CATERING MENUS 2028

PT

MONTE DO SERRINHO
COUNTRY HOUSE

Índice

CATERING MENUS

Menu 1 4
Menu 2 5
Menu 3 7
Menu 4 8
Menu 5 9

TODAS AS OPÇÕES

Canapés 11
Entradas 12
Peixe 14
Tira-gostos 14
Carne 15
Vegetariano 17
Sobremesas 18
Menu Criança 20
Ceia 20
Bebidas 21

Termos & Condições Gerais.... 22

Contactos 25

CATERING MENUS



Menu 1

Canapés - 5 por pessoa

Welcome Drink

Água Aromatizada; Sumo de Laranja; Refrigerantes; Cerveja de pressão; Vinho Tinto, Branco e Rosé; Espumante; Sangria de frutos vermelhos

Entrada

Gaspacho com croutons e ar de coentros

Pratos Principais

Salmão com sementes de sésamo, arroz negro, molho Neerlandês e espargos

Cachaço de porco ibérico com migas de tomate e enchidos, e o seu molho aromatizado com tomilho de limão

Sobremesa

Tarte de limão merengada

Bebidas

Durante o jantar

Vinho Tinto, Branco e Rosé; Cerveja de pressão; Refrigerantes; Águas; Cafetaria

Open Bar - 4h

Vinho Tinto, Branco e Rosé; Cerveja de pressão; Whisky; Vodka; Rum; Licor Beirão; Baileys; Vinho do Porto; Gin; Refrigerantes

TOTAL: 152,50€/pp

Menu 2

Canapés - 5 por pessoa

Welcome Drink

Água Aromatizada; Sumo de Laranja; Refrigerantes;
Cerveja de pressão; Vinho Tinto, Branco e Rosé; Espumante;
Sangria de frutos vermelhos

Entrada

Salada César
(frango, bacon crocante, lascas de parmesão e croutons)

Pratos Principais

Lombinho de bacalhau com puré de batata-doce, espargos
verdes, azeite, pistachio e limão

Supremo de frango com molho de laranja, batata à padeiro
e mini brócolos

Sobremesa

Toucinho de céu com amêndoa e framboesas do Algarve

Bebidas

Durante o jantar

Vinho Tinto, Branco e Rosé; Cerveja de pressão; Refrigerantes;
Águas; Cafetaria

Open Bar - 4h

Vinho Tinto, Branco e Rosé; Cerveja de pressão; Whisky; Vodka;
Rum; Licor Beirão; Baileys; Vinho do Porto; Gin; Refrigerantes

TOTAL: 161,00€/pp

Menu 3

Canapés - 5 por pessoa

Welcome Drink

Água Aromatizada; Sumo de Laranja; Refrigerantes;
Cerveja de pressão; Vinho Tinto, Branco e Rosé; Espumante;
Sangria de frutos vermelhos

Entrada

Queijo chèvre gratinado com mel de rosmaninho, pinhão,
salada verde e vinagrete de framboesas

Pratos Principais

Filete de robalo com puré de couve-flor fumado,
brócolos bimi e molho de coentros

Chambão de borrego, esmagado de batata, mostarda,
tomate seco e pak-choi

Sobremesa

Crème Brûlée

Bebidas

Durante o jantar

Vinho Tinto, Branco e Rosé; Cerveja de pressão; Refrigerantes;
Águas; Cafetaria

Open Bar - 4h

Vinho Tinto, Branco e Rosé; Cerveja de pressão Whisky; Vodka;
Rum; Licor Beirão; Baileys; Vinho do Porto; Gin; Refrigerantes

TOTAL: 169,00€/pp

Menu 4

Canapés - 5 por pessoa

Welcome Drink

Água Aromatizada; Sumo de Laranja; Refrigerantes; Cerveja de pressão; Vinho Tinto, Branco e Rosé; Espumante; Sangria de frutos vermelhos

Entrada

Tomate, queijo mozzarella, presunto pata negra e molho pesto

Pratos Principais

Lombo de corvina com xerém de bivalves e molho de coentros

Rosbife com molho de mostarda, batata gratinada e legumes salteados

Sobremesa

3 Texturas (torta de laranja, creme de laranja, amêndoa) com sorbet de tangerina

Bebidas

Durante o jantar

Vinho Tinto, Branco e Rosé; Cerveja de pressão; Refrigerantes; Águas; Cafetaria

Open Bar - 4h

Vinho Tinto, Branco e Rosé; Cerveja de pressão; Whisky; Vodka; Rum; Licor Beirão; Baileys; Vinho do Porto; Gin; Refrigerantes

TOTAL: 174,00€/pp

Menu 5

Canapés - 5 por pessoa

Welcome Drink

Água Aromatizada; Sumo de Laranja; Refrigerantes; Cerveja de pressão;
Vinho Tinto, Branco e Rosé; Espumante; Sangria de frutos vermelhos

Entrada

Creme de cenoura, abóbora manteiga, sumo de laranja
e óleo de gengibre (V)

Pratos Principais

Tataki de atum com molho teriyaki, puré de batata doce
e alface baby em vinagrete de legumes

Tornedó com molho de queijo da Serra da Estrela,
batata gratinada e legumes da época

Sobremesa

Fondant de chocolate com caramelo salgado
e gelado de baunilha

Bebidas

Durante o jantar

Vinho Tinto, Branco e Rosé; Cerveja de pressão; Refrigerantes;
Águas; Cafetaria

Open Bar - 4h

Vinho Tinto, Branco e Rosé; Cerveja de pressão; Whisky; Vodka; Rum;
Licor Beirão; Baileys; Vinho do Porto; Gin; Refrigerantes

TOTAL: 178,00€/pp

TODAS AS OPÇÕES

TODAS AS OPÇÕES

CANAPÉS

ESCOLHER 5 OPÇÕES

Pastéis de bacalhau; Rissóis de camarão; Croquetes de carne – Incluídos em todos os menus

Frios:

- Tomate cherry com mini mozzarelinis
- Cone crocante recheado com salmão marinado em especiarias e ovas do mesmo
- Mini tartelete de queijo cremoso com tradicional doce de abóbora e amêndoa do Algarve
- Bruschetta de tomate, com azeitona e azeite verdial DOP (V)
- Fruta da época com molho de chocolate
- Bruschetta de pata negra em cura de sal com azeite extra virgem
- A nossa típica Bola de Berlim recheada com mousse de bacalhau e pó de azeitona

Quentes:

- Estaladiço de banana pão com camarão, guacamole e maionese picante
- Folhado de salsicha com mostarda antiga
- Camarão panado com tempura crocante e molho sweet chili
- Pimentos padrón panados com queijo e maionese de lima
- Folhado de queijo de cabra com pasta de azeitona
- Espetadinhas de chouriço com abacaxi

Servidos em copos de shot:

- Meloa do Caribe com hortelã e paprica fumada (V)
- Gaspacho com alho negro e flor de sal do sotavento (V)
- Melancia, morango e manjericão (V)

Estações de comida

(Disponível para o cocktail – Preço sob consulta):

- Bao buns de cachaço de porco preto ou salmão e salada de repolho
- Perna de presunto ibérico
- Minipregos em pão de caco com sal de Castro Marim e mini hambúrgueres com pão de caco
- Tábua de queijos com frutas laminadas e crackers

(V) - VEGAN

TODAS AS OPÇÕES

ENTRADAS

Sopas:

- Creme de peixe (azeite de coentros e crotões)
- Vichyssoise (alho francês crocante e cebolinho) (V)
- Creme de marisco com camarão e algas
- Gaspacho com croutons e ar de coentros
- Creme de tomate com azeite de coentros
- Creme de cenoura, abóbora manteiga, sumo de laranja e óleo de gengibre (V)

Saladas:

- Salada César (frango, bacon crocante, lascas de parmesão e croutons)
- Queijo chèvre gratinado com mel de rosmaninho, pinhão, salada verde e vinagrete de framboesas
- Tomate, queijo mozzarella, presunto pata negra e molho pesto
- Carpaccio de bacalhau, salada coentros, cebola roxa, alioli negro e chutney de pimentos vermelhos
- Salada de figos com requeijão e presunto



(V) - VEGAN

MONTE DO SERRINHO
COUNTRY HOUSE

TODAS AS OPÇÕES



PEIXE

- Lombinho de bacalhau com puré de batata-doce, espargos verdes, azeite, pistachio e limão

- Tranche de bacalhau sobre húmus, espinafres salteados e pó de azeitona

- Salmão com sementes de sésamo, arroz negro, molho Neerlandês e espargos

- Filete de robalo com puré de couve-flor fumado, brócolos bimi e molho de coentros

- Tataki de atum com molho teriaki, puré de batata doce e alface baby em vinagrete de legumes

- Lombo de corvina, xerém de bivalves e molho de coentros

TIRA-GOSTOS

5,00€/pp

- Sorbet Limão

- Sorbet Laranja

TODAS AS OPÇÕES

CARNE

- Cachaço de porco ibérico com migas de tomate e enchidos,
e seu molho aromatizado com tomilho de limão

- Lombinho de porco com alperce, farinheira, batata nova assada e cenoura baby

- Chambão de borrego, esmagado de batata, mostarda, tomate seco e pak-choi

- Carré de borrego molho de menta batata migada, tomate seco e espargos

- Rosbife com molho de mostarda, batata gratinada e legumes salteados

- Tornedó com molho de queijo da Serra da Estrela, batata gratinada e legumes da época

- Magret de pato com batata-doce e espargos verdes redução de vinho do porto e frutos vermelhos

- Perna de pato confitado com mel, mostarda, batata gratinada e mini brócolos

- Supremo de frango com molho de laranja, batata à padeiro e mini brócolos



MONTE DO SERRINHO
COUNTRY HOUSE

TODAS AS OPÇÕES

VEGETARIANO

Entradas:

- Salada César (V)

- Salada de tomate cherry com queijo mozzarella e molho pesto

- Alface baby grelhada com tofu, pinhões e vinagrete de legumes(V)

Pratos principais:

- Quinoa com legumes salteados, queijo feta e pesto

- Gnocchi com molho de tomate, pó de azeitona e lascas de parmesão

- Penne com molho de tomate, pak-choi, azeitona e parmesão

- Risoto de cogumelos e tomilho

- Risoto de ervilha e espargos com raspa de limão

(V) Vegetariano



(V) - VEGAN

TODAS AS OPÇÕES



SOBREMESAS

- Brownie de chocolate e caramelo salgado, frutos secos e gelado de baunilha

- Crème Brûlée

- Tarte de limão merengada

- Fondant de chocolate com caramelo salgado e gelado de baunilha

- 3 Texturas (torta de laranja, creme de laranja, amêndoa) com sorbet de tangerina

- Torta de alfarroba com areia de bolacha e sorbet de manga

- Toucinho de céu com amêndoa e framboesas do Algarve

- Fruta laminada da época (V)

- Mousse de chocolate (V)

- Sorbet de lima com frutos vermelhos (V)

- Ananás flambeado com Rum e sorbet de manga (V)

(V) - VEGAN

MONTE DO SERRINHO
COUNTRY HOUSE

TODAS AS OPÇÕES

MENU CRIANÇA

Entrada:

Escolha uma das seguintes opções

- Sopa de legumes
- Pão de alho com queijo

Prato Principal:

Escolha uma das seguintes opções

- Esparguete à bolonhesa
- Nuggets de frango com batatas fritas
- Hambúrguer com batatas fritas
- Filete de robalo com legumes

Sobremesa:

Escolha uma das seguintes opções

- Mousse de chocolate
- Gelado



CEIA

BUFFET FRIO

3 OPÇÕES – 11,00€/pp

- Tábua de queijos nacionais & internacionais, crackers e pães variados
- Tábua de enchidos com pães variados
- Sandes seleção do chefe

BUFFETS FRIO & QUENTES:

ESCOLHA 4 OPÇÕES – 15,50€/pp

- Tábua de queijos nacionais & internacionais, crackers e pães variados
- Tábua de enchidos com pães variados
- Bifanas com manteiga de mostarda
- Hambúrgueres
- Pão com chouriço
- Preguinhos de vitela
- Pizzas
- Chips
- Sandes seleção do chefe

Caldo Verde - 3,50€/pp

Sob Consulta:

- Leitão
- Buffet de marisco

TODAS AS OPÇÕES



BEBIDAS

Welcome Drink | 1H30

Água Aromatizada; Sumo de Laranja; Refrigerantes; Cerveja de pressão; Vinho Tinto, Branco e Rosé; Espumante; Sangria de frutos vermelhos

Bebidas durante o jantar:

Vinho Tinto, Branco e Rosé; Cerveja de pressão; Refrigerantes; Águas; Cafetaria

Open Bar | 4H

Vinho Tinto, Branco e Rosé; Cerveja de pressão; Whisky; Vodka; Rum; Licor Beirão; Baileys; Vinho do Porto; Gin; Refrigerantes

Bebidas Extras:

- Somersby
- Aperol Spritz
- Mojito
- Caipirinha
- Martini Tónico
- Gin Premium
- Gin Bar (3 Gins)

Outras bebidas e cocktails sob consulta.

TERMOS & CONDIÇÕES GERAIS



TERMOS & *CONDIÇÕES GERAIS*

CAPACIDADE:

Exterior Max: 200 Pessoas,
Interior Max: 180 Pessoas
(Duas Salas)

CONSUMO MÍNIMO:

- Dias de Semana (Excepto Julho & Agosto) – 8.000,00€
- Fins de Semana (Sex, Sáb e Dom – Excepto Julho & Agosto & Setembro) – 10.000,00€
- Dias de Semana em Julho & Agosto – 10.000,00€
- Fins de Semana em Julho & Agosto (Sex, Sáb e Dom) – 12.000,00€
- Fins de Semana em Setembro (Sex, Sáb e Dom) – 11.000,00€

PAGAMENTOS:

Para reservar o Monte do Serrinho é necessário um depósito de 1500,00€. Este depósito não é reembolsável sobre qualquer circunstância.

50% do consumo mínimo deve ser pago até 6 meses antes da data do evento. Em caso de cancelamento o segundo depósito dos 50% só será reembolsado, se o cancelamento ocorrer até 5 meses antes da data do evento.

O restante pagamento deve ser pago até 15 dias antes do evento.

Caso o casamento seja marcado com menos de 12 meses de antecedência os termos e condições de pagamento serão revistos.

O Monte do Serrinho reserva-se o direito de não continuar com o serviço, se o pagamento não for recebido dentro do prazo estipulado.

Os preços apresentados na brochura de casamentos e eventos são apresentados em euros (€), por pessoa e inclui IVA à taxa legal em vigor.

GERAL:

Exclusividade do espaço durante todo o dia.

Suite nupcial disponível para uso diurno, apartir das 9h da manhã, note que não temos serviço de bar disponível durante a manhã, o casal pode solicitar esse serviço que terá um custo de 35,00€/por hora, mais bebidas.

Serviço de brunch disponível apartir das 11h da manhã.

O setup da cerimónia tem um custo de 7,00€ por pessoa e inclui as cadeiras. Extras que podem ser adicionados:

- Pérgola – 250,00€
- Mesa de Cerimónia – 75,00€
- Tapete Branco – 150,00€

Não são permitidos confettis, apenas pétalas naturais, se essa regra não foi cumprida, será cobrada uma taxa de limpeza no valor de 150,00€.

Espumante da casa incluído durante cocktail, jantar, bar aberto e corte do bolo.

O serviço de Welcome Cocktail contempla um hora e trinta minutos. Valor extra por 30 minutos 13,00€ por pessoa incluindo bebidas e canapés.

O Cocktail à volta da piscina está incluído, caso o casal decida fazer o cocktail no jardim ou em qualquer outro espaço, será cobrada uma taxa de 300,00€.

Durante o serviço de jantar/ buffet, as bebidas serão servidas exclusivamente pela equipa do Monte do Serrinho.

TERMOS & *CONDIÇÕES GERAIS*

O bar aberto inicia-se logo a seguir ao jantar por um período de 4 horas. Cada hora extra tem um custo de 17,00€ por pessoa na primeira hora e 14,00€ por pessoa nas restantes.

O Monte do Serrinho inclui até 10 horas de serviço, contando a partir da chegada do primeiro convidado. A partir das 2 horas da manhã será sempre cobrada uma taxa noturna para o staff de 350,00€ por hora mesmo estando dentro das 10h de serviço.

Todas as pessoas, incluindo os fornecedores externos, devem abandonar o local no limite máximo de 30 minutos após o fim do horário de serviço contratado; ultrapassar esse tempo resultará na cobrança de horas extras de serviço.

As refeições para o staff (fotógrafos, videógrafos, músicos, babysitters, etc.) terão um custo adicional de 50,00€ por pessoa.

Menu de crianças até aos 5 anos de idade — Oferta do Monte do Serrinho.

Menu de crianças (dos 6 até aos 12 anos de idade) tem um custo adicional de 50,00€ por criança ou 50% do valor do menu de adulto.

Crianças com 13 ou mais anos de idade pagam menu de adulto.

O número de convidados (adultos, crianças e staff) deverá ser confirmado por escrito até 30 dias antes do casamento. Cancelamentos após esta data não serão sujeitos a qualquer reembolso.

Menus com opções de escolha só são permitidos num dos momentos (entrada ou prato principal ou sobremesa) e implicam um acréscimo de 10% sobre o valor do menu. As escolhas devem ser enviadas ao Monte do Serrinho até 30 dias antes do evento e é obrigatório o uso de etiquetas de identificação para os convidados. Caso o casal opte por um menu com três pratos, será obrigatória a contratação do serviço de ceia.

Todo o material (flores, decor, etc) de fornecedores externos tem que ser levantado até às 9h da manhã do dia a seguir ao casamento/ evento.

Música no exterior só é permitida até às 22h30.

O Monte do Serrinho tem licença até às 04h00.

O Monte do Serrinho requer 320,00€ para Licença de Ruído do espaço.

Catering, iluminação decorativa e fogos de artifício tem que ser marcados directamente com o Monte do Serrinho.

Caso o casal não contrate serviços de wedding planner, é obrigatório marcar o serviço de coordenação com o Monte do Serrinho.

DANOS CAUSADOS:

O cliente ao confirmar o evento, representa e fica totalmente responsabilizado por todas as ações dos seus convidados e por todos os serviços terceiros adjudicados por este.

Desta forma, o Monte do Serrinho reserva-se o direito de ser compensado por qualquer dano ou perda causada por terceiros, ou por actos que possam afetar a propriedade e o seu normal funcionamento, conforto e segurança dos convidados, assim como a imagem do espaço.

Todos os prejuízos causados, de acordo com o ponto anterior, serão cobrados ao cliente.

Durante o evento, qualquer ofensa moral ou física contra a integridade da equipa de serviço por parte de entidades alheias, o Monte do Serrinho reserva-se o direito de interromper de imediato o seu serviço, sem prejuízo de qualquer compensação ao cliente.

O Monte do Serrinho não pode ser responsabilizado por qualquer perda ou dano de bens deixados por convidados antes, durante e depois do evento.

O Monte do Serrinho requer uma caução de 850,00€, valor esse que será devolvido caso não ocorram danos provocados pelo casal e ou convidados.

Todos os pertences /itens inerentes ao casamento deverão ser levantados até ao meio dia do dia seguinte.

RESTRIÇÕES ALIMENTARES:

O Monte do Serrinho deve ser informado por escrito sobre qualquer restrição ao tipo de comida, pelo período mínimo de 30 dias antes da data do evento. Após este período, o Monte do Serrinho não se responsabiliza pelo o não cumprimento das devidas restrições.

ENTRADA E SAÍDA DE COMIDAS E BEBIDAS:

Por questões sanitárias e de acordo com a legislação em vigor, é estritamente proibida a entrada e/ou saída de qualquer tipo de comida/bebida que não seja providenciada pelo Monte do Serrinho. No final do evento todas as sobras de comida serão deitados para o lixo.

PROVA DE MENU:

A prova está incluída para os noivos. Cada convidado extra tem um custo adicional de 65,00€ sendo que o máximo aceite são 2 pessoas extras.

As provas de menu, são realizadas uma vez por ano, com datas a designar pelo Monte do Serrinho.

A prova de menu será realizada no ano do casamento.

O serviço de canapés ou cocktails não se realizará na prova.

ATÉ JÁ

Paula Grade

info@montedoserrinho.com

+351 965 623 091

MONTE DO SERRINHO

COUNTRY HOUSE

6862_ATELIER DO SUL