

Menu Casamento

Cocktail

Canapés e Entradinhas

Peito de pintada em espeto de alecrim

Camarão frito em alho e lima

Pequena tosta Alentejana

Sabores de cachaço

Empadinhas de galinha

Tortilha com legumes de estação

Pataniscas de bacalhau

Gaspacho ou Caldinho de Cação (sazonal)

Pasteis de bacalhau

Rissóis

Croquetes de carne

Charcutaria regional

Bebidas

A serem servidas durante o cocktail, flute de espumante, bebidas aperitivas e soft drinks.

Sopas e Entradas

Creme aveludado de espargos verdes com um crocante de presunto ibérico

Ou

Caldo de peixe do Atlântico perfumado com uma infusão de poejo e hortelã da ribeira

Ou

Ligeiro de cogumelos do bosque

Ou

Mil folhas de crustáceos com um bouquet de alfaces frescas

Ou

Estaladiço de queijo de cabra com um fio de mel de rosmaninho e orégãos

Ou

Terrina de pato fumado com uma salada de folhas verdes e figo em redução de Mouchão

Peixes

Requinte de bacalhau gratinado com uma crosta de avelãs tostadas

Ou

Tranche de garoupa crestada sobre uns espinafres salteados com uma emulsão de coentros e Alvarinho

Ou

Robalo com uma miga de amêijoa e um aveludado de mar

Ou

Corvina com uma crosta de azeitona e broa de milho, sobre um fofo de batata e um estaladiço de vegetais

Ou

Tamboril braseado em azeite de alecrim com uns legumes de caldeirada

Sorbet

Granizado de poejo ou Sorbet de Lima e espumante

Carnes

Medalhão de touro de lide sobre tártaro de boletos e foie, com uma terrina rica de batata

Ou

Magret de pato num aroma de laranja e gengibre

Ou

Lombinho de porco do montado Alentejano com uma miga de tomate, e um aroma de cravinho

Ou

Naco de vitelão num tempero de mostarda antiga e patê de aves, envolto numa massa meio folhada

Ou

Bochecha de Boloteiro assada a baixa temperatura com uma leve crosta de pistáchio, puré de ervilhas e uma polenta fria

Sobremesas

Barriga de freira com sorbet de lima

Ou

Soufflé frio de lima e melaço de cana

Ou

Tarteletes de requeijão um creme de maracujá e frutos silvestres

Ou

Fofo de agua mel e erva-doce com um gelado de “Amarguinha”

Ou

Parfait de dois chocolate e um granizado de menta

Bolo de Noivos

Genoise de chocolate recheado com uma ganache e cerejas e envolto em pasta de açúcar.

Ou

Pão-de-ló de canela e cravinho recheado com maçãs estufadas coberto com pasta de açúcar.

Ou

Pão-de-ló base aromatizado com uma aguardente vínica e calda de laranja coberto com pasta de açúcar.

Ceia

Para petiscar

Tábua de charcutaria regional

Variedade de queijos Alentejanos com as tradicionais bolachinhas, doces e marmelada caseira

Doçaria conventual

Sericá com ameixas de Elvas

Fidalgo de Évora

Mel e noz

Morgado

Fruta da época

Doces

Cheesecake de frutos silvestres

Tarte de amêndoa

Bavaroise de citrinos

Mousse de chocolate

Ceia Quentes

Caldo Verde

Pequenos pregos de um bifinho á Portuguesa

Leitão assado numa referêcia da Bairrada

Cesto de gambas frescas da nossa costa

Delicia de sapateira

Variedade de Tartes salgadas

Folhados diversos

Bebidas

Vinho Branco e Tinto, cerveja e soft drinks

Café e chá e mignardises

Bolo da Noiva a ser acompanhado com espumante

Preço: 95,00 Eur preço por pessoa

Opção Jantar serviço Buffet sob consulta.

Bar Aberto

Soft Drinks

Cerveja Nacional

Licores Nacionais

Vinho do Porto Tawny ou Ruby

Vinho da Madeira

Moscatel de Setúbal

Rum, Vodka, Gin

Baileys, Tequila

Scotch whisky

15,00 Eur preço por pessoa

Duração de 3 horas (após o final do jantar)

Cada hora extra acresce um valor de 5,00 € preço por pessoa.

(valor a cobrar sobre o número total de convidados presentes na sala)

... Convidamo-lo ainda a celebrar neste emblemático local, uma despedida de solteiro de verdadeiro sonho e glamour, assim como poderá da mesma forma festejar o aniversário de casamento, uma data tão marcante nas nossas vidas que deverá ser recordada com uma comemoração inesquecível ...



Creme de Legumes

Bife Júnior com Batata Frita, Arroz e Legumes

ou

Esparguete ou Penne com Molho de Tomate, Carbonara ou Bolonhesa

ou

Panados de Frango com Batata Frita, Arroz, Legumes

ou

Douradinhos de Pescada com Batata Frita, Arroz, Legumes

ou

Hambúrguer ou Cheeseburger no Pão com Batata Frita e Salada Mista

Mousse de chocolate ou gelatinas ou gelados

Águas e sumos

25,00 Eur por criança

Menu Staff *



Creme de Legumes

Bife júnior com batatas fritas, arroz e salada

Semi-frio

Água, refrigerante e café

20,00 Eur por pessoa

*Menu apenas disponível no Pulpitus Bar ou no Claustro

CARTÓRIO PAROQUIAL
de
N.ª S.ª da Boa Esperança

Bairro dos Canaviais
ÉVORA

Caríssimos Noivos,

É com grande alegria que o Pároco de Nossa Senhora da Boa Esperança, onde está situado a Igreja de Santa Maria do Espinheiro, que vós escolhestes para se realizar o vosso casamento Católico, vos acolhe. Para o bom andamento do acto a realizar, peço que me contactem com a maior brevidade, a fim de agendar uma data e uma hora.

Se escolheste algum Sacerdote ou Diácono amigo para presidir ao vosso Casamento, terei muito gosto em o receber. Dado a grande responsabilidade civil do Casamento Católico, irei fazer todo o possível para estar presente. Para que haja validade no Sacramento, só o Pároco pode delegar por escrito num outro Sacerdote ou Diácono, mas este nunca subdelegar noutro.

Alguns requisitos a terem já em conta:

1º - Depois de estabelecida antecipadamente a data do Casamento e o modo de o realizar, um mês antes do casamento terá de ser entregue no Cartório Paroquial toda a documentação necessária: **Atestação Religiosa, Certificado do Registo Civil, a folha** que vos será entregue a quando da vossa comparência neste Cartório Paroquial com os dados pedidos (**fotocópia do BI das testemunhas** ou padrinhos). **A Letra dos Cânticos ou das músicas a cantar ou tocar** para que seja aprovada pela Comissão de Arte Sacra, como manda o Decreto para Casamentos Católicos na Diocese. **O livro com as leituras e orações** escolhidas para o Casamento também devem ser vistas.

2º - As flores são da responsabilidade dos noivos. Agradeço também, segundo o mesmo Decreto Diocesano, que sejam cometidas e que nos quatro Altares possa haver um arranjo, isto é, no Altar da Nossa Senhora ou Altar-mor, no Altar junto dos noivos (que deverá ser colocado na mesas dos noivos como sinal que a refeição é a continuidade do Acto realizado), nos dois Altares laterais. Se quiserem por nos outros Altares será do vosso critério.

3º - Os músicos deverão actuar do Coro Alto, porque para eles será mais fácil e estarão mais à vontade, quer vestidos, quer descansando durante a cerimónia, etc.

Queiram pois contactar e marcar uma entrevista no Cartório Paroquial, na certeza que só depois disso é que a Paróquia fica responsável pelo vosso Casamento. Telemóvel 919 930 600. Caso não atenda de imediato queiram deixar mensagem.

Sempre ao vosso dispor



P. Paulo Cordovil