



HOTEL VILA GALÉ SINTRA

MENU 1 PRATO | 51,00 € p/ pax

Welcome Drink

Vinho do Porto, Vinho tinto, branco e rosé Versátil (Alentejo), Cerveja nacional, Cerveja sem glúten, Água mineral, Sumo de laranja natural, frutos secos

Canapés

Escolher 4 Variedades

Frios

Tomate e queijo fresco, Mini tosta integral de salmão, Mini crostini Abacate com tomate seco, Mini espetada com camarão em vinagrete de manga, Mini wraps integrais com atum, Folhas de endívias com requeijão mel e nozes, Mini tostas godji com peito de pato e laranja

Quentes

Mini espetada de camarão, Mini chamuça de legumes e aves, Mini rissois de espinafres, Mini croquetes de cogumelos, Rolinhos de primavera de frango e caranguejo, Camarão albardado, Mini almondega vegetariana, Tempura de camarão, Mini bruschetta integral de Queijo chevre Mel e Nozes

Menu

Entrada, Prato Principal e Sobremesa

Entrada

Creme de Abobora com Manjeriço

Prato Principal

Peito de Pato em Abobora Assada com Tomilho
ou

Salmão Braseado com Tagliatelle de Legumes e molho de Vinho Tinto

Sobremesa

Mousse de Chocolate com Frutos Silvestre

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

Hotel Vila Galé Sintra - Departamento de Grupos

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

www.vilagale.com



MENU 2 PRATOS | 66,00 € p/ pax

Welcome Drink

Vinho do Porto, Vinho tinto, branco e rosé Versátil (Alentejo), Cerveja nacional, Água mineral, Sumo de laranja natural, frutos secos

Canapés

Escolher 4 Variedades

Frios

Tomate e Queijo Fresco, Mini Tosta de Salmão, Mini Crostini Abacate, Folhas de endívias, Mini Tosta Godji

Quentes

Mini Espetada de Camarão, Mini Chamuça, Rissois de Espinafres, Croquetes de Cogumelos, Rolinhos de primavera, Camarão albardado, Mini Almondega Vegetariana, Tempura de camarão, Mini Bruschetta Integral de Queijo Chevre Mel e Nozes

Menu

Entrada, Prato de Peixe, Prato de Carne e Sobremesa

Entrada

Sopa de Alho Francês

Prato de Peixe

Polvo Assado à Lagareiro com Esparregado

Gelado de Limão com Vodka

Prato de Carne

Lombinho de Porco em Salteado de Cogumelos Selvagens

Sobremesa

Tarte de Lima e Abacate

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

Hotel Vila Galé Sintra - Departamento de Grupos

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

www.vilagale.com



MENU PREMIUM | 171,50 € p/pax

Welcome Drink

Vinho do Porto, Vinho tinto, branco e rosé Versátil (Alentejo), Cerveja nacional, Gin Beefeater, Espumante Santa Vitória, Água Mineral e Sumo de laranja natural

Canapés

Escolher 8 variedades

Frios

Tomate e Queijo Fresco, Mini Tosta de Salmão, Mini Crostini Abacate, Folhas de endívias, Mini Tosta Godji

Quentes

Mini Espetada de Camarão, Mini Chamuça, Rissois de Espinafres, Croquetes de Cogumelos, Rolinhos de primavera, Camarão albardado, Mini Almondega Vegetariana, Tempura de camarão, Mini Bruschetta Integral de Queijo Chevre Mel e Nozes

Menu

Entrada, Prato de Peixe, Prato de Carne e Sobremesa

Entrada

Almofadinha de salmão fumado com Queijo de Creme Light e Camarão em Salada

Prato de Peixe

Bacalhau assado com Amêndoa e Grelos Salteados

Gelado de Morangos com Champahne

Prato de Carne

Escalopes do Lombo em Cenoura Assada com Molho de Vinho Tinto

Sobremesa

Maçã Tépidia Assada com Gelado de Nata

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



Buffet de Frutas e Sobremesas

Abacaxi, Mamão, Laranja, Kiwi, Uvas pretas

Cheesecake de frutos vermelhos sem glúten

Bolo de Chocolate sem glúten

Pudim de coco bio

Tarte de Lima e Abacate bio

Mousse de Chocolate Bio

Mousse de Manga Bio

Pudim flan bio

Panacotta bio

Buffet de Queijos

Queijo de vaca

Queijo Cheddar

Queijo Gouda pesto vermelho

Queijo Chevre

Queijo de mistura

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

Empada de espinafres

Mini chamuça

Croquetes de cogumelos

Bar Aberto (3h)

Vinho do Porto

Cerveja Nacional

Gin, Vodka e Rum

Whiskies Novos

Vinho Versátil: branco, tinto e rosé

Sumo de Laranja Natural, Refrigerantes e Água Mineral

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



COMPLEMENTOS

Buffet Sobremesas e Frutas

9€ p/pax

Abacaxi, Mamão, Laranja, Kiwi, Uvas pretas

Cheesecake de frutos vermelhos sem glúten

Bolo de Chocolate sem glúten

Pudim de coco bio

Tarte de Lima e Abacate bio

Mousse de Chocolate Bio

Mousse de Manga Bio

Pudim flan bio

Panacotta bio

Buffet Queijos

9€ p/pax

Queijo de vaca

Queijo Cheddar

Queijo Gouda pesto vermelho

Queijo Chevre

Queijo de mistura

Buffet Marisco

25€ p/ pax

Camarão

Lagosta

Mexilhão

Sapateira

*Todos os preços têm IVA incluído à taxa em vigor

Hotel Vila Galé Sintra - Departamento de Grupos

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

www.vilagale.com



Ceia

Escolher 3 Variedades | 8,00 € p/pax

Escolher 5 Variedades | 9,50 € p/pax

Mini bifana

Mini pregos

Mini cachorros

Mini baguetes de ovo mexido

Caldo verde

Cordon Blue

Empada de espinafres

Mini chamuça

Croquetes de cogumelos

Bar Aberto

34€ p/ pax*

Vinho do Porto

Cerveja Nacional

Gin, Vodka e Rum

Whiskies Novos

Vinho Versátil: branco, tinto e rosé

Sumo de Laranja Natural, Refrigerantes e Água Mineral

*3horas de serviço + 8,5€ p/pax p/hora extra

*Todos os preços têm IVA incluído à taxa em vigor

Hotel Vila Galé Sintra - Departamento de Grupos

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

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

Hambúrguer com chips vegetais

Sobremesa

Salada de fruta ou dose de fruta

Gelatina de fruta

Bola de gelado

Mousse de chocolate light

Bebidas

Água mineral, refrigerantes e sumos

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

Capas brancas para as cadeiras: 3€/cadeira

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



HOTEL VILA GALÉ SINTRA

Componha o seu Menu - Preços por pessoa

Entradas

Creme de Ervilhas com Hortelã	- €
Creme de Abobora com Manjeriçã	- €
Sopa de Alho Francês	- €
Sopa de Tomate com queijo fresco	- €
Salada de Queijo Fresco, Morangos e Manjeriçã	- €
Crocante Chevre com Marmelada light, Nozes e Canela em redução de Vinho do Porto	+1,00 €
Almofadinha de Salmão Fumado com Queijo de Creme Light e Camarão em Salada	+3,50 €
Camarão e Manga em Redução de Vinagre Balsâmico	+3,50 €

Pratos de Peixe

Salmão Braseado com Tagliatelle de Legumes	- €
Polvo Assado à Lagareiro com Esparregado	+3,00 €
Filetes de Linguado Escalfados em Espinafres Avelã	+3,00 €
Bacalhau assado com Amêndoa e Grelos Salteados	+4,00 €

Pratos de Carne

Peito de Pato em Abobora Assada com Tomilho	- €
Lombinho de Porco em Salteado de Cogumelos Selvagens	+1,00 €
Medalhões de vitela de leite em fricassé de espargos verdes com cogumelos	+4,00 €
Escalopes do Lombo em Cenoura Assada com Molho de Vinho Tinto	+5,00 €

Pratos Vegetarianos

Risotto de espargos verdes	- €
Raviolis de Ricotta Gratinados com Parmesão	+1,00 €
Lasanha de Vegetais com molho de Tomate Fresco	+1,00 €

Limpa Palato

Limão com Vodka	- €
Morango com Champanhe ou Manga com Calvados	+1,00 €



Sobremesas

Fruta fresca laminada	- €
Mousse de Chocolate com Frutos Silvestre	- €
Pudim de Chia com Manga	- €
Tarte de Lima e Abacate	+1,00 €
Gelado de Morango com Vodka	+1,50 €
Maçã Tépidia Assada com Gelado de Nata	+1,50 €

IVA incluído à taxa legal 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