



Um local onde apetece...Casar

Do sonho à realidade, dos preparativos ao grande dia, há tradições que nunca mudam. Dias, meses, às vezes anos a planear o dia no qual tudo tem que ser, simplesmente, perfeito. Para que esse desejo se concretize, há detalhes que merecem toda a atenção e dedicação. Destacamos um, o local. Este é o determinante para que o capítulo tão importante que é o casamento ganhe brilho e encanto necessários para celebrar o “final feliz” com o romantismo que o momento merece. Sugerimos-lhe um local onde... apetece casar – **Casa do Rio**. Localizada no concelho de Amarante, este tão rico em paisagem, em história e tradição. Tudo em volta sugere o vislumbramento e a paixão que um momento como o casamento exige. Um convite irrecusável que dá vontade de antecipar a data do tão esperado dia para...amanhã.

Venha conhecer de perto o palco perfeito para a grande festa depois do “sim”.

Menu São Gonçalo de Amarante

APERITIVOS

SÓLIDOS

Mini Rissóis de Camarão
Mini Rissóis de Carne
Mini Croquetes de Vitela
Mini Bolinhos de Bacalhau
Mini Pataniscas de Bacalhau
Mini Folhados de Salsicha
Canapés de Sapateira
Espetadinhas de Fruta Fresca
Espetadinhas de Melão com Presunto

MESA CLÁSSICA

Polvo com Molho Verde
Salada de Batata com Maionese
Salada de Feijão Verde com Bacon
Salada de Feijão-Frade com Atum
Pinha de Camarão ao Natural

MESA SALOIA

Seleção de Fumados Assados no Álcool
Tachinho de Rojõezinhos
Tachinho de Feijocas
Tachinho de Morcela Frita
Cesto de Pães Regionais

BEBIDAS

“Kir Royal” (para os noivos)
Cocktails Variados s/ Álcool
Vinho Verde Lago Cerqueira
Cerveja
Sangria de Frutas
Gin Tónico
Martini
Porto Seco
Vodka
Whisky Novo / Velho
Sumos e Refrigerantes
Água Mineral

ALMOÇO | JANTAR

ENTRADAS (Escolha de um)

Canja de Galinha
Creme de Legumes Tradicional
Creme de Ervilhas com Tiras de Presunto

PEIXE (Escolha de um)

Tibornada de Bacalhau à Casa do Rio
Bacalhau Espiritual
Tranche de Pescada com Molho de Marisco e Puré
Tranche de Salmão c/ Crosta de Milho e Coentros

CARNE (Escolha de um)

Carré de Porco com Batata Gratinada
Vitela Assada à Moda da Aldeia
Lombo de Porco recheado com Fumeiro de São Gonçalo
Bifinhos de Vitela com Bacon

BEBIDAS (Bar Aberto)

Vinho Verde B. Lago Cerqueira
Vinho Verde T. Lago Cerqueira
Vinho Mad. B. Porta da Ravessa
Vinho Mad. T. Ribeira das Canadas

Sumos e Refrigerantes
Cerveja c/ e s/ Álcool
Água Mineral

SOBREMESAS

Buffet de Doces Diversos
Buffet de Frutas (5 variedades)
Fondue de Chocolate

DIGESTIVOS (Bar Aberto)

Whisky Novo / Velho
Aguardente Velha
Licor Beirão
Vodka
Beyleis
Gin
Cerveja
Café Expresso
Chás e Infusões

CEIA E BOLO DE NOIVOS

CEIA (Pela noite dentro)

Caldo Verde à Minhota
Mini Bifanas em Pão Bijou

BOLO DE NOIVOS

Espumante

Bolo de Noivos deverá ser escolhido na
Confeitaria D.Quixote em Vila Meã

Menu Encostas do Rio Tâmega

APERITIVOS

SÓLIDOS

Mini Rissóis de Camarão
Mini Rissóis de Carne
Mini Croquetes de Vitela
Mini Bolinhos de Bacalhau
Mini Pataniscas de Bacalhau
Mini Folhados de Salsicha
Espetadinhas de Fruta Fresca
Espetadinhas de Melão com Presunto
Canapés de Sapateira

MESA CLÁSSICA

Polvo com Molho Verde
Salada de Batata com Maionese
Salada de Feijão Verde com Bacon
Salada de Feijão-Frade com Atum
Pinha de Camarão ao Natural

MESA SALOIA

Espetadinhas de Carne com Ananás
Leitão Assado à Moda da Bairrada
Seleção de Fumados Assados no Álcool
Tachinho de Rojõezinhos
Tachinho de Feijocas
Tachinho de Morcela Frita
Cesto de Pães Regionais

BEBIDAS

“Kir Royal” (para os noivos)
Cocktails Variados s/ Álcool
Vinho Verde Lago Cerqueira
Cerveja
Sangria de Frutas
Gin Tónico
Martini
Porto Seco
Vodka
Whisky Novo / Velho
Sumos e Refrigerantes
Água Mineral

ALMOÇO | JANTAR

ENTRADAS (Escolha de um)

Creme de Alho Francês com Crotões de Pão
Creme Aveludado de Aves
Creme Aveludado de Espargos

PEIXE (Escolha de um)

Bacalhau com Broa
Bacalhau à Zé do Pipo
Bacalhau à Braga
Filetes de Linguado com Camarão
Arroz Malandrinho de Tamboril

CARNE (Escolha de um)

Lombinho de Porco Preto com Arroz aromatizado com Hortelã
Naco de Vitela com Redução de Vinho do Porto e Puré de Enchidos
Misto de Carnes Assadas (Porco, Vitela e Cabrito)

BEBIDAS (Bar Aberto)

Vinho Verde B. Lago Cerqueira
Vinho Verde T. Lago Cerqueira
Vinho Mad. B. Porta da Ravessa
Vinho Mad. T. Ribeira das Canadas

Sumos e Refrigerantes
Cerveja c/ e s/ Álcool
Água Mineral

DIGESTIVOS (Bar Aberto)

Whisky Novo / Velho
Aguardente Velha
Licor Beirão
Vodka
Beyleis
Gin
Cerveja
Café Expresso
Chás e Infusões

SOBREMESAS

Buffet de Doces Diversos
Buffet de Frutas (8 variedades)
Fondue de Chocolate
Mesa de Queijos Portugueses DOP, Tostas sortidas e Pães Regionais

CEIA E BOLO DE NOIVOS

CEIA (Pela noite dentro)

Caldo Verde à Minhota
Mini Bifanas em Pão Bijou

BOLO DE NOIVOS

Espumante

Bolo de Noivos deverá ser escolhido na
Confeitaria D.Quixote em Vila Meã

Informações Adicionais

COMPLEMENTOS DIVERSOS

CORTA SABORES

Sorvete de Tangerina ou Lima Electrizante

SOBREMESA NA MESA

Vulcão de Chocolate
Supremo de Morango
Tiramissú

BUFFETS PARA INCLUIR NAS EMENTAS

BRASIL

Picanha
Couve Mineira
Farofa
Feijão Preto
Arroz Branco
Banana Frita
Caipirinha

REGIONAL CLÁSSICO

Leitão Assado à Bairrada
Perna de Porco Laminada
Rosbife à Inglesa
Tábua de Charcutarias diversas
Saladas da Estação e Compostas
Mini Rissóis de Carne, Marisco
Bolinhos de Bacalhau

REGIONAL CONTEMPORÂNEO

Leitão Assado à Bairrada
Perna de Porco Laminada
Rosbife à Inglesa
Peito de Peru Assado e Montado
Presunto Laminado
Camarão ao Natural
Mousse de Salmão com Espargos Verdes

DESCRIMINAÇÃO DE BUFFETS

BUFFET DE SOBREMESAS

Floresta Negra, Molotofe, Tentação de Caramelo,
Toucinho do Céu, Cheese Cake de Framboesa,
Tarte Folhada de Maçã, Tarte Folhada de Amêndoa,
Tarte Limonada, Mousse de Chocolate,
Leite Creme, Pudim Francês

FRUTAS LAMINADAS

Laranja, Kiwi, Abacaxi, Morangos,
Melancia, Melão, Manga, Meloa

MESA DE QUEIJOS PORTUGUESES

Serra Amanteigado e Curado,
Azeitão
Rabaçal
Queijo de Nisa
Queijo de Serpa
Queijo Terrincho
Tostas Sortidas
Cesto de Pães Regionais

O NOSSO SERVIÇO INCLUI:

- Parque automóvel a escassos metros das instalações;
- Aperitivos no Jardim ou Salão, mediante condições climatéricas;
- Exclusividade de Espaço;
- Serviço de Cozinha e de Sala com experiência no ramo hoteleiro;
- HACCP implementado na nossa Cozinha;
- Apresentação diferenciada do Serviço;
- Mobiliário necessário para a realização do evento;

- Atoalhados dentro das opções disponíveis;
- Ementas individuais nos lugares dos convidados;
- Placard com a distribuição dos convidados e cavalete;
- Decoração das mesas (excluindo mesas de buffets);
- Bolo de Noivos
- Momento pirotécnico na abertura do Bolo de Noivos;

SERVIÇOS COMPLEMENTARES

- Serviço de Babyssiting
- Animação musical
- Outros serviços sob consulta