



## HOTÉIS VILA GALÉ COLLECTION 4 ESTRELAS

### **MENU 1 PRATO | 46,00 € p/ pax**

#### **Welcome Drink**

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

#### **Canapés**

##### **Escolher 4 Variedades**

##### Frios

Tostinha de paiola com queijo creme de alho e tomilho; Mini espetada de melão e presunto; Canapé de salmão fumado com creme de limão; Bolinhas de queijo chevre com sésamo; Mini wrap de atum com coentros; Mini espetada com camarão em vinagrete de manga; Folhas de Endívias com Requeijão, Mel e Nozes

##### Quentes

Mini Chamuças de Aves; Mini Rissóis de Camarão; Palitos de Queijo Emental com Sésamo; Rolinhos Primavera de Frango e Caranguejo; Camarão Albardado; Mini Vol-au-vent de Frango e Cogumelos; Tempura de Camarão; Mini Hot-dogs de Queijo; Cake Pop de Salmonete e Batata

#### **Menu**

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

##### Entrada

Sopa de alho francês com amêndoa

##### Prato Principal

Lombinho de porco em cogumelos (gratinado de legumes)  
ou  
Medalhões de pescada em tagliatelles de cogumelos selvagens

##### Sobremesa

Tarte de limão merengada

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

Hotéis Vila Galé Collection 4 estrelas - Departamento de Grupos

Campo Grande 28 – 3º Andar - 1700-093 Lisboa – Portugal Tel: +351 217 907 600 | grupos@vilagale.com

www.vilagale.com



## **MENU 2 PRATOS | 59,50 € p/ pax**

### **Welcome Drink**

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

### **Canapés**

#### **Escolher 4 Variedades**

#### Frios

Tostinha de paiola com queijo creme de alho e tomilho; Mini espetada de melão e presunto; Canapé de salmão fumado com creme de limão; Bolinhas de queijo chevre com sésamo; Mini wrap de atum com coentros; Mini espetada com camarão em vinagrete de manga; Folhas de Endívias com Requeijão, Mel e Nozes

#### Quentes

Mini Chamuças de Aves; Mini Rissóis de Camarão; Palitos de Queijo Emental com Sésamo; Rolinhos Primavera de Frango e Caranguejo; Camarão Albardado; Mini Vol-au-vent de Frango e Cogumelos; Tempura de Camarão; Mini Hot-dogs de Queijo; Cake Pop de Salmonete e Batata

### **Menu**

#### **Entrada, Prato de Peixe, Prato de Carne e Sobremesa**

#### Entrada

Sopa de batata doce, cenoura e lentilhas

#### Prato de Peixe

Taco de atum com batata doce (espinafres salteados)

Gelado de Limão com Vodka

#### Prato de Carne

Peito de pato em abóbora assada com tomilho e foie gras

#### Sobremesa

Tatin de maçã com gelado 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 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

Hotéis Vila Galé Collection 4 estrelas - Departamento de Grupos

Campo Grande 28 – 3º Andar - 1700-093 Lisboa – Portugal Tel: +351 217 907 600 | grupos@vilagale.com

www.vilagale.com



## **MENU PREMIUM | 146,00 € p/pax**

### **Welcome Drink**

Porto ou Madeira, Vinho Tinto, Branco e Rosé Versátil (Alentejo), Cerveja Nacional, Gin Tónico, Sangria de Espumante e Frutos Vermelhos, Água Mineral e Sumo de Laranja Natural

### **Canapés**

**Escolher 8 variedades**

#### Frios

Tostinha de paiola com queijo creme de alho e tomilho; Mini espetada de melão e presunto; Canapé de salmão fumado com creme de limão; Bolinhas de queijo chevre com sésamo; Mini wrap de atum com coentros; Mini espetada com camarão em vinagrete de manga; Folhas de Endívias com Requeijão, Mel e Nozes

#### Quentes

Mini Chamuças de Aves; Mini Rissóis de Camarão; Palitos de Queijo Emental com Sésamo; Rolinhos Primavera de Frango e Caranguejo; Camarão Albardado; Mini Vol-au-vent de Frango e Cogumelos; Tempura de Camarão; Mini Hot-dogs de Queijo; Cake Pop de Salmonete e Batata

### **Menu**

**Entrada, Prato de Peixe, Prato de Carne e Sobremesa**

#### Entrada

Camarão e manga em redução de vinagre balsâmico

#### Prato de Peixe

Lombo de bacalhau assado provençal

Gelado de Morangos com Champanhe

#### Prato de Carne

Lombo de novilho com batata doce assada

#### Sobremesa

Cúpula de morango e pistácio

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 cocô

Bolo de Brigadeiro

Rolo de Chocolate

Tarte de Frutos Silvestres

Mousse de Chocolate

Mousse de Manga

Pudim Francês

Mousse de leite condensado

### **Buffet de Queijos**

Queijo Brie

Queijo Cheddar

Queijo da Ilha

Queijo Blue

Queijo Chevre

### **Buffet de Marisco**

Camarão

Lagosta

Mexilhão

Sapateira



## **Ceia**

### **Escolher 5 Variedades**

Mini bifana

Mini pregos

Mini cachorros

Mini baguetes 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, 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

Hotéis Vila Galé Collection 4 estrelas - Departamento de Grupos

Campo Grande 28 – 3º Andar - 1700-093 Lisboa – Portugal Tel: +351 217 907 600 | [marketing@vilagale.com](mailto:marketing@vilagale.com)

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



## **COMPLEMENTOS**

### **Buffet Sobremesas e Frutas**

**7€ p/pax**

Abacaxi, Mamão, Laranja, Kiwi, Uvas pretas

Bolo de cocô

Bolo de Brigadeiro

Rolo de Chocolate

Tarte de Frutos Silvestres

Mousse de Chocolate

Mousse de Manga

Pudim Francês

Mousse de leite condensado

### **Buffet Queijos**

**7€ p/pax**

Queijo Brie

Queijo Cheddar

Queijo da Ilha

Queijo Blue

Queijo Chevre

### **Buffet Marisco**

**20€ p/ pax**

Camarão

Lagosta

Mexilhão

Sapateira

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

Hotéis Vila Galé Collection 4 estrelas - Departamento de Grupos

Campo Grande 28 – 3º Andar - 1700-093 Lisboa – Portugal Tel: +351 217 907 600 | [marketing@vilagale.com](mailto:marketing@vilagale.com)

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





### Ceia

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

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

Mini bifana

Mini pregos

Mini cachorros

Mini baguetes 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

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

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

Hotéis Vila Galé Collection 4 estrelas - Departamento de Grupos

Campo Grande 28 – 3º Andar - 1700-093 Lisboa – Portugal Tel: +351 217 907 600 | [marketing@vilagale.com](mailto:marketing@vilagale.com)

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



### **Menu Criança**

**10€ p/ pax | 1 Entrada, 1 Prato Principal e 1 Sobremesa**

#### **Entrada**

Sopa De Legumes

#### **Prato Principal**

Macarrão com molho de tomate e parmesão

Filetes de pescada dourados com legumes a vapor

Escalope de peru com legumes a vapor

Escalope de frango panado com esparguete

Hambúguer com batatas fritas

#### **Sobremesa**

Salada de fruta ou dose de fruta

Gelatina de fruta

Gelado à escolha

Mousse de chocolate

Preço para crianças entre os 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

Fotógrafo: Orçamento mediante pedido



## HOTÉIS VILA GALÉ COLLECTION 4 ESTRELAS

### Componha o seu Menu - Preços por pessoa:

#### **Entradas**

Sopa de tomate com queijo fresco	- €
Sopa de alho francês com amêndoa	- €
Sopa de batata doce, cenoura e lentilhas	- €
Carpaccio de salmão fumado com alcaparras	- €
Gaspacho frio de manga e laranja	- €
Salada de queijo fresco, pêsego, presunto e amêndoas	+0,50 €
Crocante de queijo chevre com marmelada nozes e canela em redução de vinho do Porto	+1,50 €
Carpaccio de bacalhau com pimentos assados em vinagrete de mostarda*	+1,50 €
Sopa de tomate com ovo de codorniz escalfado*	+1,50 €
Crocante de morcela de arroz com cominhos em grelos salteados e redução de vinho tinto	+1,50 €
Empada de leitão em espinafres salteados com cogumelos*	+2,00 €
Creme de feijão vermelho com couve*	+2,00 €
Camarão e manga em redução de vinagre balsâmico	+3,00 €
Almofadinha de salmão fumado com queijo creme e camarão em salada*	+3,50 €

#### **Pratos de Peixe**

Robalo em fricassé de espargos verdes e cogumelos	- €
Polvo assado à lagareiro com batatinhas assadas	- €
Sopas de cação (pão e coentros)	+2,00€
Risotto de cação com coentros e tomate seco*	+2,50€
Salmão em crosta de azeitonas, tomate assado espinafres e molho de manga	+3,00€
O nosso bacalhau dourado de Elvas*	+3,50€
Lombo de bacalhau assado provençal	+6,50 €



### Pratos de Carne

Peito de frango em tagliatelle de ovo com bacon e molho de mel e mostarda	- €
Peito de pato braseado, batata sauté, agrião e molho de frutos vermelhos	- €
Lombinho de porco abobora assada, espinafres e molho de ameixas pretas	+2,00 €
Bochechas de porco em vinho tinto com migas de batata*	+2,00 €
Escalopes do lombo com gratinado de batata, feijão verde e molho de vinho tinto	+2,50 €
Naco de vitela de leite com mousse de espinafres e batatas em alho**	+4,50 €
Ensopado de borrego com hortelã, batata cozida e pão frito	+5,00 €

### Pratos Vegetarianos

Risotto de espargos verdes	- €
Raviolis de ricotta gratinados com parmesão	+0,50 €
Canellonis de vegetais com molho de tomate	+0,50 €

### Limpa Palato

Limão com Vodka	- €
Morango com Champanhe ou Manga com Calvados	+0,50 €

### Sobremesas

Tarte de amêndoa e gila em leite de baunilha*	- €
Leite creme tradicional**	- €
Tatin de maçã com gelado baunilha e molho de caramelo	- €
Fruta fresca laminada	- €
Tarte de amêndoa de Lamego**	+1,00 €
Toucinho do céu em molho de caramelo**	+1,00 €
Tarte de limão merengada	+2,00 €
Cúpula de morango e pistácio	+2,50 €
Delícia de três chocolates em molho de baunilha	+3,00 €

\* pratos exclusivos Vila Galé Collection Elvas

\*\*pratos exclusivos do Vila Galé Collection Douro

IVA incluído à taxa legal em vigor

Hotéis Vila Galé Collection 4 estrelas - Departamento de Grupos

Campo Grande 28 – 3º Andar - 1700-093 Lisboa – Portugal Tel: +351 217 907 600 | marketing@vilagale.com

www.vilagale.com





## 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

Fotógrafo: Orçamento mediante pedido