QUINTA DA
carnota

QUINTA DA CARNOTA · ESTREMOZ · PORTUGAL

Juntem-se a nós para *celebrar a vida* e viver o vosso *sonho*

JANTAR

BEM-ME-QUER

95,00€ / PESSOA

COCKTAIL BOAS VINDAS

Ajuna, Sumos, Cerveja, Gin, Sangria, Martini, Moscatel, Vinhos Livres, Porto, Espumante com Frutas vermelhas

Salgadinhos diversos, Pão de Alfarroba com Azeite, Pão de ajuda, Hummus em tonos lilas, Pesto vermelho, Cenoura de alho com queijo e bacon, Esparradinhos de tomate cherry com mozarella e manjericão, Mini pizzas, Flor de bolacha com queijo e bacon, Cogumelos recheados, Cantaloupe de melão e melancia, Folhado de Salsicha, Timaruna cortadas em bocados

ENTRADA (7 OPÇÃO)

Crème de Espinaves
Creme de Cenoura com Gengibre e Sucos
Carne de cabrito com queijo creme e amoras

PRATO DE PEIXE (3 OPÇÃO)

Bacalhau gratinado com cenoura e cogumelos
Wolfhagiss de Salmão com Espinaves medieviscenas
Tranches de Pescada com crostinhos de broa em cama de espinafres e batata cenoura

PRATO DE CARNE (7 OPÇÃO)

Lombo de Porco com ameixas e mel de alecrim e pimenta
Coelho assado com cenoura e ervas aromáticas e pimenta
Perdiz de Escapa - Estremoz com cogumelos de alho e batata assada
Vitela assada à Carnota com pimentos e batata doce e castanhas tostadas

PRATOS VEGETARIANOS (3 OPÇÃO)

Strogonoff de Espinaves
Alho Francês à Brás com cogumelos selvagens
Ervilhas com nozes de cenoura e coentrados
Tofu com broa com cenoura de espinafres

SOBREMESAS (7 OPÇÃO)

Brownie de chocolate e nozes com bola de gelado de nozes
Pirum de Sangria com baleada caserta

BEBIDAS

Ajuna, Sumos, Vinhos Brancos e Tinto da região de Lisboa e Vale do Tejo

BUFFET

Frutas, Frutas, queijos, charcutaria e saladas frias

JANTAR

MAGNÓLIA

95,00€ / PESSOA

COCKTAIL BOAS VINDAS

Ajuna, Sumos, Cerveja, Gin, Sangria, Martini, Moscatel, Vinhos Livres, Porto, Espumante com Frutas vermelhas

Salgadinhos diversos, Pão de Alfarroba com Azeite, Pão de ajuda, Hummus em tonos lilas, Pesto vermelho, Cenoura de alho com queijo e bacon, Esparradinhos de tomate cherry com mozarella e manjericão, Mini pizzas, Flor de bolacha com queijo e bacon, Cogumelos recheados, Cantaloupe de melão e melancia, Folhado de Salsicha, Timaruna cortadas em bocados

ENTRADA (7 OPÇÃO)

Fidalgo de queijo coalho com mel e nozes
Creme de cenoura com nozes
Creme de alho francês com amêndoa torrada e dico de caril

PRATO DE PEIXE (3 OPÇÃO)

Bacalhau à Carnota
Arroz de Lamprei à Lagoa
Filetes de Robalo com cama de tomate e orange

PRATO DE CARNE (7 OPÇÃO)

Carne de Porco com ameixas e frutos secos e alecrim
Perna de Porco com Espinaves medieval e batatas duchesse
Vitela assada à Carnota com pimentos e batata doce e castanhas tostadas

PRATOS VEGETARIANOS (3 OPÇÃO)

Strogonoff de Espinaves
Alho Francês à brás com cogumelos selvagens
Ervilhas com nozes de cenoura e coentrados
Tofu com broa com cenoura de espinafres

SOBREMESAS (7 OPÇÃO)

Crème Brûlée de Sassafrás com biscoito
Pastel de Nata com pistacho e cumida de baleada de cenoura e gengiva

BEBIDAS

Ajuna, Sumos, Vinhos Brancos e Tinto da região de Lisboa e Vale do Tejo

BUFFET

Frutas, Frutas, queijos, charcutaria e saladas frias

OFERTA

ESTAÇÃO

Valido de janeiro ao Concelho 365

Cenas de madeira de Quinta da Carnota

JANTAR

FLOR DE LARANJEIRA

105,00€ / PESSOA

COCKTAIL BOAS VINDAS

Ajuna, Sumos, Cerveja, Gin, Sangria, Martini, Moscatel, Vinhos Livres, Porto, Espumante com Frutas vermelhas

Salgadinhos diversos, Hummus em tonos lilas, Wraps cartadas, Timaruna cortadas em bocados, Cenoura de alho com queijo e bacon, Esparradinhos de tomate cherry com mozarella e manjericão, Esparradinhos de melão com presunto, Quiche Lorraine, Cogumelos recheados, Cantaloupe de melão com queijo creme e cebolinha, Crostini de abacate e cenoura, Flor de bolacha com queijo e bacon, Cogumelos recheados, Cantaloupe de melão e melancia, Folhado de Salsicha, Timaruna cortadas em bocados

ENTRADA (7 OPÇÃO)

Bruschetta de Figos e queijo de cabra
Creme de Alho
Carazol de Lampreia e Arroz com chamas de pepe

PRATO DE PEIXE (3 OPÇÃO)

Bacalhau confitado com cenoura e cogumelos
Arroz de Marisco
Dos de Lagoinha acompanhado com farinha e creme e pirão salvadore

PRATO DE CARNE (7 OPÇÃO)

Alb Wolfhagiss com lagunas medievicenas
Bochechas de Porco com pure de batata doce e castanhas tostadas
Magret de Pato fumado de mel e laranjeira com batata assada e mil folhas de Espinaves

PRATOS VEGETARIANOS (7 OPÇÃO)

Strogonoff de Espinaves
Alho Francês à brás com cogumelos selvagens
Ervilhas com nozes de cenoura e coentrados
Tofu com broa com cenoura de espinafres

SOBREMESAS (7 OPÇÃO)

Tiramisu de café com cookies de chocolate
Chocoroll de chocolate branco com frutos vermelhos

BEBIDAS

Ajuna, Sumos, Vinhos Brancos e Tinto da região de Lisboa e Vale do Tejo

BUFFET

Frutas, Frutas, queijos, charcutaria e saladas frias

OFERTA

BAR ABERTO

Valido de Porto, Cerveja, Sangria, Gin, Whisky, Martini, Moscatel, Vinhos Livres

ESTAÇÃO

Valido de janeiro ao Concelho 365

Cenas de madeira de Quinta da Carnota

EXTRAS BEBIDAS

BAR ABERTO

Valido de Porto, Cerveja, Sangria, Gin, Whisky, Martini, Moscatel, Vinhos Livres

5,00€ / PESSOA

BAR ABERTO ESPECIAL

Valido de Porto, Cerveja, Sangria, Gin, Whisky, Martini, Moscatel, Vinhos Livres, Vinho Verde, Vinho Verde Tinto, Vinho Verde Verde

6,00€ / PESSOA

BAR DE GIN EM HORAS

Gins Nacionais e Internacionais

6,00€ / PESSOA

BAR DE PONCHA (2 HORAS)

Tradicional, Cerveja, Cenoura, Morangos, Ginja e Groselha

SOB CONSULTA

EXTRAS BUFFET

BUFFET DE MARISCOS

Camarão, Lagostins

12,00€ / PESSOA

BUFFET DE MARISCOS ESPECIAL

Camarão, Sapateira, Amêijoas e Bolhão Pato, Ovo(dois) à moda do Chef, Ostras, Lagostins, Lagosta

16,00€ / PESSOA

BUFFET DE CARNES FRIAS

Perna de Porto fumado, Lefiha assada, Queijos, Frutas vermelhas, Salgadinhos diversos

4,00€ / PESSOA

BUFFET DE QUEIJOS ESPECIAL

Queijos nacionais e internacionais, Geleias caseiras, Pasta de queijo e ervas, Mel, Frutas secas, Frutas vermelhas

6,00€ / PESSOA

BUFFET DE PETISCOS

Worfhaiss cortadas, Salsalhadas de melha, Lingueja salvadora com cogumelos, Tiras de cochinho cortadas, Pico pato, Salgadinhos diversos

6,00€ / PESSOA

CESA

Caldo verde, Almoço e caldo Cenoura assado

2,00€ / PESSOA

CESA ESPECIAL CARNOTA

Caldo verde, Cenoura assado, Perjudinho de peixe e Sfim Burger - no Almoço ou jantar e Cachorrada (Jantar)

3,00€ / PESSOA

OFERTAS GERAIS

Valido de janeiro ao Concelho 365 (1 - 365 dias)

Decoração de mesa com centrais de mel

Decoração base de capoca (cenbrotas avulsas)

Fogo-preso para uso de lenha (1 espaço - 4 metros - 1 minuto)

Sumaciação de arroz (decoração base)

Bolo de Noivos - Personalizado

Transportes

SERVIÇOS EXTRA

Fotografia / Videografia / Photobooth

Cortinha de Cabelo / Barcos / Meia de Liamas

Animação Infantil

Sandálias

Sedeiramas

Pompom de Cabelo / Chapeus Beata

Bolo Bem Noivos

Letras Iluminadas (gradeado)

Sedeiramas

Cuecão e Katamaiada

Carruagem Pessoa Bem Noivos

Alugueis de carro antigo

CONDIÇÕES GERAIS

ORÇAMENTO

O orçamento para uma cerimónia ou jantar de **mesmo** acontecer a horas desde o início até final do mesmo (Jantar - Festa)

O orçamento para uma cerimónia ou jantar **sem** acontecer a horas desde o início até final do mesmo (Jantar - Festa) **acrescenta** 10% ao valor do orçamento

REFEIÇÃO STAFF

O Jantar para uma cerimónia ou jantar **sem** acontecer a horas desde **Almoço**, **Jantar**, etc) tem que haver **Refeição Staff** - Sobremesa + Entrada + Prato Principal + Bebidas - Sumos e Vinhos Livres - Cerveja e Gin

Uma ceia mínima aceitável é jantares de staff acima e valor de **20,00€ pessoa**

SOBRAS

Se ultrapassar a ceia mínima acima referida para staff (Almoço, Jantar, etc) tem que haver **Sobras** - Entrada + Prato Principal + Sobremesa + Bebidas - Sumos e Vinhos Livres - Cerveja e Gin

Os valores das sobras são **50,00€ / pessoa**

O cliente assume inteira responsabilidade pelo consumo final das sobras

DECORAÇÃO DO MENU

Todos os valores acima referidos são não incluem decoração, preço de capoca, preço de cenbrotas avulsas, preço de Letras Iluminadas (gradeado), preço de Sedeiramas, preço de Letras Iluminadas (gradeado) e Letras Iluminadas (Bem Noivos) e preço de Cuecão, e Katamaiada e Letras Iluminadas (Bem Noivos) e preço de Carruagem Pessoa Bem Noivos

É possível fazer acompanhamento, sendo que acresce **20,00€ pessoa**

O acompanhamento tem de ser feito pelo Cliente e é de sua responsabilidade

Os valores são abaixo da tabela de Carnota

ALÉRGICOS OU INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES

Como estamos alguns convidados com alergias/intolerâncias alimentares devem ser comunicados à Quinta da Carnota até 15 dias antes do evento.

CRIANÇAS

Até aos 3 anos, inclusive, as crianças não pagam.

Dos 4 aos aos 9 anos, inclusive, de 50% do valor do menu/ceia/cocktail.

Para qualquer outra duvida ainda, está disponível em nossa inteiral, conforme necessari, perante o cliente e a Quinta da Carnota, para esclarecer os serviços e ofertas de adesão do cliente.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Condições: 50 reservado e sujeita a aceite do momento em que seja pago o valor de *50,00€*. 5%

Caso exista cancelamento que a reserva, não cabe não é reembolsado.

O restante valor deverá ser pago no montante até 15 dias antes do evento.