



HOTEL DE CHARME
AMIEIRA

C A S A M E N T O

Casamento a realizar dia

N.º PESSOAS:

PROPOSTA N.º

DATA:

CONTACTOS:



Quarto casal
5 Quartos disponíveis
Preço: 100,00€/quarto

Quarto Twin
2 Quartos disponíveis
Preço: 100,00€/quarto
Quarto Single/quarto
Preço: 90,00€

Suíte
2 Suítes disponíveis
Preço: 130,00 €/quarto

Bungalow T2
1 Bungalow disponível
Preço: 195,00€

Bungalow T1
3 Bungalows disponíveis
Preço: 145€/quarto

Nota: Em caso de reserva da totalidade dos quartos, desconto de 20%

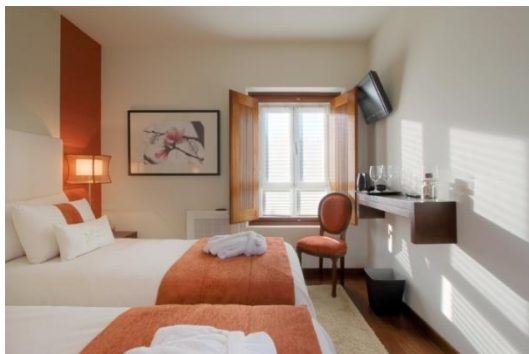
OFERTA DA SUÍTE AOS NOIVOS

Inclui: Alojamento, com pequeno almoço, acesso gratuito ao Amieira Spa (Piscina Interior Climatizada, Jacuzzi, Ginásio) - Material necessário: touca, fato de banho ou biquíni, WI-FI gratuito, bicicletas e estacionamento privativo.

O Amieira Spa dispõe de Serviço de Sauna e de Massagens sob marcação prévia. Para mais informações e marcação de Massagens, poderá fazê-lo pelo número de telefone 249 877 080 ou pelo e-mail reservas@casadaamieira.com.

Horário de funcionamento: 08h00 às 20h00.

EVENTOS



M E N U

COCKTAIL DE BOAS VINDAS

QUENTES (Escolha 6 opções entre frios e quentes)

Chamuças

Ovos verdes

Croquetes

Mini-empadas de galinha

Rissóis de camarão

Coxinhas de galinha

Espetadinha de frango com caril

Enchidos grelhados (chouriço e farinheira)

Bolas de morcela com puré de maçã

Folhadinhos de alheira

Folhadinhos de queijo e chouriço

Pasta de grão com bacalhau e coentros

Tâmaras e bacon

Queijo Brie no forno com frutos secos

FRIOS

Presunto fatiado com broa

Canapé de salmão fumado

Canapé de queijo creme

Mini-tostas com pasta de atum

Mini-tostas com pasta de delícias do mar

Quiche Lorraine

Espetada de Mozzarella com tomate e manjerição

Shot de melão

Shot de melancia

BEBIDAS WELCOME DRINK: Águas,
refrigerante de laranja, cerveja, Martini tinto e
branco, gin tónico (Gordons) e Moscatel

E V E N T O S



HOTEL DE
CHARME
AMIEIRA

M E N U

ALMOÇO SERVIDO

SOPAS (Escolha 1 opção)

A nossa canja de galinha
Creme de alho francês
Creme de abóbora com gengibre
Creme de grão com espinafres e queijo parmesão
Creme de legumes com funcho
Sopa de peixe



ENTRADAS (Escolha 1 opção)

Camarões em massa filo com alho francês estufado
Folhado de queijo Brie com frutos secos, salada de mistura de alfaces e molho de vinagre balsâmico
Espetada de alheira e morcela com abacaxi em cama de broa com coentros
Requeijão com doce de abóbora
Cogumelos do bosque recheados com morcela e queijo mozzarella



HOTEL DE CHARME
AMIEIRA

1) Pratos sujeitos a revisão de condições

MENU

ALMOÇO SERVIDO

PEIXES (Escolha 1 opção)

Bacalhau à Amieira com salada mista

Bacalhau folhado com molho de marisco e ratatouille

Lombos de pescada com molho à Portuguesa e batata sauté

Lombos de Bacalhau com broa e alheira (puré de grão e grelos) (1)

Lombo de salmão braseado com ervas e molho de tomate (arroz de açafraão)

Tamboril com camarão e risoto de espumante e coentros (1)

Garoupa com frutos do mar e molho de marisco (1)

Lombos de perca com molho de limão (esparregado)

Cherne com crocante de Legumes e Molho de Marisco

**CARNES (Escolha 1 opção)**

Nacos de vitela estufados com ervas e vinho Madeira

Vazia com pasta de cogumelos em massa folhada (1)

Lombinho de porco com molho mostarda

Bochechas de porco em vinho tinto (1)

Peito de frango recheado com bacon e molho de cogumelos

Perna de pato confitada com arroz de coentros e legumes da horta (curgete, castanhas e cogumelos)

Os nossos rojões (com morcela, chouriço, batata e gomos de laranja), acompanha com arroz de grelos

HOTEL DE CHARME
AMIEIRA**1) Pratos sujeitos a revisão de condições**

M E N U

ALMOÇO

SOBREMESAS (Escolha 1 opção)

Semifrio de morango
Semifrio de bolacha
Bolo de chocolate com chantilly
Tarte de maçã com gelado de baunilha
Cheesecake
Tiramisu
Bolo de noz com chantilly
Bolo Brigadeiro
Salada de Frutas à Amieira
Espetada de fruta



BUFFET

QUENTES (1 sopa e 2 pratos)

A nossa canja de galinha
Caldo verde
Bacalhau à Brás
Arroz de pato
Carne de porco à Portuguesa
Choquinhos
Massa à Carbonara
Arroz de marisco (1)



HOTEL DE CHARME
AMIEIRA

1) Pratos sujeitos a revisão de condições

M E N U

BUFFET

FRIOS

Leitão
Presunto
Lombo de porco assado
Frango assado
Salgados
Panados



MARISCOS

Sapateira; Búzios; Camarão cozido, camarão salteado;
Amêijoas à Bulhão Pato; mexilhão

Lagosta e camarão tigre (1)

QUEIJOS

Queijos Nacionais e Internacionais
Pão, broa, tostas, compotas



M E N U

BUFFET

FRUTA

Combinado de frutas (nacionais e tropicais)



DOCES

Doces Conventuais; Bolos; Semifrios; Tortas;
Pudins; Mousses

CEIA (1)

Ovos mexidos com espargos
Mini-preguinhas
Mini-pasteis de nata
Espetadas de fruta
Cacau quente

(1) Ceia não incluída - serviço sob consulta

OFERTA CASA DA AMIEIRA:

Insufláveis para as crianças
Bolo Casamento e Espumante

Outros Serviços:

Serviço de vinhos (tinto, branco seleção do hotel – JP Quinta da Bacalhoa), águas, sumos e refrigerantes durante a refeição

Bar aberto após Buffet (Licor Beirão, Whisky Novo, Baileys, Aguardente e Moscatel)

Degustação dos pratos para 4 pessoas

Preçário: Preço por pessoa: Mediante orçamento

0-3 anos: não pagantes

4-10 anos: pagantes de 50% do valor



CONDIÇÕES GERAIS

1. Validade da proposta

A proposta é válida para um número mínimo de convidados

2. Serviços incluídos

Atoalhados (standard).

Decoração das Mesas e dos Buffets (standard).

Bolo de casamento (standard).

Impressão de menus e marcação das mesas (standard).

Espaço.

Música ambiente.

Parque de estacionamento.

Wi-fi gratuito.

3. Serviços sob consulta:

Serviço de Cabeleireiro e estética para noivos e convidados;
Tendas ou toldos;
Animação destinada ao evento (musical, infantil ou outra);
Montagem de equipamentos para realização de Cerimónia Civil;
Fotógrafo;
Photobooth;
Técnico de som e imagem;
Transporte dos noivos para a local da cerimónia;
Babysitting;
Fogo de artifício;
Decoração extra;
Utilização da sala de jogos;
Outros que não estejam mencionados no ponto anterior.
Os Serviços não incluídos poderão ser fornecidos, mediante acordo prévio.

4. Condições de Pagamento

30% do valor estimado do evento no ato da adjudicação.

Os restantes 70% no dia do evento.

5. Número final de Convidados

O número final de convidados deverá ser-nos comunicado por escrito até 8 dias antes da data do evento.

6. Outros aspetos relacionados com a realização do evento serão abordados posteriormente, após a adjudicação do mesmo.

Amiais de Cima

Filipe Silva

Direção

249 877 080 | 967 407 267 | geral@casadaamieira.com

A Q U I A T R A D I Ç Ã O E A N A T U R E Z A
F U N D E M - S E P A R A O S U R P R E E N D E R !



HOTEL DE CHARME
AMIEIRA