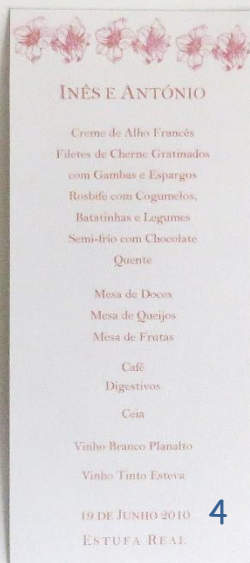
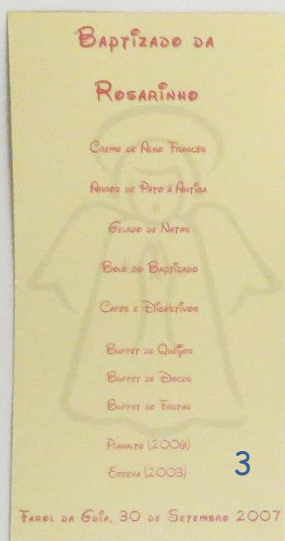


Existem dois modelos diferentes de ementas, as Ementas Individuais e as Ementas Grandes...

- Ementas Individuais



Foto A





BAPTIZADO JOÃO MARIA

Creme de Cereais com Frutas
 Arroz de Trufado com Ervas
 Peixe de Peixe com Legumi
 Massa de Doce
 Massa de Fritas
 Massa de Queijo

Vinho Branco Quinta do Carde 2008
 Vinho Tinto Reserva Grande 2007

Messe da Força Aérea
 18 de Setembro de 2009

1

Os Nossos Baptizados...

ALMOÇO BUFFET

Aperitivos
 Creme de Alface
 Crepes de Gambas Gratinados
 Lombinhos com Maího de Azeitonas

Diversos Acompanhamentos

Mesa de Sobremesas
 Café
 Digestivos
 Bolo do Baptizado
 Vinho Branco
 Vinho Tinto

MENÚ INFANTIL

Sopa de Legumes
 Esparguete à Bolonhesa

Restaurante do Clube de Rugby de Monsanto
 29 de Agosto de 2009

2



Baptizado do
João Maria


Creme de Courco-flor com Pinhões
 Arroz de Cambuil com Gambas
 Pato de Pato com Laranja

Mesa de Doces
 Mesa de Frutas
 Mesa de Queijos

Vinho Branco Quinta do Carde 2008
 Vinho Tinto Reserva Grande 2007

Casa Museu São Rafael
 4 de Abril de 2010

3



BAPTIZADO ANA BEATRIZ


Creme de Legumes
 Baciolas com Purpurito
 Sopa de Cuscuzinho e Magi Arrozado em Arroz de
 Arrozão
 Tapa de Estrogo com Massa de Cuscuzinho Quente
 Frutas Lactadas
 Bolo do Baptizado
 Café
 Espumante

Vinho Verde
 Quinta Verde, Mesa
 Vinho Branco

Casa Branca Beach + Golf Hotel
 18 de Setembro de 2009

4

Foto B



Creme de Legumes

Bacalhau com Brava e Castanhas
 Batata à Turca

Porco de Vitela Fritado
 Arroz Refogado com ervilhas e Presunto
 Esparguete


Maquise de Chocolate com Creme Inglês

Café

Vinho: Louris, Meio Seco
 Vinho: Branco
 Vinho: Louris

Patrícia e Francisco
 12 de Novembro 2005

5



Teresa e Pedro

Creme de Alho Francês

Filetes de Cherne Gratinados com
 Gambas e Espargos

Rosbife com Cogumelos, Batatinhas e
 Legumes


Semi-frio com Chocolate Quente

Mesa de Doces
 Mesa de Queijos
 Mesa de Frutas
 Café
 Digestivos
 Ceia

Vinho Branco Planalto
 Vinho Tinto Esteva

Quinta dos Gafanhotos
 30 de Maio de 2009

6



Casamento

Márcia e Silvestre

Camarão Marinado em Cuscuzinho com Espargos, Remolada de
 Manga e Estrogo

Sopa de Amerigo com Cuscuzinho e Alho Francês

Cannelloni de Confit de Pato, Fomate com Alentejo, Suco de
 Faveiras

Sorbet de Limão e Vodka

Lombinho de Novilho Assado com Ervas, Ragout de
 Cogumelos, Vegetais Mediterrâneos e Espargos Gratinados,
 Cebola Caramelizada e Nozes, Melho de Vinho do Porto

Bolo de Queijo Branco com Frutas do Bosque e Financier de
 Pistachio

Café
 Bolo da Noiva
 Ceia

Vinho Branco: Esporão Reserva
 Vinho Tinto: Esporão Reserva

Palácio da Penha Longa, Sintra
 16 de Agosto de 2008

7



Casa do Zagão

Rita e Ricardo

6 de Julho 2002

Creme de alho francês

Arroz de tamboril

Ensopado de cabrito

Leitão assado

Vitela de Lafões

Quente e frio

Mesa de doces, frutas e queijos

Bolo da Noiva

Café

Vinhos regionais

1



Casamento de Catarina e Carlos

Crepes Quechados com Lagosta

Rolinhos de Linguado com Fambas

Sorvete de Limão

Magret de Têto com Anards

Frutificadas com Molho de Chocolate Quente

Chá e Café

Moët & Chandon

Alvarinho Barros de Melgaço 2002

Vinho Tinto Uva Santa 2003

Palácio da Granja do Marquês

5 de Novembro 2003

2

Foto C



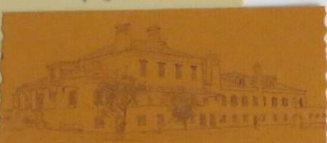
Cláudia CR Romulo

Baca

Arroz Rep

Marquise

Herda



Cláudia CR Romulo

Olene de legumes

Bacalhau com Brio e Espinafres

Batata à Mexo

Peixe de Vitela Fritada.

Arroz Repogado com ervilhas e Presunto

Espargado

Marquise de Chocolate com Olene Inglês

Café

Bolo da Noiva

Ceia

Branco, Lezíria Melo Seta

Tinto, Plaxiele

Rose, Lezíria

Herdade da Agolada de O

13 de Agosto 2005

3



Cláudia CR Romulo

Baca

Arroz Rep

Marquise

Herda



Cláudia CR Romulo

Olene de legumes

Bacalhau com Brio e Espinafres

Batata à Mexo

Peixe de Vitela Fritada.

Arroz Repogado com ervilhas e Presunto

Espargado

Marquise de Chocolate com Olene Inglês

Café

Bolo da Noiva

Ceia

Branco, Lezíria Melo Seta


Tinto, Plaxiele

Rose, Lezíria

Herdade da Agolada de Oina

13 de Agosto 2005

4



Baptizado do Miguel

Vol-au-Vent de Cogumelos
 Bolinhos de Omelete e Camarão com Molho Branco
 e Arroz Branco
 Bifinhos com Molho ao Vinho da Madeira com
 Batata Dulce e Espargado
 Sopa com Feijão e Molho de Alho Preto
 Tábua de Queijo
 Frango ao Forno e Salada de Frutas
 Mesa de Doces
 Fofa de Baptizado - Espumante
 Jantar ...
 Mesa de Ombro
 Caldo Verde
 Arroz à Portuguesa

9 de Outubro de 2010
 Herdade da Barrocha

1

Foto D

20 de Novembro de 2010



Marcos & Mateus

Alforno ...
 Apertados
 Sopa de Legumes
 Tacaçã no Forno
 Dado de Peru no Forno com Legumes Salteados
 Buffet de Sobremesas
 Café Especial
 Casa de Espumante e Champagne
 Jantar ...
 Caixa
 Buffet de Cervejas
 Buffet de Sobremesas
 Café Especial

20 de Novembro de 2010
 Restaurante O Vinco, Carroiro

2

Foto E

Rita e Daniel

4 de Junho 2005



Quinta das Janelas

3

SDF PORTUGAL

ENTRADA
 Salada de Galinha
 Salada de Camarão
 ou Sopa de Legumes

PRATO DE PEIXE
 Macos de Cherne à Marinheiro

PRATO DE CARNE
 Bifinhos de Peru Recheados

Buffet de Doces, Frutas e Queijos
 Águas, Sumos, Vinho Branco e Tinto,
 Cerveja
 Café

**INAUGURAÇÃO PLATAFORMA
 DE LISBOA**

04/06/2005

4

Catarina e Xavier

Entradas Forçadas na mesa
Canoa de Bacalhau com Camarão
e Espinafres
Porco de Barrancos assado no
forno a lenha com Castanhas
assada e Puré de Maçã
Sufflé de Limão com Frutas
Café
Bolo da Noiva
Espumante

Quinta do Casal Novo 1
22 de Setembro 2007

Carlota e Salvador

Creme de Legumes

Bacalhau com Broa e
Espinafres
Batata à Murro

Perna de Vitela Fatiada,
Arroz Refogado com
ervilhas e Presunto,
Espargado

Semi-frio de Morango

18 de Maio 2006 2

Baptizado da
Maria Leonor

Salada Verde

Carne de Porco
em coque
Batatinhas

Espetada de Morango

Bolo do Baptizado

Lisboa, 22 de Junho de 2008
Restaurante "Coisas de Comer" 3

Foto F

Constança
Sebastião

Creme de Cogumelos

Bacalhau com Broa e
Espinafres
Batata à Murro

Perna de Vitela Fatiada,
Arroz Refogado com ervilhas e
Presunto, Espargado

Semi-frio de Morango

5 de Junho 2006 4

Baptizado da Matilde

Empada de Carne com Coulis de
Frutas Vermelhas

Medalhas de Vitela com Dlicia de Batata e
Cogumelos em Redução de
Vinho Porto

Fruta Luminada

Bolo de Baptizado

Beja, Pousada de São Francisco 5
16 de Junho 2007

Baptizada da Mariana

Carne de Porco
em coque
Batatinhas

Espetada de Morango

Bolo do Baptizado

Lisboa, 28 de Junho de 2009 6



Foto 6



4

Baptizado da...

Pezes com Arroz
 Cuscumã e Gemas
 Farofa de Couve com Tomate Raso
 Marmelada de Frutas Silvestres
 Café
 Digestivos
 Bolo de Berlim
 Espumante
 Bolo de Amêijoas
 Bolo de Leite

Margarida
 10 de Outubro de 2009

1

Os Nossos Baptizados...

Folhado de Bacalhau
 Rati de Vitela com Batatinhas
 Arradas com Bacon e Legumes
 Salteados (couve, castanhas, cogumelos, tomate cherry)
 Carrão de Manga com Frutas Silvestres
 Buffet de Doces e Fruta Fatiada
 Mesa do Queijos
 Café
 Digestivos
 Bolo dos Baptizados
 Espumante
 Chupa Chups de Melão
 24 de Outubro de 2009

2

BAPTIZADO

MARTIM

Vol-au-vent de Marisco
 Sopes de Chèvre com Banana
 Carrão de Doce
 Carrão de Frutas
 Bolo do Martim
 Café
 Chupa de Panca
 Branco de Panca
 Museu da Farmácia
 31 de Março 2007

3

Foto H

Baptizado

CREME DE AGRIOES
 LOMBO DE PORCO GRATINADO
 PANNACOTA DE MARACUJÁ
 CAFÉ
 DIGESTIVOS
 9 de Abril de 2005
 York House

Duarte

4

Baptizado do Francisco

Entradas Forçadas na mesa
 Canoa de Bacalhau com Camarão e Espinafres
 Porco de Barrancos assado no forno a lenha com Castanhas assada e Puré de Maçã
 Siffié de Limão com Frutas
 Café
 Bolo do Francisco
 Espumante
 Cascais, 5 de Outubro 2006
 Quinta de Santo António

5



Baptizado da Maria Inês

Creme de Legumes
 Medalhões de Churno à Florentina
 Espinhas de Vitela com
 Picante e Gambas
 Profiteroles com chantilly e
 malha de chocolate
 Bolo do Baptizado e Espumante
 Café e Digestivos
 Branca Planalto

1

17 de Outubro de 2010

Baptizado...

Creme de Alho Francês
 Eranches de Churno
 Medalhões de Novilha
 Carte de Frutos Silvestres
 Tábua de Queijos
 Buffet de Doces
 Bolo do Baptizado



2

Casamento da Luz Ricardo e João Francisco

Baptizado do João Miguel

Almoço...

Apetitivos
 Sopa de legumes
 Bacalhau à Presidente
 Lombo à Lipton
 Buffet de Sobremesas e Frutas
 Digestivos
 Café e Chá

Vinho Branco: Villa de Gamas

Vinho Tinto: Villa de Gamas

3

7 de Julho de 2012

Baptizado do Sebastião



Floral Sorcery, Lomba-a-Velha

9 de Setembro de 2007

1



Baptizado do Francisco

Entradas Forçadas na mesa
 Canoa de Bacalhau com Camarão e Espinafres
 Porco de Barrancos assado no forno a lenha com
 Castanhas assada e Puré de Maçã
 Suffle de Limão com Frutas
 Café
 Bolo do Francisco
 Espumante

Cascais, 5 de Outubro 2006

Quinta do Santo António

2

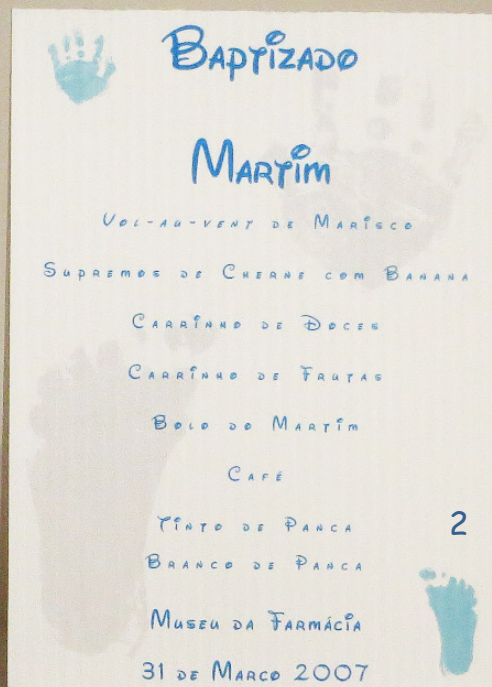
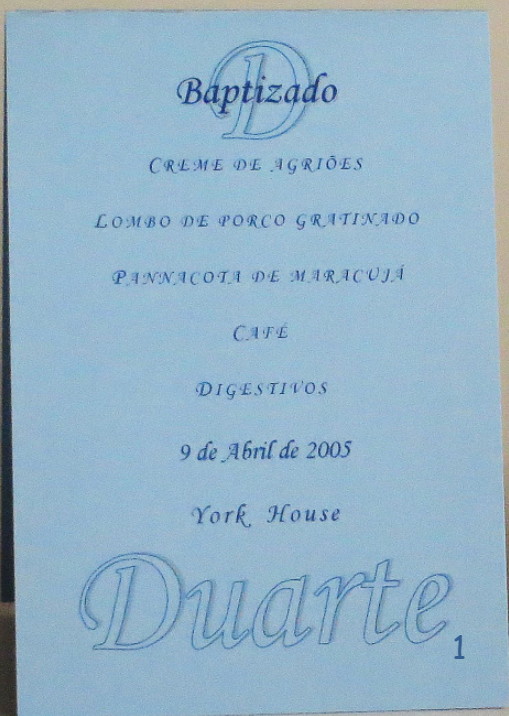


FOTO K

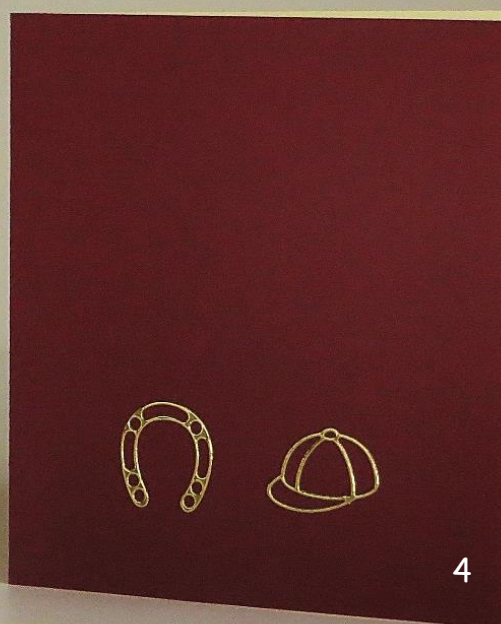
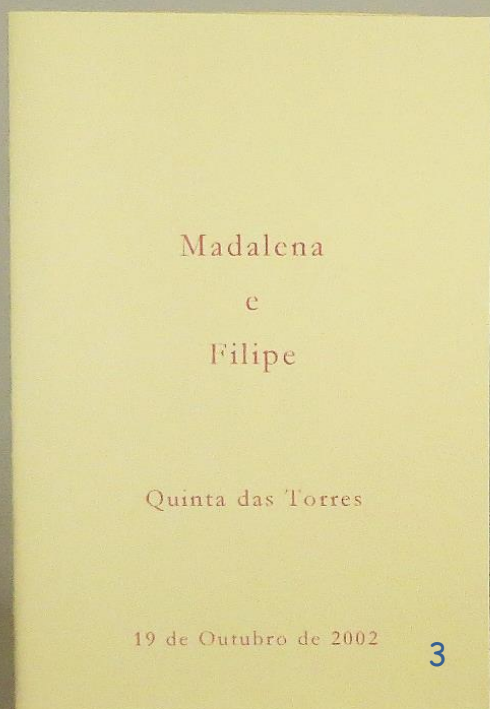


FOTO L

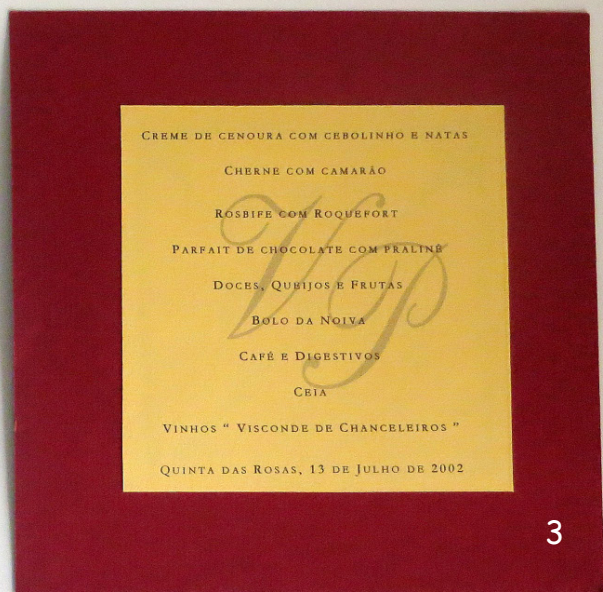


FOTO M

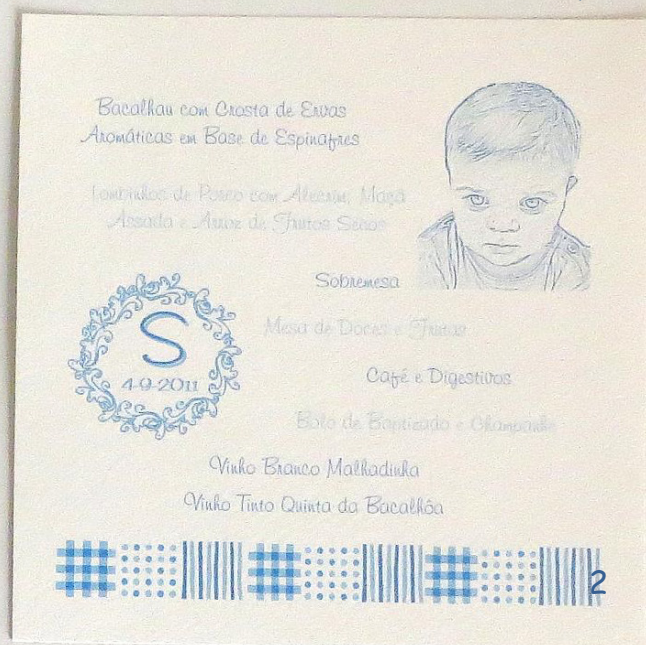
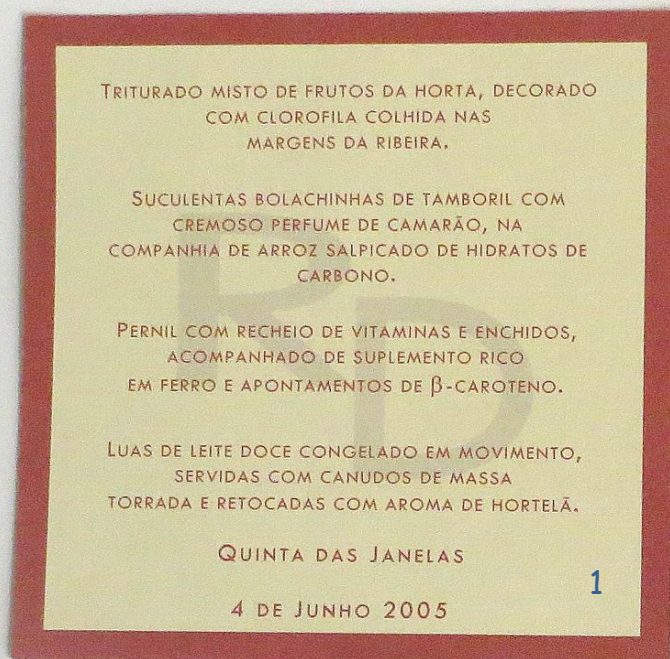


FOTO N



FOTO O



FOTO P



FOTO Q



Características...

- O modelo escolhido/seleccionado e no respectivo material em que se encontra produzido; pode no entanto e se assim desejar alterar a cor de produção do mesmo (estando limitado às cores disponíveis em cada tipo de papel que se aplique),
- Compra mínima de 25 unidades,
- A definição do layout e lettering da ementa seleccionada, será feita de acordo com as orientações fornecida(s) pelo(s) cliente(s),
- Não alteração das características do modelo escolhido/seleccionado,

- Envio dos dados necessários para a produção da ementa em formato digital (*Pratos, Nome da Quinta, Vinhos e demais informação desejada*),
- Os preços incluem todos os materiais, montagem, acabamentos e detalhes de cada ementa.

Preços...

	Preço
Foto A	1,45€
Foto B	
Foto C	
Foto D	
Foto E	0,95€

	Preço
Foto F	1,75€
Foto G	1,85€
Foto H	1,30€
Foto I	1,25€
Foto J	1,40€

	Preço
Foto K	1,40€
Foto L	1,65€
Foto M	1,15€
Foto N	1,95€
Foto O	2,20€

	Preço
Foto P	1,45€
Foto Q	1,15€

Os preços apresentados são por unidade.

- Ementas Grandes

Informação Importante:

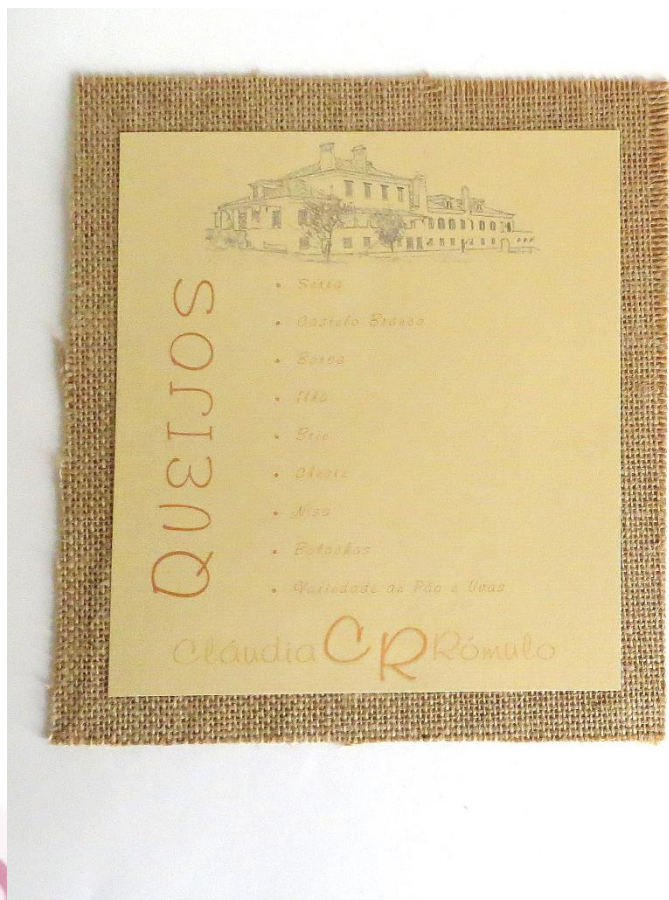
- Nos modelos de Ementas Grandes (que se apresentam a seguir), as mesmas serão definidas (detalhes e acabamentos) com a(o) cliente.
- Todo o lettering e layout é definido com a(o) cliente de acordo com as orientações dos mesmos,
- Nos modelos com Cavalete o mesmo já está incluído no preço dessa ementa,
- No modelo com Pico, o mesmo é entregue já montado, sendo só necessário espetar a mesma no arranjo floral da mesa (oásis/pedras),
- Compra mínima de 6 unidades,
- Nos modelos tipo casa, pode optar colocar no topo do telhado de 4 águas uma bandeirinha (acresce ao valor da ementa o valor de 0,30€/unidade).



FOTO B



FOTO D



1



FOTO D







FOTO H



FOTO A



Preços...

	Preço
Foto A	8€
Foto B	9,50€
Foto C	8€

	Preço
Foto D	8,60€
Foto E	4,50€
Foto F	6€

	Preço
Foto G	9,45€
Foto H	8,60€

Os preços apresentados são por unidade.