



## **MENU 1 PRATO | 52,00 € p/ pax**

### **Welcome Drink**

Vinho Tinto, Branco e Rosé Versátil (Alentejo), Cerveja Nacional, Água Mineral e Sumo de Laranja

### **Canapés**

#### **Escolher 4 Variedades**

#### Frios

Tostinha de queijo fresco com presunto  
Rolinho de peru com coentros e tomate cherry  
Canapé de salmão fumado com creme de limão  
Trufas de queijo chevre com amêndoa  
Mini wrap de atum e coentros  
Canapé de camarão pepino e queijo creme  
Mini espetada de tomate cherry queijo fresco e pesto

#### Quentes

Mini chamaça de aves e dipp de iogurte  
Mini bombons de legumes  
Palitos de mozzarella e dipp de maionese de alho  
Rolinhos primavera sortidos, frango camarão e caranguejo  
Camarão Albardado  
Bolinhas panadas de queijo creme e pimento  
Tempura de camarão

### **Menu**

#### **Entrada, Prato Principal e Sobremesa**

#### Entrada

Creme de alho francês com amêndoa

#### Prato Principal

Salmão em risotto de cogumelos  
ou  
Lombinho de porco à alentejana

#### Sobremesa

Tatin de maçã com gelado de baunilha e molho de caramelo

Refrigerantes, Água Mineral, Café Expresso, Cerveja Nacional, Vinho Branco e Tinto Versátil (Alentejo)

**Oferta da noite de núpcias em quarto duplo standard e 3 lugares de estacionamento no hotel.\*\***

\*Todos os preços têm IVA incluído à taxa em vigor

\*\* Mínimo de 40 pax para garantir as ofertas



## **MENU 2 PRATOS | 71,50 € p/ pax**

### **Welcome Drink**

Vinho Tinto, Branco e Rosé Versátil (Alentejo), Cerveja Nacional, Água Mineral e Sumo de Laranja

### **Canapés**

#### **Escolher 4 Variedades**

##### Frios

Tostinha de queijo fresco com presunto  
Rolinho de peru com coentros e tomate cherry  
Canapé de salmão fumado com creme de limão  
Trufas de queijo chevre com amêndoa  
Mini wrap de atum e coentros  
Canapé de camarão pepino e queijo creme  
Mini espetada de tomate cherry queijo fresco e pesto

##### Quentes

Mini chamaça de aves e dipp de iogurte  
Mini bombons de legumes  
Palitos de mozzarella e dipp de maionese de alho  
Rolinhos primavera sortidos, frango camarão e caranguejo  
Camarão Albardado  
Bolinhas panadas de queijo creme e pimento  
Tempura de camarão

### **Menu**

#### **Entrada, Prato Principal e Sobremesa**

##### Entrada

Sopa de espargos verdes, bacon e iogurte

##### Prato de Peixe

Robalo em fricassé de espargos verdes e cogumelos

Gelado de limão com vodka

##### Prato de carne

Peito de pato braseado, espinafres avelã, batata rosti e molho de vinho do porto

##### Sobremesa

Bavaroise de morango

Refrigerantes, Água Mineral, Café Expresso, Cerveja Nacional, Vinho Branco e Tinto Versátil (Alentejo)

**Oferta da noite de núpcias em quarto duplo superior e 6 lugares de estacionamento no hotel.\*\***

\*Todos os preços têm IVA incluído à taxa em vigor

\*\* Mínimo de 40 pax para garantir as ofertas



## **MENU PREMIUM | 153,00 € p/ pax**

### **Welcome Drink**

Porto, Vinho Tinto, Branco e Rosé Versátil (Alentejo), Cerveja Nacional, Gin Tónico, Água Mineral e Sumo de Laranja

### **Canapés**

#### **Escolher 8 Variedades**

##### Frios

Tostinha de queijo fresco com presunto  
Rolinho de peru com coentros e tomate cherry  
Canapé de salmão fumado com creme de limão  
Trufas de queijo chevre com amêndoa  
Mini wrap de atum e coentros  
Canapé de camarão pepino e queijo creme  
Mini espetada de tomate cherry queijo fresco e pesto

##### Quentes

Mini chamuça de aves e dipp de iogurte  
Mini bombons de legumes  
Palitos de mozzarella e dipp de maionese de alho  
Rolinhos primavera sortidos, frango camarão e caranguejo  
Camarão Albardado  
Bolinhas panadas de queijo creme e pimento  
Tempura de camarão

### **Menu**

#### **Entrada, Prato Principal e Sobremesa**

##### Entrada

Camarão e manga em redução de vinagre balsâmico

##### Prato de Peixe

Bacalhau em crosta de broa, grelos e batata assada

Sorbet de morango com champanhe

##### Prato de Carne

Tornedó do lombo com gratinado de batata, feijão verde e molho de vinho tinto

##### Sobremesa

Tarte de limão merengada

Refrigerantes, Água Mineral, Café Expresso, Cerveja Nacional, Vinho Branco e Tinto Versátil (Alentejo)



### **Buffet de Frutas e Sobremesas**

Abacaxi, Mamão, Laranja, Kiwi, Uvas pretas

Bolo de bolacha crocante

Bolo Surpresa de chocolate

Rolo de Amêndoa

Bolo Tiramisu

Mouse de Chocolate

Pudim Francês

Mousse de leite condensado

### **Buffet de Queijos**

Queijo da Ilha

Queijo Curado de Ovelha

Queijo de Mistura

Queijo Brie

Queijo Chevre

### **Buffet de Mariscos**

Camarão cozido ao Natural

Lagosta cozida ao Natural

Mexilhão meia casca

Recheio de Sapateira



## **Ceia**

### **Escolher 5 Variedades**

Mini Bifana

Mini Pregos

Mini Cachorros

Mini Baguete de ovo mexido

Caldo verde

Cordon Blue

Mini Pasteis de bacalhau

Mini Croquetes de Carne

Mini Chamuças de Aves

### **Bar Aberto (3h)**

Porto ou Madeira

Vermute Branco e Tinto

Gin, Vodka, e Rum

Whiskies Novos

Vinho Versátil: Branco, Tinto e Rosé

Sumo de Laranja Natural, Refrigerantes e Água Mineral

Cerveja Nacional

**Oferta da noite de núpcias em suite e cortesia à chegada - Espumante e fruta laminada com chocolate, o Buffet de Frutas e Sobremesas, 10 lugares de estacionamento no hotel e desconto de 25% no alojamento dos convidados.\*\***

\*Todos os preços têm IVA incluído à taxa em vigor

\*\* Mínimo de 40 pax para garantir as ofertas



## **COMPLEMENTOS**

### **Buffet de Sobremesas e Frutas**

**7€/pax**

Abacaxi, Mamão, Laranja, Kiwi, Uvas pretas

Bolo de bolacha crocante

Bolo Surpresa de chocolate

Rolo de Amêndoa

Bolo Tiramisu

Mouse de Chocolate

Pudim Francês

Mousse de leite condensado

### **Buffet de Queijos**

**7€/pax**

Queijo da Ilha

Queijo Curado de Ovelha

Queijo de Mistura

Queijo Brie

Queijo Chevre

### **Buffet de Mariscos**

**20€/pax**

Camarão cozido ao Natural

Lagosta cozida ao Natural

Mexilhão meia casca

Recheio de Sapateira

\*Todos os preços têm IVA incluído à taxa em vigor



### **Ceia**

**Escolher 3 Variedades | 6,50€ p/pax**

**Escolher 5 Variedades | 8,00€ p/pax**

Mini Bifana

Mini Pregos

Mini Cachorros

Mini Baguete de ovo mexido

Caldo verde

Cordon Blue

Mini Pasteis de bacalhau

Mini Croquetes de Carne

Mini Chamuças de Aves

### **Bar Aberto**

30€ p/pax\*

Porto ou Madeira

Vermute Branco e Tinto

Gin, Vodka, e Rum

Whiskies Novos

Vinho Versátil: Branco, Tinto e Rosé

Sumo de Laranja Natural, Refrigerantes e Água Mineral

Cerveja Nacional

\*3 horas de serviço + 7,5€ p/pax p/hora extra

\*Todos os preços têm IVA incluído à taxa em vigor



### **Menu Criança**

**12€ p/pax | 1 Entrada, 1 Prato Principal e 1 Sobremesa**

#### **Entrada**

Sopa de Legumes

#### **Prato Principal**

Lacinhos de Massa com bolonhesa

Filetes de Pescada Dourados com Legumes a Vapor

Escalope de Frango panado com Esparguete

Hambúrguer com batata frita

Almondegas Vegan com Esparguete e molho de Tomate

#### **Sobremesa**

Salada de Fruta

Gelatina de Fruta

Gelado à Escolha

Mousse de Chocolate

Preço para crianças entre 4 e os 12 anos;

Crianças até aos 3 anos são gratuitas.

\*Todos os preços têm IVA incluído à taxa em vigor





### **Observações**

#### Os valores apresentados incluem:

- Mesas redondas para 8/12 pessoas
- Cadeiras
- Atoalhados e guardanapos brancos e/ou pretos
- Baixela
- Serviço de copos de mesa
- Empregados de mesa e bar

#### Serviços extras:

Centros de mesa: a partir de € 25,00 por centro de mesa

Impressão de menus personalizados: Orçamento mediante pedido

Impressão de convites: Orçamento mediante pedido

Decorações: Orçamento mediante pedido

Materiais Audiovisuais: Orçamento mediante pedido

Animação: Orçamento mediante pedido













Fotografo: Orçamento mediante pedido






## VILA GALÉ 4 ESTRELAS

### Componha o seu Menu – Preços por pessoa



#### Entradas

-   Creme de alho francês com amêndoa - €
-  Sopa de espargos verdes, bacon e iogurte - €
-   Creme funcional de abobora com chia - €
-   Sopa verdes detox - €
-  Salada de soja com manga +1,00€
-  Crocante de queijo chevre com marmelada, nozes e canela em redução de vinho do Porto +1,50€
-   Portobello gratinado com espargos verdes e tomate em tagliatelle de legumes +2,00€
-  Camarão e manga em redução de vinagre balsâmico +3,00€

#### Pratos de Peixe

-  Salmão em risotto de cogumelos - €
-  Robalo em fricassé de espargos verdes - €  
Bacalhau em crosta de broa, grelo e batata assada +3,00€
-  Polvo à lagareiro com batatinhas assadas +3,50€

#### Pratos de Carne

-  Peito de pato braseado, espinafres avelã, batata rosti e molho de vinho do Porto - €  
Peito de frango em tagliatelle de ovo com bacon e molho de mel e mostarda +1,50€
-  Lombinho de porco à alentejana +2,00€  
Tornedó do lombo com gratinado de batata, feijão verde e molho de vinho tinto +3,50€

Departamento de Grupos

Edifício Vila Galé - Alameda Bonifácio Lázaro Lozano, 9 - 2780-125 Oeiras- Portugal Tel: +351 217 907 600 | [marketing@vilagale.com](mailto:marketing@vilagale.com)

[www.vilagale.com](http://www.vilagale.com)



### Pratos de Vegetarianos

 	Strogonoff de beringelas	- €
 	Moqueca de palmitos	- €
 	Risoto de cogumelos silvestres	+0,50€
	Raviolis de Ricotta gratinados com parmesão	+0,50€

### Limpa Palatos

Limão com vodka	- €
Manga com rum	+0,50€
Morango com Champanhe	+0,50€

### Sobremesas

Fruta fresca laminada	- €
Tatin de maçã com gelado baunilha e molho de caramelo	- €
Tarte de limão Merengada	- €
Bavaroise de morango	+1,00€
Delicia de três chocolates	+2,00€

Todos os preços têm IVA incluído à taxa em vigor

Departamento de Grupos

Edifício Vila Galé - Alameda Bonifácio Lázaro Lozano, 9 - 2780-125 Oeiras- Portugal Tel: +351 217 907 600 | [marketing@vilagale.com](mailto:marketing@vilagale.com)

[www.vilagale.com](http://www.vilagale.com)

2



### **Observações**

#### Os valores apresentados incluem:

- Mesas redondas para 8/12 pessoas
- Cadeiras
- Atoalhados e guardanapos brancos e/ou pretos
- Baixela
- Serviço de copos de mesa
- Empregados de mesa e bar

#### Serviços extras:

Centros de mesa: a partir de € 25,00 por centro de mesa

Impressão de menus personalizados: Orçamento mediante pedido

Impressão de convites: Orçamento mediante pedido

Decorações: Orçamento mediante pedido

Materiais Audiovisuais: Orçamento mediante pedido

Animação: Orçamento mediante pedido

Fotografo: Orçamento mediante pedido

Departamento de Grupos

Edifício Vila Galé - Alameda Bonifácio Lázaro Lozano, 9 - 2780-125 Oeiras- Portugal Tel: +351 217 907 600 | [marketing@vilagale.com](mailto:marketing@vilagale.com)

[www.vilagale.com](http://www.vilagale.com)