



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 amêndoa

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 amêndoa



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 Expresso, 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



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 amêndoa

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 Expresso, 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 amêndoa

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 Expresso, 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 Amêndoa
Bolo Tiramisu
Mouse de Chocolate
Pudim Francês
Mousse de leite condensado

Buffet de Mariscos

Camarão cozido ao Natural
Lagosta cozida ao Natural
Mexilhão meia casca
Recheio de Sapateira

Mesa de Queijos

Queijo da Ilha
Queijo Curado de Ovelha
Queijo de Mistura
Queijo Brie
Queijo Chevre

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



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

Buffet de Mariscos – 35€

Camarão cozido ao Natural
Lagosta cozida ao Natural
Mexilhão meia casca
Recheio de Sapateira

Mesa de Queijos – 10.00€

Queijo da Ilha
Queijo Curado de Ovelha
Queijo de Mistura
Queijo Brie
Queijo Chevre

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



Observações | Condições de reserva

Os valores apresentados incluem:

- Mesas *
- Cadeiras *
- Guardanapos brancos e/ou beijos
- 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.