



## MENU 1 PRATO | 72,00€ p/ pessoa \*

### Welcome Drink

#### Serviço de 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 amêndoas
- 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

### Serviço de Bebidas

Vinho Tinto e Branco Val Moreira (Douro), Cerveja Nacional, Água Mineral e Sumo de Laranja

### Menu

(Entrada, Prato principal, Sobremesa)

- Creme de alho francês com amêndoas
- Salmão em risotto de cogumelos  
ou
- Cachaço de porco no forno com legumes e batata assada
- Tatin de maçã com gelado de baunilha e molho de caramelo

#### Bebidas:

Refrigerantes, Água Mineral, Café Espresso, Cerveja Nacional, Vinho Branco e Tinto Val Moreira (Douro)

### Oferta da noite de núpcias em quarto duplo standard \*\*

\*\* Mínimo de 40 pessoas para garantir a oferta

\* Preço inclui IVA 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



## MENU 1 PRATO | 94,00€ p/ pessoa \*

### Welcome Drink

#### Serviço de 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 amêndoas
- 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

### Serviço de Bebidas

Vinho Tinto e Branco Val Moreira (Douro), Cerveja Nacional, Água Mineral e Sumo de Laranja

### Menu

(Entrada, Prato principal, Sobremesa)

- Sopa de espargos verdes, bacon e iogurte
- Robalo em fricassé de espargos verdes e cogumelos ou
- Cabrito assado no forno com batatinhas e grelos salteados
- Bavaroise de morango

#### Bebidas:

Refrigerantes, Água Mineral, Café Espresso, Cerveja Nacional, Vinho Branco e Tinto Val Moreira (Douro)

### Oferta da noite de núpcias em Suite \*\*

\*\* Mínimo de 40 pessoas para garantir a oferta

\* Preço inclui IVA 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



## MENU 2 PRATOS | 179,00€ p/ pessoa \*

### Welcome Drink

### Serviço de 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 amêndoas
- 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

### Serviço de Bebidas

Vinho Tinto e Branco Val Moreira (Douro), Cerveja Nacional, Porto Val Moreira Tónico, Água Mineral e Sumo de Laranja

### Menu

(Entrada, 2 Pratos principais, Sobremesa)

 Camarão e manga em redução de vinagre balsâmico

Bacalhau em crosta de broa, grelos, e batata assada

Sorbet de morango com espumante bruto Santa Vitória

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

Tarte de limão merengada

#### Bebidas:

Refrigerantes, Água Mineral, Café Espresso, Cerveja Nacional, Vinho Branco e Tinto Val Moreira (Douro)



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

Abacaxi, Mamão, Laranja, Kiwi, Uvas pretas  
Bolo de bolacha crocante  
Bolo Surpresa de chocolate  
Rolo de Amêndoas  
Bolo Tiramisu  
Mouse de Chocolate  
Pudim Francês  
Mousse de leite condensado

### **Mesa 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**

Mini preguinhos  
Caldo verde  
Mini pasteis de bacalhau  
Mini croquetes de carne

### **Bar Aberto \*\*\***

Vinhos tinto, branco e rosé Val Moreira  
Porto Tónico Val Moreira  
Vermute branco e tinto  
Gin, Vodka e Rum  
Whisky novo  
Cerveja nacional  
Água mineral e refrigerantes

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

**Oferta da noite de núpcias em Suite e cortesia à chegada com fruta laminada com chocolate \*\*  
Desconto de 10% no alojamento dos convidados \*\***

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

\* Preço inclui IVA 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



## Complementos

Preços p/ pessoa e incluem IVA à taxa legal em vigor

### Buffet de Sobremesas e Frutas – 10.00€

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

### Mesa de Queijos – 10.00€

Queijo da Ilha

Queijo Curado de Ovelha

Queijo de Mistura

Queijo Brie

Queijo Chevre

### Buffet de Mariscos – 35€

Camarão cozido ao Natural

Lagosta cozida ao Natural

Mexilhão meia casca

Recheio de Sapateira

### Ceia – 9.50€

Mini preguinhos

Caldo verde

Mini pasteis de bacalhau

Mini croquetes de carne

### Bar Aberto – 37.00€ \*

Vinhos tinto, branco e rosé Val Moreira

Porto Tónico Val Moreira

Vermute branco e tinto

Gin, Vodka e Rum

Whisky novo

Cerveja nacional

Água mineral e refrigerantes

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

Departamento de Grupos

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



## Observações | Condições de reserva

### Os valores apresentados incluem:

- Mesas \*
- Cadeiras \*
- Guardanapos brancos e/ou beiges
- Baixela
- Serviço de copos de mesa
- Empregados de mesa
- Limpeza do espaço

### 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

\* O mobiliário existente não poderá ser removido do espaço.

- Refeições dos músicos, fotógrafos ou animadores poderão ser garantidos mediante proposta do Chefe com Menu de 3 pratos (entrada + prato principal + sobremesa). Valor 16.00€ p/ pessoa. Águas e refrigerantes incluídos.

### Condições de Reserva:

1. A confirmação definitiva da data do serviço implica o pagamento de 850.00€ referente à utilização em exclusividade do Restaurante Val Moreira. Valor este não é reembolsável em caso de cancelamento ou adiamento.
2. Será emitida uma factura de adiantamento após verificação no extrato de conta.
3. A confirmação do nº de pessoas presentes no evento deverá ser comunicada até 15 dias da data do evento. Qualquer cancelamento após 15 dias reserva-nos o direito de passível cobrança.
4. Caso surja alguma alteração ao nº de pessoas a menos de 8 dias da data do evento, reserva-nos o direito de não poder garantir o serviço.
5. Todas as opções de ementas têm uma duração máxima de **10 horas**. Normalmente não cobramos taxas de permanência, por essa razão, apelamos á vossa sensibilidade para que a Festa não se prolongue após a hora prevista do desfecho.  
Caso essa situação se verifique, teremos de cobrar uma taxa de 100.00€ p/ hora sem qualquer aviso prévio.



### **Pagamentos/Cancelamentos:**

Pagamento da exclusividade do Restaurante Val Moreira a pagar no momento da reserva  
**(850,00€)** - Valor não reembolsável

Pagamento de 50% do total dos serviços a **90** dias do evento.

Pagamento dos restantes 50%, até **45** dias antes do evento.

Cancelamentos a partir dos 90 dias, 50% não reembolsáveis

Cancelamentos a partir dos 45 dias os 50% remanescentes não reembolsável.

Cancelamentos até aos 90 dias antes da data, não tem penalização.