Ementas;
- As ofertas não são substituíveis;
- As Ementas podem ser alteradas por mútuo acordo;
- O número definitivo de convidados deve ser fornecido até 10 dias antes da data do evento;
- Alimentação de Staff – até 4 pessoas em refeitório refeição grátis. Na sala do evento 50% de desconto no valor da Ementa;
- O serviço é à Inglesa para os pratos servidos;
- As sobras dos buffets pertencem aos noivos;
- Reservas: A data pretendida pode ser pré-reservada sem qualquer encargo e passará a definitiva mediante pagamento de sinal de €1.000;
- Bebés dos 0 aos 3 anos não pagam; Crianças dos 3 aos 11 anos 50% do valor da ementa;

Ementa



Cocktail de Boas Vindas

Flutte de Espumante com Ginja d'Óbidos;
Presunto Fatiado ao Momento;

Finger Food

Miniaturas de Salgados: Rissóis; Croquetes; Pastéis de Bacalhau;
Bolinhas de Alheira; Pão com Alho; Tostinhas com Molho de Sapateira;
Tostinhas com Salmão;

Boutique de Pão

Pão de Milho; Pão de Trigo; Pão de Mistura;

Cocktail Bar

Água; Refrigerantes; Cerveja; Sangria; Martini Bianco; Martini Rosso;
Moscatel; Porto Tawny; Porto White; Gordons; Vodka Eristoff;
Caipirinhas; Vinhos da Nossa Seleção: Branco, Tinto e Leve/Verde;

Gin Bar

Águas Tónicas; Bombay; Gordons; Tanqueray;

Tropical Bar

Águas Aromatizadas; Caipirinhas; Caipiroscas;
Sangrias de Frutos Vermelhos;

Cave (Sugestão)

Águas; Sumos; Refrigerantes; Cerveja; Vinho Tinto Vila Real Reserva
Vinho Verde Muralhas; Sangria de Espumante com Frutos Vermelhos;

Serviço em Mesas

Mesa Sabores da Terra:

Bolinhas de Melão com Presunto; Embrulhos de Alheira;
Pão Recheado com Queijo e Ervas Aromáticas;
Bruschetta de Brie com Tomate; Folhados de Carne;
Folhados de Salsicha; Chamuças; Tomate Recheado
com Creme de Queijo; Mini Espetadas de Fruta; Empadinha de Carne;
Ovos Recheados; Mini Quiches; Tapas de Queijo, Fiambre e Presunto;

Mesa Sabores do Mar:

Salada de Polvo; Mexilhões em Vinagrete;
Gambas Albardadas; Mini Pataniscas de Bacalhau;
Salada de Camarão;

Mesa Sabores da Tradição:

Churrasco de Febras; Morcela; Chouriço; Entremeadas;
Favinhas com Chouriço; Charcutaria Portuguesa com Trilogia de Pães;
Tábua de Queijos; Conservas Portuguesas de Cavala e Sardinha;
Cogumelos com Presunto; Ovos com Farinheira;
Carpaccio de Bacalhau com Azeite e Amêndoa;

Entrada na mesa

(Sugestão- Escolha uma)
Vieiras Gratinadas em Cama de Sal com Rúcula;
Mil Folhas de Camarão com Tomate Cherry;

Sopas

Sopa Rica do Mar com Croutons; Aveludado de Legumes;

Prato de Peixe

(Sugestões – Escolha uma)

Medalhão de Tamboril com Batata a Murro e Ervas Aromáticas;

Lombo de Bacalhau com Crosta de Pães e Azeite Aromatizado;

Sorvete de limão, sorvete de tangerina ou sorvete de Manga.

(Escolha uma)

Prato de Carne

(Sugestões - Escolha uma)

Medalhão de Vitela Lardeado com Bacon e Molhinho de Legumes;

Lombinhos de Porco com Camarão;

Sobremesa Servida

(Sugestões - Escolha uma)

Carpaccio de Abacaxi com Troupas de Ovos e Bola de Gelado de Nata;

Panacota com Lima e Calda de Frutos do Bosque;

Café;

Ginja de Óbidos em Copo de Chocolate;

Digestivos (Bar Aberto)

Água; Refrigerantes; Cerveja; Licor Beirão; Amarguinha;

Licor de Whiskey; Moscatel; Gin Gordons; Vodka; Whiskey Novo;

Whiskey Velho; Aguardente Nova e Velha; Vinhos da Ementa;

Em Buffet

Mesa de Doces

Doces Conventuais: Pudim Abade de Priscos; Pão de Ló de Alfeizeirão;
Pão de Rala;

Arroz Doce; Baba de Camelo; Pudim de Ovos; Mousse de Chocolate;

Doces Tradição: Tartes; Tortas; Bolos de Fatias e Semifrios;

Mesa de Frutas

Melão; Laranja; Melancia; Uvas; Manga; Papaia;

Abacaxi; Morangos (condicionados à época do ano);

Mesa de Queijos

Requeijão; Serra da Estrela; Rabaçal; Ilha; Camembert; Brie;

Chèvre; Nisa; Variedade de Queijos do Oeste; Castelo Branco;

Requeijão com Abóbora e Nozes; Tostas e Tostinhas; Presunto a fatiar;

Mesa de Mariscos

Gambas ao Natural; Sapateira Recheada; Lagosta ao Natural;

Mesa de Frios

Leitão à Moda da Bairrada; Perna de Porco com Alecrim; Salgados; Carnes

Fatiadas; Perna de Perú Fatiada; Frango Assado no Forno; Perú Montado;

Quiche; Mini Pizza; Salada de Atum; Salada de Delícias do Mar com Abacaxi;

Salada de Milho; Salada de Alface; Salada de Tomate; Salada de Polvo;

Salada de Massa Tricolor com Gambas; Salada Russa;

Bolo de Noivos

Espumante

Ceia

Caldo Verde; Pastéis de Nata Quentes; Bifaninhas com Mostarda;
Arroz de Pato à Antiga;

Ementa Vegetariana

Lasanha de Vegetais; Salada de Cogumelos; Curgete
Recheada com Legumes;

Menu Infantil

Hambúrguer com Batatas Fritas; Tagliatella à Ragu

Ofertas

Ementa Óbidos (mais de 100 Adultos):

Saxofone ou Violino na receção; Cones de fogo-de-artifício para o corte do Bolo; Balões LED para o corte do Bolo; Animação Musical – DJ residente; Decoração floral;
Animação Infantil (animadora, pinturas faciais, modelação de balões); Alianças de Casamento - €100 de desconto se compradas na Ourivesaria Fernandes; Noite de Núpcias na quinta do Juncal;

Preço: €72 + IVA por pessoa

Taxa a 13 e 23%

Condições Gerais:

- Oferta do Menu de Degustação para 6 pessoas. Número superior tem um custo de €25 por pessoa;
- Oferta de arranjos florais dentro das sugestões apresentadas, com valor de €2 por pessoa na **Ementa Óbidos**;
- Oferta de animação musical ou valor em “Plafond”;
- Bolo de Noivos está incluído nos Menus/Ementas;
- As ofertas não são substituíveis;
- As Ementas podem ser alteradas por mútuo acordo;
- O número definitivo de convidados deve ser fornecido até 10 dias antes da data do evento;
- Alimentação de Staff – até 4 pessoas em refeitório refeição grátis. Na sala do evento 50% de desconto no valor da Ementa;
- O serviço é à Inglesa para os pratos servidos;
- As sobras dos buffets pertencem aos noivos;
- Reservas: A data pretendida pode ser pré-reservada sem qualquer encargo e passará a definitiva mediante pagamento de sinal de €1.000;
- Bebés dos 0 aos 3 anos não pagam; Crianças dos 3 aos 11 anos 50% do valor da ementa;

Ementa



Cocktail de Boas Vindas

Espumante com Ginja D'Óbidos;
Presunto Pata-Negra Fatiado ao Momento;

Finger Food

Miniaturas de Salgados: Rissóis; Croquetes; Pastéis de Bacalhau;
Bolinhas de Alheira; Pão com Alho; Tostinhas com Molho de Sapateira;
Tostinhas com Salmão;

Boutique de Pão

Pão de Milho; Pão de Trigo; Pão de Mistura;

Cocktail Bar

Água; Refrigerantes; Sumos; Cerveja; Sangria de Espumante com Frutos do Bosque; Martini Bianco; Martini Rosso; Moscatel; Porto Tawny; Porto White; Gordons; Vodka Eristoff; Caipirinhas; Vinhos da Nossa Seleção: Branco, Tinto e Leve/Verde;

Gin Bar

Águas Tónicas; Bombay e Gordons; Tanqueray;

Tropical Bar

Águas Aromatizadas; Caipirinhas; Caipiroschas;
Sangrias de Frutos Vermelhos;

Cave (Sugestão)

Vinho Tinto Vila Real Reserva; Vinho Verde Muralhas;
Sangria de Espumante com Frutos Vermelhos;

Serviço em Mesas

Mesa Sabores da Terra:

Bolinhas de Melão com Presunto; Embrulhos de Alheira;
Pão Recheado com Queijo e Ervas Aromáticas;
Bruschetta de Brie com Tomate; Folhados de Carne;
Folhados de Salsicha; Chamuças; Tomate Recheado com Creme de Queijo; Mini Espetadas de Fruta; Empadinha de Carne;
Ovos Recheados; Mini Quiches; Tapas de Queijo, Fiambre e Presunto;
Picadinho de Tomate com Cogumelos;

Mesa Sabores do Mar:

Salada de Polvo; Mexilhões em Vinagrete;
Gambas Albardadas; Mini Pataniscas de Bacalhau;
Salada de Camarão;

Mesa Sabores da Tradição:

Churrasco de Febras; Morcela; Chouriço; Entremeadas;
Favinhas com Chouriço; Charcutaria Portuguesa com trilogia de Pães;
Tábua de Queijos; Conservas Portuguesas de Cavala e Sardinha;
Cogumelos com Presunto; Ovos com Farinheira;

Entrada na mesa

(Sugestão- Escolha uma)
Salada de Lagosta;
Cogumelos Portobello Recheados com Queijo da Serra;

Sopas

Sopa Rica do Mar; Aveludado de Legumes;

Prato de Peixe

(Sugestões – Escolha uma)

Filete de Robalo em Cama de Esmagada de Batata;
Lombo de Bacalhau Recheado com Presunto e Crosta de Três Pães;

Sorvete de limão, sorvete de tangerina ou sorvete de Manga.

(Escolha uma)

Prato de Carne

(Sugestões - Escolha uma)

Lombo de Porco Preto com Puré de Maçã Reineta;
Tornedó de Vitela com Ervas Aromáticas;

Sobremesa Servida

(Sugestões - Escolha uma)

Bolo de Mousse de Chocolate com Gelado de Lima e Limão;
O Melhor Bolo de Chocolate do Mundo com Bola de Gelado e Frutos do Bosque;

Café;

Ginja de Óbidos em Copo de Chocolate;

Digestivos (Bar Aberto)

Água; Refrigerantes; Cerveja; Licor Beirão; Amarguinha; Licor de Whiskey; Moscatel; Gin Gordons; Vodka Eristoff; Whiskey Novo; Whiskey Velho; Aguardente Nova e Velha da Lourinhã; Vinho Branco, Leve/Verde e Tinto da Nossa Seleção.

Em Buffet

Mesa de Doces

Doces Conventuais: Pudim Abade de Priscos; Pão de Ló de Alfeizeirão; Pão de Rala; Fidalgo;

Arroz Doce; Baba de Camelo; Pudim de Ovos; Mousse de Chocolate;

Doces Tradição: Tartes; Tortas; Bolos de Fatias e Semifrios;

Mesa de Frutas

Melão; Laranja; Melancia; Uvas; Manga; Papaia;
Abacaxi; Morangos (condicionados à época do ano);

Mesa de Queijos

Requeijão; Serra da Estrela; Rabaçal; Ilha; Camembert; Brie; Castelo Branco; Chèvre; Nisa; Variedade de Queijos do Oeste; Requeijão com Abóbora e Nozes; Tostas e Tostinhas; Presunto a Fatiar;

Mesa de Mariscos

Gambas ao Natural; Sapateira recheada;
Lagosta ao Natural; Ostras; Navalheiras;

Mesa de Frios

Sushi; Salada de Polvo; Salada de Marisco; Saladas Simples e Compostas;
Salada de Tomate e Mozzarella; Salada de Atum; Salada de Salmão Fumado;
Leitão à Moda da Bairrada; Frango à Piripiri; Carne de Porco Fatiada; Perú Montado; Panados;

Bolo de Noivos

Espumante

Ceia

Caldo Verde; Pastéis de Nata Quentes; Pãezinhos com Chouriço;
Arroz de Pato à Antiga;

Ementa Vegetariana

Lasanha de Vegetais; Salada de Cogumelos; Curgete
Recheada com Legumes;

Menu Infantil

Hambúrguer com Batatas Fritas; Tagliatella à Ragu

Ofertas

Ementa Oeste (mais de 100 Adultos):

Saxofone ou Violino na receção; Cones de fogo-de-artifício para o corte do Bolo; Balões LED para o corte do Bolo; Animação Musical – DJ residente; Decoração floral; Animação Infantil (animadora, pinturas faciais, modelação de balões) e Insufláveis; Noite de Núpcias na Quinta do Juncal; Alianças de Casamento - €100 de desconto se compradas na Ourivesaria Fernandes;

Preço: €75 + IVA por pessoa

Taxa a 13 e 23%

Condições Gerais:

- Oferta do Menu de Degustação para 6 pessoas. Número superior tem um custo de €25 por pessoa;
- Oferta de arranjos florais dentro das sugestões apresentadas, com valor de €2 na **Ementa Oeste**;
- Oferta de animação musical ou valor em “Plafond”;
- Bolo de Noivos está incluído nos Menus/Ementas;
- As ofertas não são substituíveis;
- As Ementas podem ser alteradas por mútuo acordo;
- O número definitivo de convidados deve ser fornecido até 10 dias antes da data do evento;
- Alimentação de Staff – até 4 pessoas em refeitório refeição grátis. Na sala do evento 50% de desconto no valor da Ementa;
- O serviço é à Inglesa para os pratos servidos;
- As sobras dos buffets pertencem aos noivos;
- Reservas: A data pretendida pode ser pré-reservada sem qualquer encargo e passará a definitiva mediante pagamento de sinal de €1.000;
- Bebés dos 0 aos 3 anos não pagam; Crianças dos 3 aos 11 anos 50% do valor da ementa;