



RIBEIRA
COLLECTION HOTEL

KIT DE CASAMENTOS

E CONDIÇÕES DE ORGANIZAÇÃO II



RIBEIRA COLLECTION HOTEL

2021/2022



BEBIDA DE BOAS VINDAS

Flute de Espumante Francês
(Escolher marca)

APERITIVOS LÍQUIDOS

COM ÁLCOOL

- . Vinho branco e tinto
- . Gin tónico
- . Martini
- . Porto branco sêco
- . Porto tónico
- . Vodka
- . Whisky novo
- . Cerveja
- . Sangria

SEM ÁLCOOL

- . Soft drinks
- . Refrigerantes
- . Sumos naturais
- . Águas

APERITIVOS SÓLIDOS

SERVIÇO VOLANTE

CANAPÉS E ACEPIPES QUENTES

1. Enchidos regionais
2. Rissóis de camarão
3. Rissóis de Leitão
4. Espetada de frutas
5. Alheira crocante em puré de maçã
6. Croquete de Vitela
7. Chamuças picantes
8. Gambas ariadas com molho pesto
9. Queijo de cabra mel e nozes em massa filo
10. Ameixa em bacon
11. Salmão fumado em cama de queijo roquefort
12. Torricado de sardinha

ENTRADA À MESA

ESCOLHER UMA OPÇÃO

1. Canja de Perdiz
2. Sopa de peixe aromatizada com coentros
3. Creme ervilhas com bacon desidratado no forno
4. Crepe de camarão gratinado
5. Carpaccio de novilho
6. Atum fresco com sementes de sésamo selada ao sauté (+ 4€)
7. Salada de lagostim e lavagante (+ 15€)
8. Ostras frescas (4 un. + 35€)



PEIXE (PRATO PRINCIPAL)

ESCOLHER UMA OPÇÃO

1. Bacalhau com Broa clássico. Acompanha com batata a murro e espinafres
2. Robalo em cama de grelos e puré de batata doce
3. Bacalhau confitado com puré de aipo
4. Pescada fresca gratinada com puré de batata e verduras
5. Salmão fresco. Acompanha com batata Aligot
6. Linguado de alto mar. Sugestão de acompanhamento à escolha (+ 20€)
7. Lavagante ou Lagosta. Sugestão de acompanhamento à escolha (+ 30€)

CARNE (PRATO PRINCIPAL)

ESCOLHER UMA OPÇÃO

1. Vitela assada no forno. Acompanha com arroz e batata assada
2. Lombo de porco bísaro recheado com damasco e batata transmontana
3. Pato confitado com laranja. Acompanha com puré de grão e grelos
4. Cabrito com arroz no forno
5. Tornado de Lombo de Boi. Com Porto LBV e esparregado (+ 5€)
6. Naco da Cachena com arroz de feijão terrestre (+ 10€)
7. Carne maturada de 60 dias. Acompanha com sugestão à escolha (+ 35€)

SOBREMESAS (À MESA)

ESCOLHER UMA OPÇÃO

1. Petit Gateau com gelado de frutos do bosque
2. Tarte de maçã caramelizada com gelado de baunilha
3. Folhado de leite creme
4. Sobremesa Ribeira Collection Hotel (Cannellone de toucinho do céu com gelado de maçã verde)



BOLO DE NOIVOS

Design e recheio à escolha, degustação
incluída, serviço com espumante francês

BUFFET DE SOBREMESAS

1. Variedade de doces (Semi-frios, miniaturas, mousses, pudim, tartes, bolos, etc)
2. Variedade de frutas laminadas
3. Variedade de queijos e compotas

CAFÉ E DIGESTIVOS

- . Café e Chá
- . Aguardente velha
- . Whisky novo
- . Whisky velho
- . Licor Beirão
- . Licor Baileys
- . Amêndoa Amarga

BAR

Bar aberto ao longo de toda a festa

VINHOS

ESCOLHER UM DE CADA

VERDE

1. Quinta da Aveleda
2. Anphora
3. Soalheiro – Alvarinho de Melgaço (+ 5€)

BRANCO

1. Planalto (Douro)
2. Quinta da Pacheca (Douro)
3. Evel (Douro)
4. Grão Vasco (Dão)
5. Monte Velho (Alentejo)

TINTO

1. Quinta da Pacheca (Douro)
2. Monte Velho (Alentejo)
3. Esteva (Douro)
4. Grão Vasco (Dão)

CEIA VOLANTE

ESCOLHER UMA OPÇÃO

1. Preguinho de lombo no pão com caldo verde
2. Mini-hambúrguer de novilho com caldo verde
3. Bola de carne com caldo verde

SUGESTÕES ESPECIAIS

- Champanhe francês Veuve Clicquot (+ 15€)
- Buffet de Sushi – Nos aperitivos, mínimo 200 peças (1,5€ por peça)
- Buffet de tapas – Nos aperitivos (+ 2,50€)
- Bar de cocktails (+ 7,50€ por pessoa)
- Show Cooking – Nos aperitivos (+ 10€)



ESTRUTURA DA EMENTA

Bebida de boas vindas INCLUÍDO

Aperitivos volantes INCLUÍDO

Entrada à mesa INCLUÍDO

Show-Cooking OPCIONAL

Buffet de tapas OPCIONAL

Prato de peixe INCLUÍDO

Corta sabores INCLUÍDO

Prato de carne INCLUÍDO

Sobremesa à mesa INCLUÍDO

Bolo de noivos INCLUÍDO

Buffet de sobremesas INCLUÍDO

Café e digestivos INCLUÍDO

Bar aberto INCLUÍDO

Vinhos Verde, Branco e Tinto INCLUÍDO

Ceia INCLUÍDO

SERVIÇOS INCLUÍDOS

EXCLUSIVIDADE

O Ribeira Collection Hotel by Piamonte Hotels é reservado em exclusividade para evento. É obrigatório a reserva total dos quartos ou a cobrança da taxa de privatização no valor de 8.000.00€.

CATERING

A cozinha do Ribeira Collection Hotel confecciona toda a ementa, onde é proposta uma refeição de degustação.

DECORAÇÃO

Decoração básica incluída.

PROTOCOLO

Elaboração do contrato de casamento incluído.

BENGALEIRO

Serviço de bengaleiro disponível.

JARDIM

Jardim único com localização privilegiada.

CASAS DE BANHO

Com manutenção durante todo o evento.

MOBILIDADE REDUZIDA

Com condições para acolhimento.

ANIMAÇÃO, FOTOGRAFIA E VÍDEO

Não incluído. Podemos sugerir os nossos parceiros para que a festa seja inesquecível.

CONDIÇÕES DE ORGANIZAÇÃO

Preço por pessoa: 120€

Gratuito para crianças dos 0 aos 4 anos

Para crianças dos 5 aos 11 anos, apenas 50%

Preço de staff: 50%

Nº máximo de pessoas: 150

CONTACTOS

www.ribeiracollectionhotel.com

Largo dos Milagres 4970-592

Arcos de Valdevez

booking.rch@piamontehotels.com

(+351) 258 009 410



RIBEIRA
COLLECTION HOTEL

WEDDING KIT

AND ORGANIZATION CONDITIONS II



RIBEIRA COLLECTION HOTEL

2021/2022



WELCOME DRINKS

French sparkling wine flute
(Brand of your choose)

LIQUID APPETIZERS

WITH ALCOHOL

- . Red and White wines
- . Gin tonic
- . Martini
- . White Porto Wine (dry)
- . Porto tonic
- . Vodka
- . New Whisky
- . Beer
- . Sangria

NO ALCOHOL

- . Soft drinks
- . Soda
- . Natural juices
- . Water

SOLID APPETIZERS

BUTLER-STYLE BUFFET

HOT CANAPES AND ACEPIPES

1. Regional sausages
2. Shrimp patties
3. Roasted suckling pig patties
4. Fruits kebabs
5. Crunchy Alheira in apple puree
6. Calf croquette
7. Spicy samosas
8. Prawns with pesto sauce
9. Goat cheese, honey and nuts in phyllo pastry
10. Plums with bacon
11. Smoked salmon in roquefort cheese bed
12. Sardine toast

APPETIZERS AT THE TABLE

CHOOSE ONE OPTION

1. Partridge Soup
2. Fish soup flavored with coriander
3. Peas cream soup with bacon dehydrated in the oven
4. Gratin shrimp crepe
5. Calf carpaccio
6. Fresh tuna with sesame seeds, sealed au sauté (+ 4€)
7. Crawfish and lobster salad (+ 15€)
8. Fresh oysters (4 un. + 35€)



FISH (MAIN DISH)

CHOOSE ONE OPTION

1. Typical codfish with "broa" (typical Portuguese bread). Accompanies with roasted potatoes and spinach
2. Seabass in bed of greens and sweet potato puree
3. Confited codfish with celery puree
4. Fresh hake au gratin with mashed potatoes and vegetables
5. Fresh salmon. Accompanies with aligot
6. High sea flounder. Accompaniment of your choice, based on our suggestions (+ 20€)
7. Crawfish and lobster. Accompaniment of your choice, based on our suggestions (+ 30€)

MEAT (MAIN DISH)

CHOOSE ONE OPTION

1. Roasted veal. Accompanies with rice and baked potato
2. Bísaro pork loin stuffed with apricot. Accompanies with potato from "Trás-os-Montes"
3. Duck a l'Orange. Accompanies with chickpea puree and turnip greens
4. Roasted goatling with rice
5. Ox loin tornedó. With Porto LBV and "esparregado" (traditional portuguese puree) (+ 5€)
6. Cachena chunk with beans and rice (+ 10€)
7. 60 day matured meat. Accompaniment of your choice, based on our suggestions (+ 35€)

SOBREMESAS (À MESA)

ESCOLHER UMA OPÇÃO

1. Petit gâteaux with forest fruits ice cream
2. Caramelized apple pie with vanilla ice cream
3. Crème brûlée cream puff with vanilla ice cream
4. Ribeira Collection Hotel Dessert (Toucinho do Céu cannellone with green apple ice cream)



WEDDING CAKE

Design and filling of your choice. Tasting included. Service with French sparkling wine.

DESSERTS BUFFET

- . Variety of sweets (semifreddo, mousses, pudding, cakes)
- . Variety of laminated fruits
- . Variety of cheeses and jams (+ € 4)

COFFEE AND DIGESTIF

- . Coffee and tea
- . Old brandy
- . New Whisky
- . Old Whisky
- . Licor Beirão
- . Baileys Liqueur
- . Bitter Almond Liqueur

BAR

Open bar throughout the party.

WINES

CHOOSE ONE OF EACH

GREEN

1. Quinta da Aveleda
2. Anphora
3. Soalheiro – Alvarinho de Melgaço (+ 5€)

WHITE

1. Planalto (Douro)
2. Quinta da Pacheca (Douro)
3. Evel (Douro)
4. Grão Vasco (Dão)
5. Monte Velho (Alentejo)

RED

1. Quinta da Pacheca (Douro)
2. Monte Velho (Alentejo)
3. Esteva (Douro)
4. Grão Vasco (Dão)

SUPPER

CHOOSE ONE OPTION

1. Beef steak on bread and "Caldo Verde" (Portuguese traditional soup)
2. Calf mini-burguer and "Caldo Verde" (Portuguese traditional soup)
3. "Bola de carne" (Portuguese traditional appetizer that seems a bread filled with sausages and cheese) and "Caldo Verde" (Portuguese traditional soup)

SPECIAL SUGGESTIONS

- French Champagne Veuve Clicquot (+ 15€)
- Sushi Buffet - appetizers, 200 pieces minimum (1,5€ per piece)
 - Tapas buffet - appetizers (+ 2,50€)
 - Cocktails bar (+ 7,50€ per person)
 - Show Cooking - appetizers (+ 10€)



MENU STRUCTURE

Welcome Drinks INCLUDED

Appetizers (butler-style) INCLUDED

Appetizera (at the table) INCLUDED

Show-Cooking OPTIONAL

Tapas buffet OPTIONAL

Fish main dish INCLUDED

Cut flavour INCLUDED

Meat main dish INCLUDED

Dessert (at the table) INCLUDED

Wedding cake INCLUDED

Dessert buffet INCLUDED

Coffee and digestif INCLUDED

Open bar INCLUDED

Green, white and red wine INCLUDED

Supper INCLUDED

SERVICES INCLUDED

EXCLUSIVITY

Ribeira Collection Hotel by Piamonte Hotels is reserved in exclusivity to your event. The privatization is mandatory by booking all the rooms or the fee is 8 000.00€.

CATERING

Ribeira Collection Hotel kitchen team prepares the entire menu and is proposed a tasting meal.

DECORATION

Basic decoration included.

PROTOCOL

Detailed organization of the protocol throughout the event, providing hostesses to accompany you at all times.

CLOAKROOM

Cloakroom service available.

GARDEN

Unique garden with prime location.

BATHROOM

With maintenance during the event.

REDUCED MOBILITY

With conditions for reception.

ANIMATION, PHOTOGRAPHY AND VIDEO

Not included. We can, however, suggest some of our partners so your party will be unforgettable.

ORGANIZATION CONDITIONS

Price per person: 120€

Kids with ages between 0 and 4 years: free

Kids with ages between 5 and 11 years: 50%

Price for staff: 50%

Maximum number of people: 150

CONTACTS

www.ribeiracollectionhotel.com

Largo dos Milagres 4970-592

Arcos de Valdevez

booking.rch@piamontehotels.com

(+351) 258 009 410