



Quinta do Almirante

1

Menus de grupo (mínimo 15 pagantes)

MA	MB	MC	MD
Entradas: Martini e sumo, Pão, azeitonas, queijo seco, manteiga Misto de enchidos com broa Ovos c/ farinha e tostas	Entradas: Martini e sumo, Pão, azeitonas, queijo seco, manteiga Trouxa de maçã e morcela Cogumelos gratinados	Entradas: Martini e sumo, Pão, azeitonas, queijo seco, manteiga Folhado de queijo cabra e goiabada Cogumelos recheados c/ bacon e parmesão	Entradas: Martini e sumo, Pão, azeitonas, queijo seco, paio, manteiga Mini broa recheada com queijo e chouriço Gambas à guilho
Prato de peixe: Bacalhau com Natas e salada campestre ou Maruca à Bolhão pato c/ batata cozida e legumes	Prato de peixe: Bacalhau à minhota com batata frita às rodelas e salada campestre ou Salmão com molho de marisco com legumes grelhados e batatas cozidas	Prato de peixe: Tamboril à Bolhão Pato com batata e legumes salteados ou Bacalhau com crosta de broa batata à murro e misto de legumes	Prato de peixe: Medalhão de garoupa com gambas e molho de marisco legumes salteados e batata ou Bacalhau de meia cura couve salteada com amêndoas puré de grão acentuado
Prato de Carne: Arroz de pato à moda antiga e salada ou Vitela assada com batata frita e grelos salteados	Prato de carne: Bochechas de porco estufadas c/ cenoura algarvia e batatinha assada ou Supremo de Frango recheados c/ tomate, Espinafres salteados e Batatinha assada	Prato de carne: Medalhões de lombinho de porco preto lardeado com bacon esparregado de grelos e batata duquesa ou Medalhões da vazia c/ batatas frita e meio esparregado	Prato de carne: Medalhões de lombo com molho almirante batata frita e esparregado ou Cabrito assado com batata à padeiro e grelos salteados
1 prato para todos = 20.00€ serviço com 1 prato de peixe e 1 de carne = 23,50€	1 prato para todos = 22.50€ serviço com 1 prato de peixe e 1 de carne = 25,00€	1 prato para todos = 25.00€ serviço com 1 prato de peixe e 1 de carne = 30,00€	1 prato para todos = 30.00€ serviço com 1 prato de peixe e 1 de carne = 35,00€

Sobremesas:

Doce três sabores, Bolo de Bolacha, Pudim flan, Semifrio de gelatina e Salada de Frutas

Bebidas

Vinho Reguengos, Sangria Tinta, Imperial, Refrigerantes, (à descrição até à sobremesa)
Águas, Café

Menu de crianças: Dos 0 aos 3 anos, não pagam.

Dos 4 aos 10 anos pagam 12€ com o menu de criança previamente escolhido, no caso de não o pretender pagará o mesmo valor de adulto.

Sopa, Hambúrguer, bifinhos de Peru ou frango, nuggets de pescada, sumos, águas, sobremesa



Quinta do Almirante

HORARIOS:

O horário de entrada deverá ser entre as 12h00 e as 14h30, para almoço, e para jantar das 19h30 às 21h30; a hora de saída será até às 16h00 e a 24h00, respetivamente, outras soluções mediante consulta e orçamento.

O serviço inicia-se no máximo 30 min apos a hora marcada e inicio chegada dos intervenientes

As horas extra são cobradas à parte, mediante disponibilidade da sala e serviço tendo um valor a partir dos 150€/hora.

EXTRAS:

Receção com salgadinhos acresce 3,50 € por pessoa.

Whisky novo servido com o café acresce 3,00 € por pagante. (aproximadamente uma garrafa para 17 pagantes)

Sopas: Creme de legumes, Creme de alho francês, Creme de cenoura (acresce 1,50€ por pessoa)

Sopas: Creme de camarão, Sopa rica de peixe, Cremoso de bacalhau (acresce 2,00€ por pessoa)

PAGAMENTOS:

Sinalização de 20% no ato da marcação, mínimo de 50 €, Os menus incluem bebidas c/iva a 23%; sendo o restante a 13%.

O recebimento será efetuado antes do serviço da refeição se iniciar e apenas pelo interlocutor/cliente responsável

O número de pessoas terá de ser confirmado até as 12:00h do dia anterior e obriga ao pagamento dos confirmados.

Caso o grupo seja de 30 pagantes ou superior, oferece o menu do organizador

Em aniversários a Quinta do Almirante oferece o Espumante para acompanhar o Bolo de Aniversário.

OBSERVAÇÕES:

Os pratos escolhidos serão iguais para todos os convidados, exceto dietas ou intolerâncias alimentares.

Em caso de alergias/intolerância deveremos ser informados, pois as sugestões/pratos acima descritos poderão conter ingredientes alergénios (ex: ovos, leite, glúten, crustáceos, etc.).

Não servimos estes menus para festas de batizados ou casamentos, reservamo-nos o direito de não efetuar o serviço ou de o alterar para a ementa mais adequada, caso nos tenha sido omitida esta informação por parte do cliente.

A Quinta do Almirante declina qualquer responsabilidade por acidentes ocorridos nas nossas instalações provocadas por convidados, terceiros, animações ou insufláveis contratados por os clientes, estando as crianças proibidas de circular no jardim sem supervisão de um adulto. Sendo igualmente proibido jogar-se à bola, em qualquer do espaço da quinta.

A pessoa contratante do evento será a responsável por o pagamento do mesmo e eventuais estragos efetuados por convidados da sua festa ou evento.

Não servimos bebidas alcoólicas a menores de 18 anos.