



HERDADE DA  
**ROCHA**  
**CASAMENTOS**

---

Neste dia único, escolha o cenário perfeito. A Herdade da Rocha é o palco ideal para viver momentos inesquecíveis.

**2023**



## MENU HERDADE DA ROCHA

---

### APERITIVOS (escolher 10, 15 ou 20 opções)

- Tostinhas com brie, noz e mel
- Rebuçados de alheira
- Mini empada de carne
- Mini vol-au-vent de camarão
- Blinis com seleção de compotas
- Tábua de queijos
- Espetadinhos de camarão e papaia
- Guacamole com tacos
- Mini churrasco
- Shots de gaspacho
- Palitos de legumes frescos e dip de aioli
- Presunto laminado ao momento acompanhado com espetadas de melão e variedade de pão regional
- Pataniscas de bacalhau
- Bola de carne
- Enchidos regionais grelhados
- Tostas com salmão fumado e queijo creme
- Feijocas com carne de porco
- Rolinhos de peru com bacon
- Salada de orelheira
- Pizza aos quadrados
- Estação de cortes de carnes

- Salada de feijão frade com atum
- Salada de grão de bico com bacalhau
- Moelas estufadas
- Tostas de patê de atum

### BAR ABERTO

- Sangria
- Sumos de fruta
- Caipirinha
- Caipiroska
- Martini
- Gin
- Vodka
- Whisky novo
- Rum
- Refrigerantes
- Cerveja
- Água mineral com e sem gás
- Moscatel
- Porto Tónico Pacheca
- Porto Pink Tónico Pacheca
- Vinho Branco & Rosé Herdade da Rocha





### ENTRADA (escolher 1 opção)

- Salada de espargos, camarão e bacon com azeite trufado
- Ceviche de atum com espargos verdes, manjeriço e queijo fresco com amendoins torrados
- Salada de papaia com camarão, croutons e molho cocktail
- Sopa de peixe à alentejana com poejo e coentros
- Sopa de tomate com manjeriço, ovo escalfado e parmesão
- Creme de espargos com crocante de alho francês
- Açorda de línguas de bacalhau com colorido de pimentos, coentros e ovo de cordoniz
- Folhado de alheira e espargos verdes sobre repolgas salteadas, aromatizado com alho e vinagre balsâmico
- Vol-au-vent de camarão com trilogia de alface e tomate cherry

### PEIXE (escolher 1 opção)

- Bacalhau com crosta de broa, aromatizada com lima, batatas a murro e grelos salteados
- Tentáculo de polvo assado sobre batata a murro, grelos salteados e maionese de alho
- Arroz de tamboril com camarão
- Salmão sobre cama de espargos com cremoso de couve-flor e amêndoa torrada
- Tranche de garoupa com risotto de amêijoa
- Taco de robalo saute sobre brandade o mesmo e camarão

### CARNE (escolher 1 opção)

- Borrego assado no forno, com batatas assadas, legumes salteados e arroz de forno
- Medalhões de porco preto com molho de mostarda, batata a murro e esparregado ou com redução de Pacheca Ruby, castanhas, batatas assadas e chucrute de couve
- Magret de pato com puré de batata doce com mini legumes braseados
- Lombelo de novilho com molho béarnaise e trouxa de legumes
- Bife Wellington com batata croquete e salteado de cogumelos e tomilho em redução de Porto Pacheca

### SOBREMESA (escolher 1 opção)

- Crumble de maçã e gelado de baunilha
- Cheesecake de frutos vermelhos
- Tarte de limão merengada com raspa de lima
- Panna cotta com puré de manga
- Bolo de chocolate com frutos vermelhos e gelado de frutos silvestres
- Mil folhas com creme de baunilha e gelado de nata

### BEBIDAS SERVIDAS À REFEIÇÃO

- Café
- Água mineral, cerveja e refrigerantes
- Vinhos Branco e Tinto Herdade da Rocha
- Bar aberto: Aguardente velha, Whisky novo e velho, Licores nacionais e estrangeiros, Gin, Vodka e Rum

**BUFFET DE DOCES E FRUTAS**  
(escolher 10, 15 ou 20 opções)

- Variedade de fruta da época e tropicais
- Bolo húmido de amêndoa e gila
- Toucinho do céu
- Pudim de nozes
- Sericaia
- Arroz doce conventual
- Leite creme queimado
- Pudim Abade de Priscos
- Encharcada
- Farólias com canela
- Tarte de amêndoa
- Cheesecake com frutos silvestres
- Molotov com praliné
- Semifrio de maracujá
- Torta de chocolate com frutos silvestres
- Torta de laranja
- Bolo de bolacha com creme de manteiga
- Tarte de limão
- Semifrio de dois chocolates (Branco e Negro)
- Bavaoise de chocolate com doce de ovos
- Pasteis de nata
- Bolo dos Noivos com Espumante Quinta do Ortigão

**BUFFET DE QUEIJOS**

- Tábua de queijos (Serra amanteigado, São Jorge, Gardunha, Niza, Brie, Camembert)
- Queijinhos frescos
- Variedade de pão e bolachas

**BUFFET DE FRIOS/SEIA**

- Marisco (sob orçamento)
- Caldo Verde
- Preguinhos no pão
- Bifanas
- Pão com chouriço
- Outras opções sob orçamento





## Condições de Serviço

### 1) Preços

Os preços dos menus apresentados são por pessoa, para um mínimo de 50 pessoas, sendo que as crianças dos 3 aos 10 anos de idade pagam 50% e as crianças dos 0 aos 2 anos de idade são convidadas da Herdade da Rocha;

Os preços apresentados incluem:

- Casamentos: 10 horas de serviço; depois desse período será cobrado um suplemento de 650€ por cada hora extra de serviço;
- Impressão de ementas, dentro dos modelos disponíveis;
- Cadeiras, mesas e atalhado nas cores disponíveis;
- Herdade da Rocha - Boutique Lodge oferece o quarto aos Noivos no dia do serviço, com check-in às 14h00m e check-out às 12h00m do dia seguinte. Inclui pequeno-almoço de Lua-de-mel no quarto.
- Oferta de uma prova de ementas Noivos, isto é, após a confirmação do serviço de casamento e até 3 mês antes da realização do evento, mediante a disponibilidade da Herdade da Rocha e dos Noivos, é combinado um Almoço ou Jantar onde experimentam a ementa escolhida para o serviço de casamento; outros acompanhantes na prova de ementa pagam 75€ por adulto.

Os preços apresentados não incluem:

- Outros consumos e serviços fora do espaço solicitado para cada Evento;
- Decoração floral
- Animação.

### 2) Outras condições

A confirmação do número de pessoas (aproximado do número final) para o evento terá de ser dado até 20 dias antes da realização do serviço;

No fecho da data do casamento pressupõe a reserva da totalidade dos quartos.

Até 7 dias antes do evento terá de ser dado o número final de pessoas, incluindo as crianças, sendo este o número mínimo de pessoas a considerar para a liquidação do evento; um número superior ao apresentado será cobrado por pessoa nos valores acordados para cada serviço.

### 3) Pagamento

- 10% (sobre o valor total previsto), na reserva de data;
- 50% (sobre o valor total previsto), na prova de ementa, a realizar até 90 dias antes do evento.

O valor remanescente deverá ser executado impreterivelmente até 7 dias antes da realização do evento.

Os valores entregues para o evento não são reembolsáveis após a confirmação da data.

### 4) Formas de pagamento

- Dinheiro
- Transferência bancária
- Cartão de crédito

Após efetuar transferência bancária por favor enviar email para [aderito.m@quintadapacheca.com](mailto:aderito.m@quintadapacheca.com) um comprovativo do depósito, indicando a referência do serviço.

NOTA: Aos preços indicados, apresentados com o IVA à taxa legal em vigor.

Importante:

Todos os alimentos confeccionados para cada serviço são para consumo no evento e nas instalações da Herdade da Rocha, afim de respeitarmos as normas de Higiene e Segurança Alimentar. É da responsabilidade dos contratantes qualquer dano patrimonial ou pessoal infligindo no decurso do serviço prestado.