



M E N U 1



M E N U 1

PREÇO POR PESSOA €102,5

COCKTAIL

- Canapés -

Gaspacho de melão com hortelã | Brucheta de legumes grelhados e parmesão
Chamuças | Croquetes | Rissol de camarão
Empadas de galinha | Espetadinha de cachoço | Espetadinha de melão com presunto | Espetadas de queijo fresco com tomate | Charcutaria regional

- Bebidas -

Espumante | Martini Tónico
Gin Bombay | Tónico | Vodka Tónico
Cerveja | Refrigerantes
.....

JANTAR

- Entrada -

Aveludado de alho-francês com amêndoas torradas
🍷 Queijo chevre no forno, com rúcula e mel de alfazema
🍷 Creme de cenoura com azeite de poejo

- Peixe -

Tamboril assado em crosta de azeitonas com legumes gratinados e pétalas de tomate seco
🍷 Dourada assada recheada com caviar de beringela, migada de batata-doce e coentros
🍷 Robalo assado com creme de aipo e cogumelos do bosque trufados

- Sorbet -

Granizado de maçã e poejo
🍷 Sorbet de lima e espumante
🍷 Sorbet de Manjeriçã

- Carne -

Medalhões de vitela com batata confitada, creme de piquillo e salada
🍷 Trilogia de porco do montado, migas de bivalves e espargos salteados
🍷 Perna de borrego confitada, esparregado e batata-doce frita

- Sobremesa -

Ananás marinado com coentros caramelizados e sorbet de limão
🍷 Mel e noz com sorbet de poejo
🍷 Tarte de chocolate e caramelo salgado, com sorbet de abóbora

- Bebidas -

Vinhos Ervideira 🍷 Herd. S.Miguel
Cerveja | Refrigerantes | Café | Chá
.....

CEIA

- Frios -

Leitão assado numa referência da Bairrada
Variedade de tartes salgadas | Folhados de queijo | Folhados de salsicha fresca
Folhados de linguiça | Cesto de gambas frescas | Mesa de queijos e enchidos alentejanos acompanhado de bolachinhas, doces e marmelada caseira

- Quentes -

Caldo verde
🍷 Creme de espargos
Pregos e bifanas

- Doces -

Sericã com ameixas de Elvas | Encharcada Morgado | Fruta fresca fatiada | Parfait de frutos silvestres | Mousse de maracujá
Tarte de limão merengada | Mousse de chocolate negro | Tarte de amêndoa
Faróñas | Arroz doce | Creme brullê | Torta de laranja | Molotof | Queijinho do céu
.....

BOLO DE NOIVA

*Pão-de-ló com recheio doce de ovos,
aromatizado com uma aguardente vínica
coberto com creme de manteiga*

☞ Bolo de chocolate com redução de
morango e chantilly

☞ Bolo de cenoura e laranja com recheio
de mascarpone e baunilha

☞ Bolo de noz com recheio de abóbora e
creme de queijo

MENU INFANTIL

- Sopa -

Creme de legumes

- Prato Principal -

Bife Júnior ☞ Douradinhos de pescada

☞ Peito de frango

☞ Hamburger acompanhado de batata frita,
arroz e salada.

- Sobremesa -

Mousse de chocolate ☞ Gelatina

☞ Gelados

- Bebidas -

Água | Sumos

Condições crianças: até aos 4 anos gratuito

5 aos 12 - Preço por criança €25

.....

Em caso de reserva superior ou igual, a 25 quartos, até 1 mês antes da data de Check-in, oferta de redução de 2% no valor global do menu

MENU STAFF

- Sopa -

Creme de vegetais

- Prato Principal -

Sugestão do Chef

- Sobremesa -

Sugestão do Chef

- Bebidas -

Água | Sumos | Café

Valor por Pessoa €20 | Servido no Bar do Hotel

BAR ABERTO

Refrigerantes | Cerveja | Baileys | Beirão

Amarguinha | Rum Bacardi | Gin Bombay

Original | Vodka Eristoff | Jameson | JB

Black Label | Logan 12 Anos

Aguardente Vínica

Valor por Pessoa: €15

Duração: 3 horas (após termino do jantar)

*A cada hora extra acresce um valor
de €8,50 por pessoa*

*Valor a cobrar sobre o número de total
de convidados presentes na sala.*

.....

SUPLEMENTOS GINS

Hendricks € 3,5

Mare €3,5

Bulldog €4

London nº 3 €4,5

London nº 1 €5

Martin Miller's €5

SUPLEMENTOS COCKTAIL'S

Caipirinha €2

Mojito €2

Valores por pessoa

.....

“NOSSA SENHORA DA BOA ESPERANÇA”

Cartório Paroquial

PT

Caríssimos Noivos,

É com grande alegria que o Pároco de Nossa Senhora da Boa Esperança, onde está situada a Igreja de Santa Maria do Espinheiro, a qual foi a vossa escolha para realizar o vosso casamento Católico, vos acolhe. Para maior brevidade no desenvolvimento do vosso processo, peço que me contactem, a fim de agendar uma data e uma hora.

Caso pretendam escolher 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 um outro Sacerdote ou Diácono, mas este nunca irá subdelegar outro.

Alguns requisitos a terem já em conta:

1- 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 aquando 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.

2 - As flores são da responsabilidade dos noivos. Agradeço também, segundo o mesmo Decreto Diocesano, que sejam colocadas nos quatro Altares, no Altar da Nossa Senhora ou Altar-mor, no Altar junto dos noivos (que deverá ser colocado na mesa dos noivos como sinal que a refeição é a continuidade do Acto realizado) e nos dois Altares laterais. Se quiserem pôr nos outros Altares ficará ao vosso critério.

3 - Os músicos deverão atuar do Coro Alto.

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.

Padre Mateus Bartolomeu

(Telemóvel 964 896 848)

“N.ª S.ª da Boa Esperança”
Cartório Paroquial
Bairro dos Canaviais
ÉVORA

TAXAS A COBRAR PELA “CÚRIA”
Transferência de Casamento
para a Igreja do Espinheiro
€170

TAXAS A COBRAR PELA PARÓQUIA
Casamento na Igreja do
Espinheiro
€100



M E N U 2



M E N U 2

PREÇO POR PESSOA €123,5

COCKTAIL

- Canapés -

Queijo de cabra com noz | Tâmaras com bacon | Morcela com maçã | Pralinê de alheira de caça | Esferas de bacalhau Camarão salteado com gengibre e lima Enchidos regionais | Gaspacho | Salmão fumado com creme fraiche e cebolinho Vazia de novilho com maionese de alho

- Bebidas -

Espumante | Martini Tônico | Gin Bombay Tônico | Vodka Tônico | Cerveja Refrigerantes | Moscatel Vinho do Porto Branco seco

JANTAR

- Entrada -

Salada mediterrânica em cesto de folha brick com camarões em massa tempura
🍷 Sopa rica de peixe da nossa costa
🍷 Creme de grão com pétalas de bacalhau confitado

- Peixe -

Linguado recheado com azeitonas e alcaparras, creme de pimento vermelho, batata e espinafre
🍷 Bacalhau com broa, abóbora e amêndoa salteada
🍷 Garoupa assada com migas de grelos e camarão

- Sorbet -

Tangerina e açafraão
🍷 Limão e gengibre
🍷 Amora com espumante

- Carne -

Peito de pato crestado, pistáchio endívias caramelizadas e cogumelos
🍷 Naco de vitela branca assada com legumes gratinados e cogumelos salteados
🍷 Novilho de raça alentejana, estufado de couve coração e batata aromatizada com alecrim e foie gras

- Sobremesa -

Texturas de maçã e gengibre
🍷 Mousse de requeijão com abóbora caramelizada e gelado de mel
🍷 Crocante de doce de leite com coulis de cassis e sorbet de framboesa

- Bebidas -

Vinhos Comenda Grande 🍷 E.A | Cerveja Refrigerantes | Café | Chá

CEIA

- Frios -

Leitão assado numa referência da Bairrada | Variedade de tartes salgadas Folhados de queijo | Folhados de salsicha fresca | Folhados linguça | Cesto de gambas frescas | Sapateira recheada Mesa de queijos e enchidos alentejanos acompanhado de bolachinhas, doces e marmelada caseira

- Quentes -

Caldo verde 🍷 Creme de espargos Pregos e bifanas

- Doces -

Sericá com ameixas de Elvas | Encharcada Morgado | Fruta fresca fatiada | Parfait de frutos silvestres | Mousse de maracujá Tarte de limão merengada | Mousse de chocolate negro | Tarte de amêndoa Faróias | Arroz doce | Creme brullê | Torta de laranja | Molotof | Queijinho do céu

BOLO DE NOIVA

*Pão-de-ló com recheio doce de ovos,
aromatizado com uma aguardente vínica
coberto com creme de manteiga*

☞ Bolo de chocolate com redução de
morango e chantilly

☞ Bolo de cenoura e laranja com recheio
de mascarpone e baunilha

☞ Bolo de noz com recheio de abóbora e
creme de queijo

MENU INFANTIL

- Sopa -

Creme de legumes

- Prato Principal -

Bife Júnior ☞ Douradinhos de pescada

☞ Peito de frango

☞ Hamburger acompanhado de batata frita,
arroz e salada.

- Sobremesa -

Mousse de chocolate ☞ Gelatina

☞ Gelados

- Bebidas -

Água | Sumos

Condições crianças: até aos 4 anos gratuito

5 aos 12 - Preço por criança €25

.....

Em caso de reserva superior ou igual, a 25 quartos, até 1 mês antes da data de Check-in, oferta de redução de 2% no valor global do menu

MENU STAFF

- Sopa -

Creme de vegetais

- Prato Principal -

Sugestão do Chef

- Sobremesa -

Sugestão do Chef

- Bebidas -

Água | Sumos | Café

Valor por Pessoa €20 | Servido no Bar do Hotel

BAR ABERTO

Refrigerantes | Cerveja | Baileys | Beirão

Amarguinha | Rum Bacardi | Gin Bombay

Original | Vodka Eristoff | Jameson | JB

Black Label | Logan 12 Anos

Aguardente Vínica

Valor por Pessoa: €15

Duração: 3 horas (após termino do jantar)

*A cada hora extra acresce um valor
de €8,50 por pessoa*

*Valor a cobrar sobre o número de total
de convidados presentes na sala.*

.....

SUPLEMENTOS GINS

Hendricks € 3,5

Mare €3,5

Bulldog €4

London nº 3 €4,5

London nº 1 €5

Martin Miller's €5

SUPLEMENTOS COCKTAIL'S

Caipirinha €2

Mojito €2

Valores por pessoa

.....

“NOSSA SENHORA DA BOA ESPERANÇA”

Cartório Paroquial

PT

Caríssimos Noivos,

É com grande alegria que o Pároco de Nossa Senhora da Boa Esperança, onde está situada a Igreja de Santa Maria do Espinheiro, a qual foi a vossa escolha para realizar o vosso casamento Católico, vos acolhe. Para maior brevidade no desenvolvimento do vosso processo, peço que me contactem, a fim de agendar uma data e uma hora.

Caso pretendam escolher 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 um outro Sacerdote ou Diácono, mas este nunca irá subdelegar outro.

Alguns requisitos a terem já em conta:

1- 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 aquando 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.

2 - As flores são da responsabilidade dos noivos. Agradeço também, segundo o mesmo Decreto Diocesano, que sejam colocadas nos quatro Altares, no Altar da Nossa Senhora ou Altar-mor, no Altar junto dos noivos (que deverá ser colocado na mesa dos noivos como sinal que a refeição é a continuidade do Acto realizado) e nos dois Altares laterais. Se quiserem pôr nos outros Altares ficará ao vosso critério.

3 - Os músicos deverão atuar do Coro Alto.

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.

Padre Mateus Bartolomeu

(Telemóvel 964 896 848)

“N.ª S.ª da Boa Esperança”
Cartório Paroquial
Bairro dos Canaviais
ÉVORA

TAXAS A COBRAR PELA “CÚRIA”
Transferência de Casamento
para a Igreja do Espinheiro
€170

TAXAS A COBRAR PELA PARÓQUIA
Casamento na Igreja do
Espinheiro
€100



M E N U 3



M E N U 3

PREÇO POR PESSOA €144,5

COCKTAIL

- Canapés -

Sushi (atum, salmão ou Vegetariano)
Mousse de Foie gras em tarte de maçã
Vieiras marinadas com guacamole
Camarão em tempura com manga
Tartaro de salmão e abacate | Espetadinha
de borrego com molho de iogurte e hortelã
Cremoso do mar | Creme de ervilhas com
presunto | Toucinho com piso de coentro
Queijo de ovelha com compota de abóbora

- Bebidas -

Espumante | Martini Tónico | Gin Bombay
Tónico | Vodka Tónico | Cerveja
Refrigerantes | Moscatel
Vinho do Porto Branco seco

.....

JANTAR

- Entrada -

Creme de alho e amêndoa com camarão
🍷 Terrina de foie gras com chutney de pêra
e redução de moscatel
🍷 Lavagante assado com creme de couve-
flor e morilles aromatizado com fava tonka

- Peixe -

Pregado ao vapor com um tártaro
de ostras, aipo e couve pak choi
🍷 Pargo do atlântico numa caldeirada
de legumes, bivalves e camarão
🍷 Cherne assado com um
risoto de camarão e gengibre

- Sorbet -

Sorbet de yuzo 🍷 Granizado de maçã
e gengibre 🍷 Sorbet de Champagne

- Carne -

Vitela de leite com foie gras, batata trufada
e cogumelos
🍷 Lombo de borrego, creme de ervilhas e
cebola roxa recheada
🍷 Novilho maturado com um estufadinho
de espargos, cogumelos e foie gras

- Sobremesa -

Mousse de chocolate, morango e gengibre
com sorbet de maçã verde
🍷 Tarte de abóbora e chocolate
com sorbet de amora
🍷 Barriga de freira com sorbet de lima

- Bebidas -

Vinhos Grous 🍷 Herd. Grande
| Cerveja | Refrigerantes | Café | Chá

.....

CEIA

- Frios -

Leitão assado numa referência da Bairrada
Variedade de tartes salgadas | Folhados
de queijo | Folhados de salsicha fresca
Folhados de linguiça | Ostras | Cesto de
gambas frescas | Sapateira recheada
Mesa de queijos e enchidos alentejanos
acompanhado de bolachinhas, doces e
marmelada caseira

- Quentes -

Caldo verde
🍷 Creme de espargos
Pregos e bifanas

- Doces -

Sericá com ameixas de Elvas | Encharcada
Morgado | Fruta fresca fatiada | Parfait
de frutos silvestres | Mousse de maracujá
Tarte de limão merengada | Mousse de
chocolate negro | Tarte de amêndoa
Farólias | Arroz doce | Creme brullê | Torta
de laranja | Molotof | Queijinho do céu

.....

BOLO DE NOIVA

*Pão-de-ló com recheio doce de ovos,
aromatizado com uma aguardente vínica
coberto com creme de manteiga*

☞ Bolo de chocolate com redução de
morango e chantilly

☞ Bolo de cenoura e laranja com recheio
de mascarpone e baunilha

☞ Bolo de noz com recheio de abóbora e
creme de queijo

MENU INFANTIL

- Sopa -

Creme de legumes

- Prato Principal -

Bife Júnior ☞ Douradinhos de pescada

☞ Peito de frango

☞ Hamburger acompanhado de batata frita,
arroz e salada.

- Sobremesa -

Mousse de chocolate ☞ Gelatina

☞ Gelados

- Bebidas -

Água | Sumos

Condições crianças: até aos 4 anos gratuito

5 aos 12 - Preço por criança €25

.....

Em caso de reserva superior ou igual, a 25 quartos, até 1 mês antes da data de Check-in, oferta de redução de 2% no valor global do menu

MENU STAFF

- Sopa -

Creme de vegetais

- Prato Principal -

Sugestão do Chef

- Sobremesa -

Sugestão do Chef

- Bebidas -

Água | Sumos | Café

Valor por Pessoa €20 | Servido no Bar do Hotel

BAR ABERTO

Refrigerantes | Cerveja | Baileys | Beirão

Amarguinha | Rum Bacardi | Gin Bombay

Original | Vodka Eristoff | Jameson | JB

Black Label | Logan 12 Anos

Aguardente Vínica

Valor por Pessoa: €15

Duração: 3 horas (após termino do jantar)

*A cada hora extra acresce um valor
de €8,50 por pessoa*

*Valor a cobrar sobre o número de total
de convidados presentes na sala.*

.....

SUPLEMENTOS GINS

Hendricks € 3,5

Mare €3,5

Bulldog €4

London nº 3 €4,5

London nº 1 €5

Martin Miller's €5

SUPLEMENTOS COCKTAIL'S

Caipirinha €2

Mojito €2

Valores por pessoa

.....

“NOSSA SENHORA DA BOA ESPERANÇA”

Cartório Paroquial

PT

Caríssimos Noivos,

É com grande alegria que o Pároco de Nossa Senhora da Boa Esperança, onde está situada a Igreja de Santa Maria do Espinheiro, a qual foi a vossa escolha para realizar o vosso casamento Católico, vos acolhe. Para maior brevidade no desenvolvimento do vosso processo, peço que me contactem, a fim de agendar uma data e uma hora.

Caso pretendam escolher 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 um outro Sacerdote ou Diácono, mas este nunca irá subdelegar outro.

Alguns requisitos a terem já em conta:

1- 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 aquando 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.

2 - As flores são da responsabilidade dos noivos. Agradeço também, segundo o mesmo Decreto Diocesano, que sejam colocadas nos quatro Altares, no Altar da Nossa Senhora ou Altar-mor, no Altar junto dos noivos (que deverá ser colocado na mesa dos noivos como sinal que a refeição é a continuidade do Acto realizado) e nos dois Altares laterais. Se quiserem pôr nos outros Altares ficará ao vosso critério.

3 - Os músicos deverão atuar do Coro Alto.

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.

Padre Mateus Bartolomeu

(Telemóvel 964 896 848)

“N.ª S.ª da Boa Esperança”
Cartório Paroquial
Bairro dos Canaviais
ÉVORA

TAXAS A COBRAR PELA “CÚRIA”
Transferência de Casamento
para a Igreja do Espinheiro
€170

TAXAS A COBRAR PELA PARÓQUIA
Casamento na Igreja do
Espinheiro
€100
