

INSPIRED BY PORTUGAL



GRANDE REAL
VILLA ITÁLIA
HOTEL & SPA
★ ★ ★ ★ ★
CASCAIS

KIT BANQUETES
CASAMENTOS



SERVIÇO DE CASAMENTO

- Cocktail
- Menu 3 pratos
- Bebidas de refeição
- Bolo de noiva
- Buffet de ceia
- Bar de digestivos



COCKTAIL [1 HORA]

Sumos | Refrigerantes

Espumante | Vinho Branco | Vinho Tinto

Cerveja

Gin | Rum | Vodka | Whisky | Vermute | Amargos | Porto seco

CANAPÉS [ESCOLHA 4]

FRIOS

Presunto ibérico com grissinis

Tarte tatin de queijo da ilha com mel de rosmaninho

Mozarela de búfala com tomate cereja assado

Salmão fumado e nata cítrica em blini

Atum braseado com abacate e sementes de sésamo

Queijo roquefort com maçã e noz pecan

Beringela assada com requeijão e cebolinho

Abacaxi assado com tâmara e pancetta

Bruchetta com recheio de sapateira

Camarão com chili e lima

Crostini com tomate, pesto e parmesão

QUENTES

Morcele de arroz com maçã e coentros

Camarão panko com sementes e molho de soja

Empada de novilho com legumes braseados

Estaladiço de queijo cabra com mel de rosmaninho

Espetada de frango piri-piri, amendoim e lima

Patanisca de bacalhau e salsa

Tempura de cogumelo e courgette

Bolinha de farinha com compota de abobora

Quiche de vegetais braseados

Chamuça de frango com especiarias e chutney manga

Rolinho primavera com ervas e óleo de sésamo

MENU

ENTRADA | PRATO PRINCIPAL | SOBREMESA

ENTRADA

Cremoso de lavagante, medalhão lavagante e alface do mar
Foie gras com texturas de avelã e vinho da Madeira bual
Vieira braseada com cremoso de couve flor, espargos e crumble de bacon
Bacalhau lascado, piso de amêndoas e broa crocante
Consommé de cogumelos e gengibre com camarão salteado

PEIXE

Pregado salteado, espargos verdes e risoto de lingueirão
Robalo corado, puré ervilhas, cebolo grelhado e emulsão de açafrão
Lombo de bacalhau fresco com migas de broa e aveludado de amêijoa
Garoupa assada com espargos grelhados, compota de caldeirada,
molho de citronela e crocante de batata

CARNES

Novilho charoles com polenta de parmesão, foie gras e crocante salsifi
Filet de vitela, chalotas em vinho do porto, puré de batata trufado e legumes assados
Lombo de borrego com crosta de ervas, salteado de espargos, batata doce e cebolinhas
Presa com paprika fumada, xerém de ameijoa e raízes braseadas

SOBREMESAS

Degustação conventual | sericaia, toucinho-do-céu e pudim Abade de Priscos
Brownie de chocolate e noz pecan, geleia de framboesas e gelado de avelã
Financier de alfazema, creme de baunilha e pera em porto Graham's 10 anos
Parfait de ginja com crumble de cacau e creme de alfarroba

PETIT FOURS (INCLUIDO EM TODOS MENUS)

Pastelaria francesa

BEBIDAS DE REFEIÇÃO

Vinho branco | Vinho tinto | Água mineral | Sumos | Refrigerantes | Cerveja
Expresso | Chás e Infusões

BOLO DE NOIVA

MASSA

Baunilha | Chocolate | Iogurte | Red velvet | Limão | Cenoura | Laranja

RECHEIO

Doce de ovos | Recheio de chocolate | Caramelo salgado | Creme de queijo
Creme de limão | Brigadeiro | Doce de leite

DECORAÇÃO E FORMATO

A definir com os noivos e pastelaria dentro dos padrões incluídos
Decoração do bolo personalizada sob orçamento

SERVIÇO

Bolo único para os noivos e convidados acompanhado de espumante



BUFFET DE CEIA

SOPA

Caldo verde

QUEIJOS

Requeijão com doce de abóbora

Niza | Azeitão | Ilha | Feta | Roquefort | Chèvre

CHARCUTARIA

Paiola de porco preto | Copita de porco preto | Presunto serrano

Lombo de porco fumado

BUFFET DE SOBREMESAS

Bolo sacher de chocolate

Tarte de limão merengada

Torta de laranja

Arroz doce cremoso

Quindim de coco e maracujá

Bolo conventual de amêndoa

Cheesecake de frutos vermelhos

BUFFET DE FRUTAS

Frutas frescas da época

BAR DE DIGESTIVOS [1 HORA]

Sumos | Refrigerantes

Espumante | Vinho Branco | Vinho Tinto

Cerveja

Gin | Rum | Vodka | Whisky | Vermute | Amargos | Porto seco | Licores

SUPLEMENTOS

COCKTAIL

CANAPÉS

CAIPIRINHAS | MOJITOS | MARGARITAS

SUSHI BAR

PERNA DE PRESUNTO PATA NEGRA
(SOB ORÇAMENTO)

JANTAR

MENU 4 PRATOS
(Suplemento segundo prato principal)

CEIA

LEITÃO ASSADO

PREGOS

CAMARÃO | SAPATEIRA | MEXILHÃO
OSTRA | AMÊJOA

DIGESTIVOS

DIGESTIVOS

OFERTAS E SERVIÇOS INCLUÍDOS

Organização e acompanhamento do evento

Espaço vista mar para cerimónia do registo civil

Serviço de águas minerais e aromatizadas à chegada

Degustação de menu apos confirmação do evento (para 2 pessoas de 2ª a 6ª feira ao almoço)

Decoração floral de mesas standard

Quarto para preparativos da noiva no dia do casamento (sujeito a disponibilidade)

Noite de núpcias com VIP romântico

Jantar a dois no primeiro aniversário de casamento

NOTAS

Neste hotel não são permitidos serviços de catering exteriores, sendo todas as comidas e bebidas da nossa inteira responsabilidade.

Há a possibilidade de confeccionar menus para as crianças ou outras dietas especiais.

Facultamos contactos de diversos serviços relacionados com o casamento como música, animação, babysitting, gráficas (para a realização de ementas, planos de mesa, ...), decoração, entre outros.

Qualquer tipo de animação a ser contratada pelo cliente deverá ser informado ao hotel, assim como os meios e logística envolvida, para que a mesma seja analisada e autorizada pela direcção do hotel.

Número mínimo de convidados definido pelos pacotes de casamento.

Máximo de 6 horas de serviço (Inicio do cocktail ao termino da festa).

Tarifas especiais:

- . 10% desconto sobre a melhor tarifa disponível em alojamento para os convidados do casamento.
- . 10% desconto nas cerimonias realizadas ao domingo.

GRANDE REAL VILLA ITÁLIA HOTEL & SPA

Rua Frei Nicolau de Oliveira, 100 | 2750-319 Cascais – Portugal

Tel. (+351) 210 966 000 | Fax. (+351) 210 966 002

e-mail: eventos.cascais@realhotelsgroup.com

Coordenadas para GPS: Latitude_ 38°41'27.65"N Longitude_ 9°25'24.42"W

