



RIBEIRA  
COLLECTION HOTEL

## KIT DE CASAMENTOS

---

### E CONDIÇÕES DE ORGANIZAÇÃO I

---



---

RIBEIRA COLLECTION HOTEL

---

2021/2022



## BEBIDA DE BOAS VINDAS

Flute de Espumante Francês

## APERITIVOS LÍQUIDOS

---

### COM ÁLCOOL

- . Vinhos branco e tinto
- . Gin Tónico
- . Martini
- . Whisky Novo
- . Cerveja
- . Sangria

### SEM ÁLCOOL

- . Refrigerantes
- . Águas

## APERITIVOS SÓLIDOS

---

### SERVIÇO VOLANTE

#### CANAPÉS E ACEPIPES QUENTES

1. Enchidos regionais: Chouriça, chouriço, presunto, salpicão, alheira de caça, morcela.
2. Bolinhas de morcela com maça e queijo da serra
3. Rissóis de camarão & carne
4. Espetada de frutas
5. Tiras de frango panadas
6. Queijo de cabra mel e nozes em massa filo
7. Torricado de atum com cebolinho
8. Camarão salteado com molho agridoce

## ENTRADA À MESA

---

### ESCOLHER UMA OPÇÃO

1. Canja de Galinha
2. Creme ervilhas com bacon desidratado no forno
3. Cogumelos Portobello recheados
4. Salada de lagostim e lavagante (+ 15€)
5. Atum fresco com sementes de sésamo selada ao sauté (+ 4€)

## PEIXE (PRATO PRINCIPAL)

---

### ESCOLHER UMA OPÇÃO

1. Lascas de bacalhau em massa filo. Acompanha com batata rústica com base de legumes salteados.
2. Folhado de camarão com legumes salteados. Acompanha com espuma de cogumelos e emulsão de alho;
3. Salmão com crosta de amêndoa torrada com molho de limão. Acompanha com legumes salteados e puré de batata-doce roxa;
4. Linguado de alto mar. Sugestão de acompanhamento à escolha (+ 20€)
5. Lavagante ou Lagosta. Sugestão de acompanhamento à escolha (+ 30€)

## CARNE (PRATO PRINCIPAL)

---

### ESCOLHER UMA OPÇÃO

1. Vitela assada no forno. Acompanha com batata doce frita
2. Rosbife à inglesa. Acompanha com batata palha
3. Pato confitado com laranja. Acompanha com puré de grão e grelos
4. Naco da Cachena com arroz de feijão terrestre (+ 10€)
5. Tornado de Lombo de Boi com molho de frutos vermelhos. Acompanha com arroz selvagem (+ 5€)
6. Carne maturada de 60 dias. Acompanha com sugestão à escolha (+ 40€)



## SOBREMESAS (À MESA)

---

### ESCOLHER UMA OPÇÃO

1. Petit Gateau com gelado de baunilha
2. Tarte de maçã caramelizada com gelado de limão
3. Pudim de laranja em calda de frutos silvestres



### BOLO DE NOIVOS

---

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

## BUFFET DE SOBREMESAS

---

- . Variedade de doces: Lua de mel; torta italiana; bolo de choux; tarte de limão; quindim de côco; tarte de amêndoa; torta de cenoura; torta de laranja; tarte de maçã; pudim de ovos; picado de abelha; mousse de chocolate.
- . Variedade de frutas laminadas
- . Variedade de queijos e compotas (+4€): Queijo da serra; queijo curado; queijo ilha; queijo azeitão; brie; camambert. Compotas: Abóbora; frutos vermelhos;

## CAFÉ E DIGESTIVOS

---

- . Café e Chá
- . Aguardente velha
- . Whisky novo
- . Licor Beirão

## BAR

---

Bar aberto ao longo de toda a festa: + 15€ (por pessoa)

## VINHOS

---

### ESCOLHER UM DE CADA

#### VERDE

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

#### BRANCO

1. Planalto (Douro)
2. Carm (Douro) (+ 5€)
3. Altano (Douro)
4. Duque de Viseu - Quinta dos carvalhais (Dão)
5. Catarina (Quinta da Bacalhôa)

#### TINTO

1. Quinta do crasto (Douro) (+ 5€)
2. Monte Velho (Alentejo)
3. Diálogo (Douro)
4. Quinta dos Carvalhais (Dão)

## CEIA VOLANTE

---

. Preguinho de lombo no pão 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 OPCIONAL

---

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

Não 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 adulto: 80€ (IVA incluído)  
Gratuito para crianças dos 0 aos 4 anos  
Para crianças dos 5 aos 11 anos, apenas 50%  
Nº máximo de pessoas: 120  
Preço de staff: 50%

---

## CONTACTOS

[www.ribeiracollectionhotel.com](http://www.ribeiracollectionhotel.com)  
Largo dos Milagres 4970-592  
Arcos de Valdevez  
[booking.rch@piamontehotels.com](mailto:booking.rch@piamontehotels.com)  
(+351) 258 009 410