



Quinta do Juncal

Serra D' El Rei

Casamentos

2027

A Quinta

Entre a serenidade do campo e a proximidade do mar, na Serra d'El Rei, nasce um cenário onde o tempo abranda e cada momento ganha significado.

A Quinta do Juncal, datada de 1886, preserva a autenticidade e o charme da tradicional Casa de Brasileiro, símbolo marcante da paisagem portuguesa do final do século XIX. A sua arquitetura histórica, envolta por amplos jardins e recantos cheios de luz, cria o ambiente perfeito para celebrar o amor com elegância e exclusividade.

Conta com 15 quartos, permitindo acolher família e amigos com todo o conforto, sala de jogos, piscina exterior e estacionamento privado ao ar livre, garantindo comodidade e tranquilidade ao longo de toda a celebração. Dispõe ainda de duas salas de eventos, com características próprias e únicas, que se adaptam a diferentes estilos e dimensões de casamento.

Cada casamento é único, e a combinação entre património histórico, natureza envolvente e atmosfera intimista transforma o vosso dia numa experiência memorável, vivida com tempo, emoção e significado.

Aqui, a tradição abraça o presente – e o vosso amor torna-se parte da história.



MENU

D'el Rei

RECEÇÃO

APERITIVOS SÓLIDOS

Mini salgadinhos, folhadinhos variados, sortido de pãezinhos, pérolas de melão com presunto, mini espetada caprese, salada de salmão fumado com creme balsâmico, requeijão com noz, patê de delicias do mar, patê de atum com salsa, bruschetta de queijo creme com ervas aromáticas; bruschetta de tomate com manjeriçã

APERITIVOS LÍQUIDOS

Sangria de tinta de fruta, Martini Bianco, Martini Rosso, Moscatel, Vinho do Porto White, Vinho do Porto Tawny, Gin Tónico (Gordon's), Caipirinhas, Cerveja, Vinho tinto e branco seleção da Quinta, Sumo de Laranja, Refrigerantes, Águas naturais e aromatizadas

REFEIÇÃO SERVIDA

SOPA (escolher 1 opção)

Creme de ervilhas com crocante de presunto
Creme aveludado de legumes com croutons

PEIXE (escolher 1 opção)

Bacalhau à lasca com batatinhas e crosta de broa
Arroz cremoso de peixe e gambas

CARNE (escolher 1 opção)

Lombo de porco recheado com farinheira e abacaxi
Vitela assada no forno

COMPLEMENTOS

Batatinha ao murro, arroz selvagem, mix de legumes, migas de broa, brócolos, puré de batata doce, legumes ao alho, arroz cremoso de tomate

SOBREMESA (escolher 1 opção)

Bolo de ferrero com bola de gelado e couli de chocolate
Maçã assada com bola de gelado e polvilho de canela

MENU

D'el Rei

SERVIÇO BUFFET

DOCES

Bolos de fatia e doces tradicionais
Doces típicos da região
Consultar listagem no final

FRUTAS

Fruta da época e tropical laminada e trabalhada
"cria a tua espetada" com Fonte de chocolate

QUEIJOS

Nacionais e internacionais, charcutaria fria, frutos secos, doces e mel, tostas,
crackers, gressinos, sortido de pão

FRIOS

Leitão à Bairrada, carnes fatiadas, frango assado, perna de peru fatiada, salada de
polvo, salada de camarão, saladas simples e compostas

MARISCO

Camarão cozido, mexilhão em vinagrete, sapateira e o seu recheio

CEIA

Caldo verde à Portuguesa

CAVE

Vila Real Colheita Branco

Vila Real Colheita Tinto

Sumo de laranja, coca-cola, 7up, água mineral, cerveja, café,
descafeinado

BAR ABERTO

Licor Beirão, amêndoa amarga, licor de nata, moscatel,
martinis, vodka, gin, aguardente velha, whisky



77€
por pessoa
s/iva

MENU

Óbidos

RECEÇÃO

Welcome Drink
Espumante com ginja de Óbidos

APERITIVOS SÓLIDOS

Mini salgadinhos, folhadinhos variados, sortido de pãezinhos, pérolas de melão com presunto, mini espetada caprese, salada de salmão fumado com creme balsâmico, requeijão com noz, patê de delicias do mar, patê de atum com salsa, bruschetta de queijo creme com ervas aromáticas, bruschetta de tomate com manjerição, queijo gratinado com mel e nozes, moelinhas guisadas, espetadas de fruta, mini churrasquinho de enchidos e carnes grelhadas, ovos recheados, mini wraps, espetada de queijo e uva, canapés de salmão fumado com queijo creme, pataniscas de bacalhau à antiga, enroladinhos de bacon com maçã

APERITIVOS LÍQUIDOS

Sangria tinta de fruta e Moscatel, Martini Bianco, Martini Rosso, Moscatel, Vinho do Porto White, Vinho do Porto Tawny, Gin Tónico (Gordon's e Bombay), Caipirinhas, Caipiroskas, Cerveja, Vinho tinto e branco seleção da Quinta, Sumo de Laranja, Refrigerantes, Águas naturais e aromatizadas

ESTAÇÃO

Presunto fatiado ao momento

REFEIÇÃO SERVIDA

ENTRADA (escolher 1 opção)

Vou-lu-vent com recheio de sapateira e fruta tropical
Papelote de alheira em cama de salada ibérica com creme balsâmico

SOPA (escolher 1 opção)

Sopa rica do mar
Creme de abóbora com amêndoa tostada

PEIXE (escolher 1 opção)

Medalhão de tamboril
Lombo de bacalhau com crosta de pães

CARNE (escolher 1 opção)

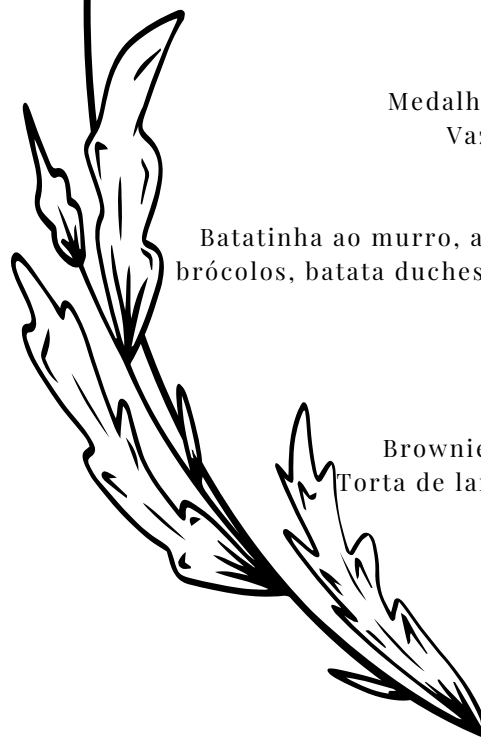
Medalhão de porco preto com castanhas
Vazia com molho de cogumelos

COMPLEMENTOS

Batatinha ao murro, arroz selvagem, mix de legumes, migas de broa, brócolos, batata duchesse, legumes salteados, arroz cremoso de tomate, puré de maçã

SOBREMESA (escolher 1 opção)

Brownie com gelado e couli de caramelo
Torta de laranja com bola de gelado e caramelo



MENU

Óbidos

SERVIÇO BUFFET

DOCES

Bolos de fatia e doces tradicionais
Doços conventuais
Doços típicos da região
Consultar listagem no final

FRUTAS

Fruta da época e tropical laminada e trabalhada
“cria a tua espetada” com fonte de chocolate

QUEIJOS

Nacionais e internacionais, charcutaria fria, frutos secos, doces e mel, tostas,
crackers, gressinos, sortido de pão

FRIOS

Leitão à Bairrada, carnes fatiadas, frango assado, perna de peru fatiada, saladas
simples e compostas. salada de polvo, salada de camarão

MARISCO

Camarão cozido, mexilhão em vinagrete, sapateira e o seu recheio, amêijoas à bolhão pato,
navalheiras

CEIA

Caldo verde à Portuguesa
Mini bifaninhas e pastéis de nata

CAVE

Vila Real Reserva Branco
Vila Real Reserva Tinto
Vinho Verde Muralhas

Sumo de laranja, coca-cola, 7up, água mineral, cerveja, café,
descafeinado

BAR ABERTO

Licor Beirão, amêndoa amarga, licor de nata, moscatel,
martinis, vodka, gin, aguardente velha, whisky



85€
por pessoa
s/iva

MENU

Oeste

RECEÇÃO

Welcome Drink
Espumante com Ginja de Óbidos

APERITIVOS SÓLIDOS

Mini salgadinhos, folhadinhos variados, sortido de pãezinhos, pérolas de melão com presunto, mini espetada caprese, salada de salmão fumado com creme balsâmico, requeijão com noz, patê de delícias do mar, patê de atum com salsa, bruschetta de queijo creme com ervas aromáticas; bruschetta de tomate com manjeriço, queijo gratinado com mel e nozes, moelinhas guisadas, espetadas de fruta, mini churrasquinho de enchidos e carnes grelhadas, ovos recheados, mini wraps, espetada de queijo e uva, canapés de salmão fumado com queijo creme, pataniscas de bacalhau à antiga, enroladinhos de bacon com maçã, pão de queijo, tâmaras com bacon, canapés do chef, tábua de queijos e carnes frias da região, salada de polvo

APERITIVOS LÍQUIDOS

Sangria de espumante com frutos vermelhos, Martini Bianco, Martini Rosso, Moscatel, Vinho do Porto White, Vinho do Porto Tawny, Gin Tónico (Gordon's, Bombay e tanqueray), Caipirinhas, Caipiroskas, Cerveja, Vinho tinto e branco seleção da Quinta, Sumo de Laranja, Refrigerantes, Águas naturais e aromatizadas

ESTAÇÃO

Presunto Ibérico fatiado ao momento e churrasco ao vivo

REFEIÇÃO SERVIDA

ENTRADA

(escolher 1 opção)
Vieiras Gratinadas

Trouxinha com molho de marisco em cama de salada ibérica
Camarão ao alho com tostinha de trigo e salada ibérica

SOPA

(escolher 1 opção)
Sopa Rica do Mar

Creme de cogumelos com farinheira
Creme de ervilhas com crocante de presunto

PEIXE

(escolher 1 opção)

Bacalhau com crosta de frutos secos
Perca corada
Filete de robalo

CARNE

(escolher 1 opção)

Naco de vitela com molho de ginja de Óbidos
Lombinho de porco com molho de tomilho
Vazia grelhada com alecrim

COMPLEMENTOS

Batatinha ao murro, arroz selvagem, mix de legumes, migas de broa, brócolos, batata duchesse, legumes salteados, feijão verde palitados com tâmaras, arroz cremoso de tomate

SOBREMESA

(escolher 1 opção)

Pão de Ló com Bola de Gelado
Dueto de pêra rocha com crocante de amêndoa em calda de ginja de óbidos
Carpaccio de fruta com trouxa de ovos

MENU

Oeste

SERVIÇO BUFFET

DOCES

Bolos de fatia e doces tradicionais
Doces conventuais
Doces típicos da região
Consultar listagem no final
Showcooking de crepes com toppings

FRUTAS

Fruta da época e tropical laminada e trabalhada
“cria a tua espetada” com fonte de chocolate

QUEIJOS

Nacionais e internacionais, charcutaria fria, frutos secos, doces e mel, tostas, crackers, gressinos, sortido de pão

FRIOS

Leitão à Bairrada, carnes fatiadas, frango assado, perna de peru fatiada, saladas simples e compostas, salada de camarão e salada de polvo

MARISCO

Camarão cozido, mexilhão em vinagrete, sapateira e o seu recheio, amêijoas à bolhão de pato, navalheiras, lagosta cozida, espelho de sushi, ostras

CEIA

Caldo verde à Portuguesa
Mini bifaninhas, mini pão com chouriço, mini pasteis de nata

CAVE

Herdade de São Miguel Branco
Herdade de São Miguel Tinto
Vinho Verde Muralhas

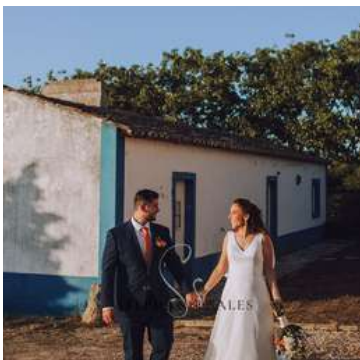
Sumo de laranja, coca-cola, 7up, água mineral, cerveja, café, descafeinado

BAR ABERTO

Licor Beirão, amêndoa amarga, ginja em copos de chocolate, licor de nata, moscatel, martinis, vodka, gin, aguardente velha, whisky novo e whisky velho



115€
por pessoa
s/iva



MENU VEGETARIANO

SOPA

*Do menu
creme de legumes

ENTRADA

Cogumelos à bolhão de pato

PRATOS PRINCIPAIS

(Escolher 2 opções)

Legumes à Brás
Escondidinho de cogumelos
Beringela Recheada
Lasanha de legumes

SOBREMESA

*Do menu
carpaccio de fruta

MENU INFANTIL

SOPA

*Do menu
Creme de legumes

PRATOS PRINCIPAIS

(Escolher 1 opção)

Hambúguer
Douradinhos
Bifinhos de frango
Acompanha com arroz branco e batatinha frita

SOBREMESA

*Do menu

BUFFETS

DOCES

Bolos de fatia: bolo de bolacha; bolo brigadeiro; bolo ferrero; bolo bueno; bolo red velvet; Pavlova*; semi-frio de frutos silvestres; semi-frio de limão; semi-frio de maracujá; semi-frio de morango; semi-frio de caramelo salgado; tarte de maçã; tarte de pastel de nata; cheesecake de frutos vermelhos; tarte de amêndoa; torta de laranja**

Doces tradicionais: salame de chocolate; mousse de chocolate; leite creme; gelatinas variadas; molotof; serradura; mousse de oreo; pudim de ovos

Doces conventuais: torta de azeitão; pudim conventual de maçã de Alcobaça*; pudim conventual Quinta da Atela*; fidalgo*; toucinho do céu; brisa do liz; delícia do côco; pudim abade priscos; trouxas de ovos**;

Doces típicos da região: salatinos; cornucópias com doce de ovo*; tacinhas D. Abade; Pão de ló de Alfeizerão; beijinhos das Caldas; cavacas das Caldas; mini suspirinhos; broas de mel; broas de limão

Seleção feita pelo chef mediante o número de convidados

- * doces reservados para a ementa Oeste
- ** doces não selecionados em caso de serem a sobremesa da refeição

QUEIJOS

Queijos nacionais e internacionais: camembert; brie; chèvre; requeijão; ilha; flamengo; cheedar; roquefort
Charcutaria fria: paio; chouriço; presunto; fue

Em caso de falta de uma qualidade queijo ou charcutaria fria a mesma será repostada com outra, ou em quantidade

EXTRAS

CANDY BAR

Gomas, pipocas, mini macarrons, sortido de chocolates, mini muffins
+ 2€ por pessoa

ESPELHO DE SUSHI

+2€ por pessoa

ENTRADA: CAMARÃO TIGRE GRELHADO

+8€ por pessoa

SHOWCOOKING DE SUSHI AO VIVO

sob orçamento

AS NOSSAS OFERTAS

DECORAÇÃO*

Incluída em todas as ementas ou em plafond no valor atribuído a cada ementa para descontar no valor das mesmas, caso prefiram outro fornecedor

*Mesa de noivos, mesa de convidados

BOLO

A fornecer pelas nossas pastelarias (sem decoração)

Espumante para brinde

NOITE NÚPCIAS

No quarto nupcial, para que possam aproveitar a festa ao máximo

ALIANÇAS

Voucher de 100€ para descontar em alianças na Ourivesaria Fernandes – Caldas da Rainha

CERIMÓNIA CIVIL*

Mesa de Registo, Cadeiras Noivos e Convidados

Montagem e desmontagens

*oferta acima das 150 pessoas pagantes

FOGO DE ARTIFÍCIO OU CONES DE FOGO *

Para criar o momento do brinde após o corte do bolo memorável, temos estas duas opções para que possam escolher qual delas se identificam mais

*A pensar na segurança de todos e na preservação do espaço envolvente, a Quinta do Juncal poderá, sempre que necessário, restringir ou cancelar o uso de qualquer tipo de pirotecnia, de acordo com as indicações de risco de incêndio ou orientações da Proteção Civil em vigor na data do evento.

CONDIÇÕES

RESERVA DA DATA

As reservas de data serão confirmadas mediante pagamento e envio de comprovativo do sinal - 1000€ (não reembolsáveis)
Restante pagamento até ao dia do evento

CONVIDADOS

0-3 anos - gratuito
4 aos 9 anos - 50% do valor total
A partir dos 10 anos - valor total

A PROVA DO MENU

A prova de degustação dos menus será agendada pela Quinta do Juncal
A prova é oferta para os noivos e pais (6 pessoas)
Pessoa extra 35€ cada
Escolha de 2 pratos de cada (entrada e/ou sopa, prato de peixe, prato de carne + 2 complementos para cada prato principal, sobremesa)

INFORMAÇÃO

Todas as informações necessárias à realização do evento terão de ser entregues com o máximo de 15 dias de antecedência
Número de pessoas (adultos, crianças, bebés e staff), restrições alimentares, alinhamento do dia, layout do espaço, ...

REFEIÇÃO STAFF

Oferta de 4 refeições staff em refeitório
Refeição extra em refeitório: 35€ por pessoa
Refeição staff em sala: 35€ por pessoa

BUFFETS

O remanescente dos buffets são, pertença dos noivos, tendo para o efeito de trazer recipientes adequados no dia anterior (salvo alimentos perecíveis) sendo os mesmo embalados pelo staff da quinta

RESTRICÇÕES ALIMENTARES

A quinta adaptará o/os prato/s da refeição principal consuante a restrição alimentar ou caso não seja possível, o/s mesmo/s serão substituídos por outro

CERIMÓNIA CIVIL QUINTA

Mesa de Registo, Cadeiras Noivos e Convidados
Montagem e desmontagens
200€

ALOJAMENTO

Condições especiais de alojamento para convidados e familiares no Hotel Rural Quinta do Juncal com pequeno almoço incluído
O Hotel Rural Quinta do Juncal poderá ser alugado em regime de exclusividade
Condições, valores e disponibilidade sob consulta
eventos@quintadojuncal.pt

OUTRAS

Desconto de 5% em Casamentos entre Novembro e Março
Desconto de 5% para eventos realizados de segunda a 6ª f. Exceto em dias anteriores a feriados e feriados.
Descontos não acumuláveis
Eventos de 80 a 100 pessoas pagantes, acresce 10% do valor da ementa;
Eventos de 60 a 80 pessoas pagantes, acresce 20% sobre o valor da ementa;
Eventos baixo de 60 pessoas pagantes, sob orçamento.

D'EL REI

Decoração incluída
OU

Plafond decoração 1,50€ por convidado
(a descontar no valor do menu)

Serviço incluído até às 03H00, horas
extra mediante custo adicional

Oferta insuflável
(eventos com mais de 120 pessoas
pagantes)

ÓBIDOS

Exclusividade de espaço a partir de 120
pessoas pagantes

SEM LIMITE DE HORÁRIO

Decoração incluída
OU

Plafond decoração 2€ por convidado
(a descontar no valor do menu)

Música ao vivo no cocktail

Animação infantil (2H)

Insuflável

OESTE

EXCLUSIVIDADE DE ESPAÇO

SEM LIMITE DE HORÁRIO

Decoração incluída
OU

Plafond decoração 3€ por convidado
(a descontar no valor do menu)

Música ao vivo no cocktail

Animação infantil (2H)

Insuflável

DJ



SERRA D'EL REI- PENICHE - ÓBIDOS
www.quintadojuncal.pt

+351 912 656 244

eventos@quintadojuncal.pt

Estrada Nacional 114, 2525-812 Serra d' El-Rei

39°20'05.04"N 9°16'44.43"W

