

# Ruínas do Cerrado

## Casamentos

### Menu "Tradicional Especial" | 60,00€ p/pax

Receção aos convidados com cocktail de bebidas decoradas (Limão, laranja e ananás)

#### Entradas em Buffet

Quentes:

Rojõesinhos

Moelinhas

Costelinhas grelhadas

Orelheira c/ coentros

Espetadinhos mistas

Morcelas ao alho

Toscanelas especiais

Asinhas de frango

Salada de feijão fradinho c/ atum

Gão de bico c/ bacalhau

FRANGO GRELHADO

#### Mesa de frios / gourmet:

Bolinhas de bacalhau

Rissoles de carne

Rissoles de camarão

Croquetes de carne

Bolinhas de queijo

Folhados de salsicha

Folhados mistos

Panadinhos de porco

Ovos verdes

Caprichos do Alasca

Pataniscas de bacalhau

Saladas laminadas em espelho

Refrigerantes

#### **Mesa de Mariscos em vasos de gelo**

Sapateira recheada

Mexilhão meia concha

Camarão Moçambique

Polvo laminado

#### **Mesa Regional e Fumeiro**

Leitão a trincar

Chouriça a assar

Presunto p/ laminar

Salpicão

Broa regional

Frutos do campo temperados

#### **Buffet regional**

LINGUIÇAS ASSAR

PERNAS PRESUNTO ASSAR

#### **Serviço de Bar – Entradas**

Vinhos verdes e maduros

Sangrias, ÁGUAS SUMOS E CERVEJAS

#### **Almoço ou Jantar**

Sopa: crepe de legumes

#### **Peixe**

Tranches de pescada COM SALADAS

Bacalhau à Ruínas.

#### **DESENJOATIVO TANGERINA**

#### **Carne**

Naco de lombo com ANANAS

CABRITO ASSADO

#### **Buffet de doces**

Tartes de frutas variadas

Bolos variados

Pudins

Natinhas

#### **Buffet de frutas**

Frutas nacionais e tropicais laminadas em espelho

Frutas decorativas

Bolo de Noivos

Champanhe

#### **Bebidas**

Vinhos verdes e maduros CASA

MONTE VELHO, PORCA MURÇA

MURALHAS E CASAL GARCIA

Água

Cerveja

#### **Serviço de bar**

Whisky's

Brandy's

Licores da casa

Aguardentes

Vodka

LICOR BEIRÃO

Café

## Anexo do Menu “Tradicional Especial”

### Observações:

- *Tempo limite do serviço: 10 horas.*  
*\*Após o tempo estabelecido acresce 2,50€ por pessoa.*
  
- *O preço indicado inclui:*
  - *Música e fogo-de-artifício (caso o nº pax seja superior a 150 pessoas);*
  
  - *Decoração (flores; guardanapos e tolgas de mesa; cortinados; passadeira vermelha)*
  
- *Caso o nº de convidados seja inferior a 80 pessoas adultas, acresce 5,00€ por pessoa ao serviço.*

## Menu “Paladar e Sabores” | 60,00€ p/ pax

Receção aos convidados com cocktail de bebidas decoradas (Limão, laranja e ananás)

### **60 Variedade de entradas**

Entradas em Buffet- 10 Províncias (30 sabores):

Minho, Trás-os-Montes, Douro Litoral,  
Beiras, Ribatejo, Estremadura, Alentejo,  
Algarve, Madeira e Açores.

Salgados quentes:

Rissóis de carne  
Rissóis de camarão  
Bolinhos de bacalhau  
Croquetes de carne  
Panadinhos

Mesa de frios / gourmet:

Ovos verdes  
Mini frigideiras  
Folhados de salsicha  
Folhados mistos  
Caprichos do Alasca  
Saladas laminadas em espelho  
Espetadas de fruta tropical

Mesa Show Cozi:

Gambas ao alho  
Pica-pau limonado

Mesa de Mariscos em vasos de gelo

Sapateira recheada  
Mexilhão meia concha  
Camarão Moçambique  
Polvo laminado

Mesa Regional e Fumeiro

Leitão a trincar  
Chouriça a assar  
Presunto p/ laminar  
Salpicão  
Broa regional  
Frutos do campo temperados

Buffet de doces regionais

Cavaquinhas do Minho  
Pão-de-ló  
Natinha de chocolate  
Bolinhos de Berlim c/ creme

Serviço de Bar – Entradas

Vinhos verdes e maduros  
Sangrias  
Cerveja  
Refrigerantes  
Martini

Almoço ou Jantar

Sopa: crene de legumes

Peixe

Espetadas de linguado c/ beijo gamba.  
Bacalhau à Ruínas.

Corta-sabores: gelado de tangerina.

Carne

Vitela assada e cabrito a trincar c/ batata assada.

Buffet de doces

Tartes de frutas variadas  
Bolos variados  
Pudins  
Natinhas  
Bolas de Berlim em miniatura  
Fondue de chocolate c/ frutos secos  
Fondue de chocolate c/ frutas frescas

Buffet de frutas

Frutas nacionais e tropicais laminadas em espelho  
Frutas decorativas

Bolo de Noivos

Champagne (Asti Gancia, Fita Azul ou Raposeira)

Centro de vinhos

Verdes:

Casal Garcia  
Muralthas

Maduros:

Monte Velho  
E.A  
Borba  
Murça

Serviço de Bar – aberto após o último prato servido

Whisky's novos e velhos  
Licor da casa  
Licor Beirão  
Amêndoa Amarga  
Gin Tónico  
Caipirinhas  
Vodka de limão  
Vodka Morango

## Anexo do Menu “Paladar e Sabores”

### Observações:

- *Tempo limite do serviço: 10 horas.*  
*\*Após o tempo estabelecido acresce 2,50€ por pessoa.*
  
- *O preço indicado inclui:*
  - *Música e fogo-de-artifício (caso o nº pax seja superior a 150 pessoas);*
  
  - *Decoração (flores; guardanapos e tolgas de mesa; cortinados; passadeira vermelha)*
  
- *Caso o nº de convidados seja inferior a 80 pessoas adultas, acresce 5,00€ por pessoa ao serviço.*

# Menu “Latino” | 75,00€ p/ pax

Rezeção aos convidados com cocktail de bebidas decoradas (Limão, laranja e ananás)  
C/ Música ao vivo – Banda Latina

## 65 Entradas

### 1ª Entrada – Alpendre:

Entradas em Buffet - 10 Províncias (30 sabores):

Minho, Trás-os-Montes, Douro Litoral,  
Beiras, Ribatejo, Estremadura, Alentejo,  
Algarve, Madeira e Açores.

### Salgados quentes:

Rissóis de carne  
Rissóis de camarão  
Bolinhos de bacalhau  
Croquetes de carne  
Panadinhos

### Mesa de frios / gourmet:

Ovos verdes  
Mini frigideiras  
Folhados de salsicha  
Folhados mistos  
Caprichos do Alasca  
Saladas laminadas em espelho  
Espetadas de fruta tropical  
Pimentos recheados  
Tomates recheados  
Tapas de atum

### Mesa Show Cozi:

Gambas ao alho  
Pica-pau limonado

Leitão a trincar  
Chouriça a assar  
Broa regional  
Pão de alho

### 2ª Entrada – Jardim:

Churrasco buffet:

Perna de porco  
Secretos de porco  
Toscana  
Pão saloio

### Mesa de Mariscos em vasos de gelo

Sapateira recheada  
Mexilhão meia concha  
Camarão Moçambique  
Polvo laminado  
Lagostas montadas

### Buffet de doces regionais

Cavaquinhas do Minho  
Pão-de-ló  
Natinha de chocolate  
Bolinhas de Berlim c/ creme  
Champanhe Murganheira meio seco

### Museu do Pão

Bôla de carne, sardinha, pizzas regionais,  
Presunto, salpicão, broa e frutos do campo

### Serviço de Bar – Entradas

Vinhos verdes e maduros  
Sangrias  
Cerveja  
Refrigerantes  
Martini

### Jantar

Desenjoativo de limão ou laranja

Sopa: crene de legumes

### Peixe

Tranches de pescada c/ camarão ao alho  
Bacalhau à Ruínas.

Corta-sabores: gelado de tangerina.

### Carne

Naco de lombo caramelizado

### Buffet de doces

Tartes de frutas variadas  
Pudins  
Natinhas  
Bolas de Berlim em miniatura  
Fondue de chocolate c/ frutos secos  
Fondue de chocolate c/ frutas frescas  
Gelatinas variadas

### Buffet de frutas

Frutas nacionais e tropicais laminadas em espelho  
Frutas decorativas

### Mesa de queijos e compotas

Queijos regionais (vaca, ovelha, cabra)  
Curados e amanteigados  
Compotas variadas

Bolo de Noivos

Champanhe (Asti Gancia, Fita Azul ou Raposeira)

### Centro de vinhos

Verdes:

Casal Garcia  
Muralhas

Maduros:

Monte Velho  
E.A  
Borba  
Murça

### Serviço de Bar – aberto após o último prato servido

Whisky's novos e velhos  
Licor da casa  
Licor Beirão  
Amêndoa Amarga  
Gin Tónico  
Caipirinhas  
Vodka de limão  
Vodka Morango

## Anexo do Menu "Latino"

### Observações:

- *Tempo limite do serviço: 13 horas.*  
*\*Após o tempo estabelecido acresce 2,50€ por pessoa.*
  
- *O preço indicado inclui:*
  - *Música; fogo-de-artifício e babysitter (caso o nº pax seja superior a 130 pessoas);*
  - *Decoração (flores; guardanapos e tolmhas de mesa; cortinados; passadeira vermelha);*
  - *Tenda coberta junto à piscina; puffs.*
  
- *Caso o nº de convidados seja entre 100 a 130 convidados, acresce 5,00€ por pessoa ao serviço.*

# Menu “Latino Gourmet” | 120,00€ p/pax

Recepção aos convidados com cocktail de bebidas decoradas (Limão, laranja e ananás)  
C/ Música ao vivo – Banda Latina

## 65 Entradas

### 1ª Entrada – Alpendre:

Entradas em Buffet - 10 Províncias (30 sabores):

Minho, Trás-os-Montes, Douro Litoral,  
Beiras, Ribatejo, Estremadura, Alentejo,  
Algarve, Madeira e Açores.

### Salgados quentes:

Rissóis de carne  
Rissóis de camarão  
Bolinhos de bacalhau  
Croquetes de carne  
Panadinhos

### Mesa de frios / gourmet:

Ovos verdes  
Mini frigideiras  
Folhados de salsicha  
Folhados mistos  
Caprichos do Alasca  
Saladas laminadas em espelho  
Espetadas de fruta tropical  
Pimentos recheados  
Tomates recheados  
Tapas de atum

### Mesa Show Cozi:

Gambas ao alho  
Pica-pau limonado

Leitão a trincar  
Chouriça a assar  
Broa regional  
Pão de alho

### 2ª Entrada – Jardim:

Churrasco buffet:

Perna de porco  
Secretos de porco  
Toscana  
Pão saloio

### Mesa de Mariscos em vasos de gelo

Sapateira recheada  
Mexilhão meia concha  
Camarão Moçambique  
Polvo laminado  
Lagostas montadas

### Buffet de doces regionais

Cavaquinhas do Minho  
Pão-de-ló  
Natinha de chocolate  
Bolinhas de Berlim c/ creme  
Champagne Murganheira meio seco

### Museu do Pão

Bôla de carne, sardinha, pizzas regionais,  
Presunto, salpicão, broa e frutos do campo

### Serviço de Bar – Entradas

Vinhos verdes e maduros  
Sangrias  
Cerveja  
Refrigerantes  
Martini

## Jantar Gourmet

Desenjoativo de limão ou laranja

Sopa: crene de legumes aromatizado c/ hortelã e pimenta.

### Peixe

Gamba grelhada c/ ostra limonada.  
Bacalhau à Maison.

Corta-sabores: gelado de tangerina.

### Carne

Posta Mirandesa c/ crosta de broa.

### Sobremesa Gourmet

Toucinho do céu c/ chocolate branco  
Licor de Singeverga  
Vinhos servidos: João Pires branco e Duque de Viseu tinto

### Buffet de doces

Tartes de frutas variadas  
Pudins  
Natinhas  
Bolas de Berlim em miniatura  
Fondue de chocolate c/ frutos secos  
Fondue de chocolate c/ frutas frescas  
Gelatinas variadas

### Buffet de frutas

Frutas nacionais e tropicais laminadas em espelho  
Frutas decorativas

### Mesa de queijos e compotas

Queijos regionais (vaca, ovelha, cabra)  
Curados e amanteigados  
Compotas variadas

Bolo de Noivos

Champagne (Asti Gancia, Fita Azul ou Raposeira)

### Centro de vinhos

Verdes:

Casal Garcia  
Muralthas

Maduros:

Monte Velho  
E.A  
Borba  
Murça

### Serviço de Bar – aberto após o último prato servido

Whisky's novos e velhos  
Licor da casa  
Licor Beirão  
Amêndoa Amarga  
Gin Tónico  
Caipirinhas  
Vodka de limão  
Vodka Morango

## Anexo do Menu “Latino Gourmet”

### Observações:

➤ *Tempo limite do serviço: 14 horas.*

*\*Após o tempo estabelecido acresce 2,50€ por pessoa.*

➤ *O preço indicado inclui:*

- *Rececionista de viaturas; orientadora de serviço identificada; animação musical no exterior-jardim; música no salão de jantar; fogo-de-artifício e babysitter (caso o nº pax seja superior a 120 pessoas);*
- *Decoração (flores; guardanapos e tolias de mesa; cortinados; passadeira vermelha);*

➤ *Caso o nº de convidados seja entre 100 a 120 convidados, acresce 7,50€ por pessoa ao serviço.*