



---

# MENUS PARA EVENTOS

---

GRUPOS | ANIVERSÁRIOS | CASAMENTOS | BATIZADOS



FREIXOTUR, LDA  
QUINTA DO FREIXO | QUINTA DO MEL



**Validade da Proposta:**

15 dias após envio

**Condições de pagamento:**

30% do valor total para a adjudicação

70%, até 8 dias antes, com a confirmação do número de participantes

**Condições de cancelamento:**

Pode cancelar até 30 dias antes do evento, com devolução do sinal pago;

Se cancelar depois dos 30 dias, o valor do depósito não será devolvido;

Se cancelar com menos de 8 dias, depois de ter feito o pagamento dos restantes 70%, nenhum valor será devolvido.

Estamos à vossa disposição para qualquer esclarecimento adicional  
ou para ajustar o menu conforme as vossas preferências.

Será um enorme prazer receber-vos na **Quinta do Mel ou Quinta do Freixo**,  
onde nos **comprometemos a proporcionar uma experiência memorável.**

**Nota:**

apenas consideramos a reserva depois de fazer o pagamento da adjudicação.

Até lá a data está aberta para outras reservas.

o pagamento será efetuado de acordo com o número de pessoas previamente marcado

**IVA INCLUÍDO**



## **M1** - (Min. 15 Pessoas | duração aproximada 2 horas)

### **Na Mesa (couvert)**

#### **TÁBUA DE COUVERTS**

azeitonas temperadas, pasta de atum, cenouras à algarvia e manteiga de ervas frescas + pão

### **Entrada (escolher 1 prato)**

#### **SALADA CAPRESE ALGARVIA**

tomate, queijo fresco de cabra, manjeriço, azeite e orégãos

#### **TIBORNA DE ALMECE**

Almece temperada com ervas e fi de azeite em pão caseiro, um sabor das nossas origens

### **Prato Principal (escolher 1 prato)**

#### **PEITO DE FRANGO DO CAMPO C/ MOSTARDA**

peito de frango do campo, molho de mostarda antiga e arroz de passas e pinhões

#### **GALO À MONCHIQUE**

galo do campo guisado em molho de tomate, servido com arroz

#### **CARNE DE PORCO PRETO À PORTUGUESA**

carne de porco preto frita, batatas fritas aos cubos, pickles e azeitonas

#### **BEEF BRISKET**

peito de bovino em molho de cebola, esparregado e puré de batata

### **Sobremesa (escolher 1 sobremesa)**

#### **TARTE DE MAÇÃ COM ou SEM GELADO DE BAUNILHA**

#### **MOUSSE DE CHOCOLATE**

### **Bebidas**

#### **(durante a refeição)**

ÁGUA, REFRIGERANTES, CERVEJA, VINHO ROSÉ, BRANCO E TINTO

“Encostas do Enxoé”, CAFÉ, CHÁ

### **VALOR POR PESSOA M1:**

**43,50€ - Sem o Bolo e o Espumante Incluído**

**50,00€ - Com o Bolo e o Espumante Incluído (para grupos com mais de 35 convidados)**

**NOTA: (para grupos até 35 pessoas o bolo e espumante é orçamentado à parte)**



**M2** - (Min. 15 Pessoas | duração aproximada 2 horas)

## MENU SARNADAS

### Na Mesa (couvert)

#### TÁBUA DE COUVERTS

azeitonas temperadas, pasta de atum, cenouras à algarvia e manteiga de ervas frescas + pão

#### QUEIJO DE CABRA CURADO

### Entrada (escolher 1 prato)

#### FOLHADOS DE QUEIJO DE CABRA

Queijo de cabra envolto em massa folhada, acompanhado pelo nosso doce de abóbora produzido na Quinta do Freixo

#### DESCONTRUIDO DE AHEIRA E FIGO ASSADO

Alheira e figo fresco assados com toque de flor de sal e balsâmico

#### CARPACIO DE LARANJA E MUXAMA

carpa de Muxama e laranjas em fatias finas aromatizados com manjeriço e compota

### Prato Principal (escolher 1 prato)

#### FRANGO ÁRABE

frango desossado envolto em temperos com memória árabe, uma viagem às origens Algarvias

#### LOMBO DE PORCO IBÉRICO EM PORTO

lombinhos de porco ibérico com molho de especiarias e vinho do Porto acompanhado com legumes confitados

#### BEEF BRISKET

peito de bovino em molho de cebola, esparregado e puré de batata

### Sobremesa (escolher 1 sobremesa)

#### TARTE DE MAÇÃ COM ou SEM GELADO DE BAUNILHA

#### MOUSSE DE CHOCOLATE

#### TARTE DE AMÊNDOA

### Bebidas

#### (durante a refeição)

ÁGUA, REFRIGERANTES, CERVEJA, VINHO ROSÉ, BRANCO E TINTO

“Encostas do Enxoé”, CAFÉ, CHÁ

**VALOR POR PESSOA M2** (mínimo 15 pessoas):

**46,00€ - Sem o Bolo e o Espumante Incluído**

**52,50€ - Com o Bolo e o Espumante Incluído** (para grupos com mais de 35 convidados)

NOTA: (para grupos até 35 pessoas o bolo e espumante é orçamentado à parte)



## **M3 - (Min. 15 Pessoas | duração aproximada 2 horas)**

### **Na Mesa (couvert)**

#### **TÁBUA DE COUVERTS**

azeitonas temperadas, pasta de atum, cenouras à algarvia e manteiga de ervas frescas + pão

#### **QUEIJO DE CABRA CURADO**

### **Entrada (escolher 1 prato)**

#### **DESCONTRUIDO DE AHEIRA E FIGO ASSADO**

Alheira e figo fresco assados com toque de flor de sal e balsâmico

#### **FOLHADOS DE QUEIJO DE CABRA**

Queijo de cabra envolto em massa folhada, acompanhado pelo nosso doce de abóbora produzido na Quinta

#### **CARPACIO DE LARANJA E MUXAMA**

cama de Muxama e laranjas em fatias finas aromatizados com manjeriço e compota

### **Prato de Peixe (escolher 1 prato)**

#### **ROBALO CROCANTE**

filete de robalo em crosta de pão e ervas aromáticas acompanhado de legumes salteados

#### **BACALHAU À LAGAREIRO**

lombo de bacalhau assado, azeite, cebolas, pimentos, azeitonas e batatas assadas a murro

### **Prato de Carne (escolher 1 prato)**

#### **FRANGO ÁRABE**

frango desossado envolto em temperos com memória árabe, uma viagem às origens Algarvias

#### **LOMBO DE PORCO IBÉRICO EM PORTO**

lombinhos de porco ibérico com molho de especiarias e vinho do Porto acompanhado com legumes confitados

#### **ENSOPADO DE BORREGO**

o nosso borrego de pasto criado na Quinta do Freixo, pão frito, batatas, laranja e hortelã

#### **BORREGO ASADO**

o nosso borrego de pasto da Quinta do Freixo assado com batatas à padeiro e salada verde com laranja

### **Sobremesa (escolher 1 sobremesa)**

#### **TARTE DE MAÇÃ COM ou SEM GELADO DE BAUNILHA**

#### **MOUSSE DE CHOCOLATE**

#### **TARTE DE AMENDOA**

### **Bebidas (durante a refeição)**

ÁGUA, REFRIGERANTES, CERVEJA, VINHO ROSÉ, BRANCO E TINTO

“Encostas do Enxoé”, CAFÉ, CHÁ

### **VALOR POR PESSOA M3 (mínimo 15 pessoas):**

**77,00€ - Sem o Bolo e o Espumante Incluído**

**70,50€ - Com o Bolo e o Espumante Incluído (para grupos com mais de 35 convidados)**

NOTA: (para grupos até 35 pessoas o bolo e espumante é orçamentado à parte)



## WELCOME DRINK SIMPLES

### Bebidas em Bar aberto (1 hora)

SANGRIA DE ESPUMANTE, VINHO BRANCO, TINTO E ROSÉ “Encosta do Enxoé”, SUMOS NATURAIS, REFRIGERANTES E ÁGUAS

**VALOR POR PESSOA** (mínimo 15 pessoas):

**9,00€**

## WELCOME DRINK PLUS

### Bebidas em Bar aberto (1 hora)

SANGRIA DE ESPUMANTE, VINHO BRANCO, TINTO E ROSÉ “Encosta do Enxoé”, CAIPIRINHA, GIN, WHISKY, SUMOS NATURAIS, REFRIGERANTES E ÁGUAS

**VALOR POR PESSOA** (mínimo 15 pessoas):

**14,00€**

## WELCOME DRINKS COM CANAPÉS SIMPLES

### Bebidas em Bar aberto (1 hora)

SANGRIA DE ESPUMANTE, VINHO BRANCO, TINTO E ROSÉ “Encosta do Enxoé”, SUMOS NATURAIS, REFRIGERANTES E ÁGUAS

### Canapés | Finger Food:

MINIATURAS DE SALGADOS DIVERSOS, ESPETADINHAS DE FRUTA MISTA, ESPETADINHAS CAPRESE, MONTADITOS DE QUEIJOS NOBRES, MONTADITOS DE ENCHIDOS NOBRES, QUITUTES DA TERRA (amêndoas torradas, amendoins, caju, nozes e figos secos)

**VALOR POR PESSOA** (mínimo 15 pessoas):

**20,00€**

## WELCOME DRINKS COM CANAPÉS PLUS

### Bebidas em Bar aberto (1 hora)

SANGRIA DE ESPUMANTE, VINHO BRANCO, TINTO E ROSÉ “Encosta do Enxoé”, CAIPIRINHA, GIN, WHISKY, SUMOS NATURAIS, REFRIGERANTES E ÁGUAS

### Canapés | Finger Food:

MINIATURAS DE SALGADOS DIVERSOS, ESPETADINHAS DE FRUTA MISTA, ESPETADINHAS CAPRESE, MONTADITOS DE QUEIJOS NOBRES, MONTADITOS DE ENCHIDOS NOBRES, QUITUTES DA TERRA (amêndoas torradas, amendoins, caju, nozes e figos secos)

**VALOR POR PESSOA** (mínimo 15 pessoas):

**25,00€**



## Menu Infantil (crianças dos 3 aos 11 anos)

### Entradas

(escolher 1 entrada)

#### CREME DE LEGUMES

delicado creme preparado exclusivamente com legumes da estação, colhidos na nossa horta biológica na Quinta do Freixo. Uma entrada, sem adição de natas, que celebra o sabor autêntico da terra e o respeito pela natureza.

#### MOZZARELLA STICKS

com molho de tomate assado

### Prato Principal

(escolher 1 prato)

#### DOURADINHOS DE PEIXE

douradinhos de peixe, arroz ou tagliatelle

#### HAMBÚRGUER NO PRATO

hambúrguer de vitela no prato, queijo e arroz ou tagliatelle

#### PEITO DE FRANGO

peito de frango grelhado, arroz ou tagliatelle

### Sobremesa

(escolher 1 sobremesa)

#### TARTE DE MAÇÃ

#### TARTE DE MAÇÃ COM GELADO DE BAUNILHA

#### MOUSSE DE CHOCOLATE

#### BOLA DE GELADO ARTESANAL

(baunilha, morango ou chocolate)

### Bebidas

(durante a refeição)

#### ÁGUA ou REFRIGERANTES

**VALOR POR CRIANÇA (dos 3 aos 11 anos):**

**21,50€ - Com o Bolo Incluído**

**18,00€ - Sem o Bolo Incluído**

**IVA INCLUÍDO**



## **Menu Bebés** **(bebés dos 0 aos 2 anos)**

### **Entrada**

#### **CREME DE LEGUMES**

delicado creme preparado exclusivamente com legumes da estação, colhidos na nossa horta biológica na Quinta do Freixo. Uma entrada, sem adição de natas, que celebra o sabor autêntico da terra e o respeito pela natureza.

### **Bebidas**

**(durante a refeição)**

**ÁGUA**

**VALOR POR BEBÉ (dos 0 aos 2 anos):**

**0,00€**

### **Nota:**

Por favor, avisar com a devida antecedência se quiser a sopa sem sal

**IVA INCLUÍDO**