



QUINTA DAS LÁGRIMAS

SINCE 1326



FESTAS DE NATAL

2019

EMPRESAS

## APERITIVO

Espumante Bruto da Região

Aperol Spritz

Porto Tónico

Sumo de Laranja

Águas com e sem gás

Frutos secos e batata chips

## SOPAS

Creme de Abóbora Assada com torrão de sementes de açafrão

Creme de Castanhas e Bolo de Carnes

O nosso caldo verde com chouriço tradicional

Sopa de mariscos com croutons de alho

## ENTRADAS / SALADAS

Rebuçado de queijo do Rabaçal “DOP” e frutos secos

Folhado de morcela e maçã caramelizada

Tornedó de polvo, coulis de pimentos, lima e rúcula

Empada de bacalhau, creme de coentros e espinafres

## PRATOS PRINCIPAIS

### PEIXE

O bacalhau no forno com sabores bem portugueses (presunto, tomate e cebolinhas)

Filete de robalo, crosta de amêndoa e batata doce

Tranche de corvina, molho de espumante, risotto de açafrão e legumes baby

Supremo de salmão, manteiga de amendoim e polenta no forno

### CARNE

Rolinho de pojadouro dourado com bacon, molho de romã e gratin de batata

Lombinho de porco, molho “Baga” e ameixa

Costeletas de borrego ao alho e migas de couve galega

Peito de peru recheado com queijo e presunto, molho gorgonzola, cenoura e juliana tricolor

### SOBREMESAS

Rabanada, creme de leite e gelado de baunilha

A tradicional aletria com gelado de canela

Tarte de laranja merengada com chocolate amargo

Pudim abade priscos e creme de maracujá

### BEBIDAS

Vinhos selecção garrafeira Quinta das Lágrimas, cerveja, refrigerantes, águas, cafés e chás

## CONDIÇÕES

**MENU 1 PRATO PRINCIPAL**..... €27,50/pessoa

**MENU 2 PRATOS PRINCIPAIS**..... €35,00/pessoa

**APERITIVO**.....€7,50/pessoa

Escolha de Sopa ou Entrada (uma das opções)  
+ prato/pratos principais + sobremesa

Bebidas incluídas no valor do menu (serviço de bebidas termina aquando do serviço de café)

### OFERTAS ESPECIAIS

Árvore de natal

Decoração natalícia nas mesas

Música ambiente na sala

Oferta de um copo de Vinho do Porto e fatia de bolo rei no final da refeição





BUFFETS DE NATAL  
EMPRESAS

## APERITIVO

Espumante Bruto da Região

Aperol Spritz

Porto Tónico

Sumo de Laranja

Águas com e sem gás

Frutos secos e batata frita

## BUFFET DE SALADAS

Salada ibérica, cenoura ralada, milho com ervas do jardim, cebola laminada, couve roxa, pepino, cebolinhas, azeitonas, pickles, tomate com orégãos.

Travessa de fumados, charcutaria no tacho, tábua de queijo do Rabaçal, fritinhos regionais, salada de tentáculos apimentados, salada de bacalhau e grão, salteado de cogumelos e linguiça, cesto de pães e grisinis.

Molhos (azeite, maionese, ketchup e mostarda).

## SOPAS

Creme de cenoura, gengibre e laranja.

Sopa da horta gandareza.

## PRATOS QUENTES

### PEIXE

Gratinado de bacalhau com gambas e queijo.

Rolinhos de Pescada, molho de tomate e amêijoia e puré de batata.

### CARNE

Do baixo Mondego: o arroz e pato selvagem.

Plumas de Porco Ibérico, migas e Batatas ao alho.

## BUFFET DE SOBREMESAS

Arroz doce, leite creme, pudim de ovos, bolo de chocolate, o melhor pão-de-ló de ovo do universo, mousse de chocolate, coscorões, rabanadas, sonhos em calda de anis, e composição de frutas laminadas.

## BEBIDAS

Vinhos selecção garrafeira Quinta das Lágrimas, cerveja, refrigerantes, águas, cafés e chás.

## CONDIÇÕES

**MENU 1 PRATO PRINCIPAL** ..... €32,50/pessoa

**MENU 2 PRATOS PRINCIPAIS**..... €37,50/pessoa

**APERITIVO**.....€7,50/pessoa

Escolha de sopa + prato/pratos principais.

Bebidas incluídas no valor do menu (serviço de bebidas termina aquando do serviço de café).

Serviço disponível para um mínimo de 40 pessoas.

### OFERTAS ESPECIAIS

Árvore de natal

Decoração natalícia nas mesas

Música ambiente na sala

Oferta de um copo de Vinho do Porto e fatia de bolo rei no final da refeição

## APERITIVO

Espumante Bruto da Região

Aperol Spritz

Porto Tónico

Sumo de Laranja

Águas com e sem gás

Frutos secos e batata frita

## BUFFET DE SALADAS

Salada ibérica, cenoura ralada, milho com ervas do jardim, cebola laminada, couve roxa, pepino, cebolinhas, azeitonas, corcnichons, beterraba cozida, pickles, tomate com orégãos, dueto de espargos.

Travessa de fumados, charcutaria no tacho, tábua de queijo do Rabaçal, fritos regionais, salada de tentáculos apimentados, salada de bacalhau e grão, salteado de cogumelos e linguiça, salada de bacalhau e grão, feijoada de choccos, moelas à "portuguesa" cesto de pães e grisini.

Molhos (azeite, maionese, ketchup e mostarda).

## SOPAS

Sopa de Feijão e toucinho fumado

Creme de Peixes croutons e coentros

## PRATOS QUENTES

### PEIXE

Bacalhau lascado com batata salitrada e areia de enchidos.

Arroz de peixes e mariscos com coentros fresco.

### CARNE

Bochecha de "Bizaro" confitada, pimento padrón e creme de abóbora.

Escalopes de vitela ao estilo Saltimboca.

## BUFFET DE SOBREMESAS

Arroz doce, leite creme, torta de laranja, pudim de ovos, bolo de chocolate, tronco de natal, o melhor pão-de-ló de ovo do universo, mousse de chocolate, aletria, coscorões, rabanadas, sonhos em calda de anis, bolo rei e composição de frutas.

## BEBIDAS

Vinhos selecção garrafeira Quinta das Lágrimas, cerveja, refrigerantes, águas, cafés e chás.

## CONDIÇÕES

**MENU 1 PRATO PRINCIPAL**..... €37,50/pessoa

**MENU 2 PRATOS PRINCIPAIS**..... €42,50/pessoa

**APERITIVO**.....€7,50/pessoa

Escolha de sopa + prato/pratos principais.

Bebidas incluídas no valor do menu (serviço de bebidas termina aquando do serviço de café).

Serviço disponível para um mínimo de 40 pessoas.

## OFERTAS ESPECIAIS

Árvore de natal

Decoração natalícia nas mesas

Música ambiente na sala

Oferta de um copo de Vinho do Porto e fatia de bolo rei no final da refeição

## CONDIÇÕES GERAIS

- Tarifas apresentadas são por pessoa.
- Tarifas não comissionáveis.
- Preços apresentados incluem IVA às taxas em vigor.
- Preços apresentados incluem serviço com duração máxima de 4 horas a contar da hora contractada.
- A adição de horas suplementares ao serviço tem um custo adicional de €150/hora.
- Sala privada disponibilizada sem custos adicionais para grupos iguais ou superiores a 30 pessoas (sala privada para grupos inferiores a 30 pessoas comporta aluguer de sala).
- Serviços de buffet disponíveis a partir de um número mínimo de 40 pessoas.
- Oferta de um voucher estadia de 1 noite em regime de alojamento e pequeno almoço, com acesso à piscina interior, sauna, banho turco e ginásio, por cada 50 participantes, com o limite máximo de 2 vouchers oferta por grupo.

## ANIMAÇÃO MUSICAL

- Os eventos que tenham animação musical ou outra após as 22h30, obriga à reserva de 15 quartos, estes localizados o mais próximo da sala do evento e, requerimento de licença especial de ruído junto da Camara Municipal de Coimbra.
- Os preços de alojamento serão negociados conforme época do ano e mediante número de convidados do evento.

## CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

### Política de Depósitos:

- Pré-pagamento de 30% do valor estimado do evento, na data da Confirmação.
- Pré-pagamento de 40% do valor estimado do evento, 1 mês antes do início do Evento.
- Restantes 30% do valor estimado do evento, até 3 dias antes do início do Evento.

## POLÍTICA DE CANCELAMENTO E REDUÇÃO

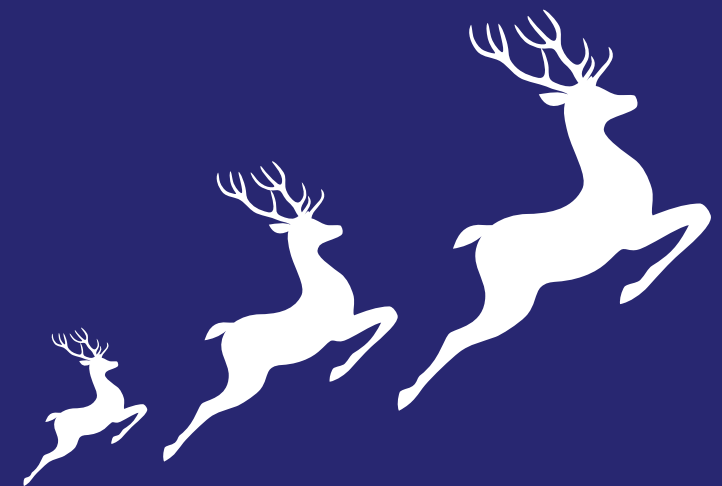
### Cancelamento Total dos Serviços:

- Cancelamento com antecedência superior a 60 dias: sem penalização
- Cancelamento com antecedência menor que 60 dias: 25% do valor da Factura Proforma
- Cancelamento com antecedência menor que 30 dias: 50% do valor da Factura Proforma
- Cancelamento com antecedência menor que 10 dias: 75% do valor da Factura Proforma
- Cancelamento com antecedência menor que 3 dias: 100% do valor da Factura Proforma

## REDUÇÃO NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

- Qualquer redução com antecedência superior a 10 dias: sem penalização.
- Em caso de redução superior a 50% das refeições contratadas, e a menos de 5 dias do evento: facturar-se-ão 50% das refeições canceladas
- Em cada Evento facturar-se-á o número real de presentes, excepto se for inferior ao número previamente confirmado pelo Cliente, situação em que se facturará o número de pessoas confirmado.

- Qualquer aumento ou redução do número de participantes nos serviços deverá ser comunicado previamente e aceite pelo hotel. O número final de participantes em cada serviço deverá ser fornecido no máximo até 3 dias antes da data da sua prestação.
- A aceitação do orçamento e a respectiva adjudicação dos serviços implicam a aceitação de todas as condições contractuais acima mencionadas.





QUINTA DAS LÁGRIMAS

SINCE 1326

E. [eventos@quintadaslagrimas.pt](mailto:eventos@quintadaslagrimas.pt)

S. [www.quintadaslagrimas.pt](http://www.quintadaslagrimas.pt)

T. +351 239 802 380