



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
- . Aperol spritz
- . Martini
- . Porto branco sêco
- . Porto tónico
- . Vodka
- . 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 maçã e queijo da serra
3. Rissóis de camarão, carne e leitão
4. Ostras
5. Espetada de frutas
6. Melão com presunto
7. Tiras de frango panadas
8. Tosta em pão de sementes com salmão curado
9. Camarão ao natural - estilo buffet
10. Queijo de cabra mel e nozes em massa filo
11. Camarão salteado com molho agridoce
12. Salmão fumado em cama de queijo roquefort
13. Torricado de atum com cebolinho

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€)



PEIXE (PRATO PRINCIPAL)

ESCOLHER UMA OPÇÃO

1. Bacalhau confitado com creme de couve-flor e farinheira crocante
2. Robalo em cama de grelos e puré de batata doce
3. Lascas de bacalhau em massa filo. Acompanha com batata rústica com base de legumes salteados.
4. Folhado de camarão com legumes salteados. Acompanha com espuma de cogumelos e emulsão de alho
5. Salmão com crosta de amêndoa torrada com molho de limão. Acompanha com legumes salteados e puré de batata-doce roxa
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 batata doce frita
2. Rosbife à inglesa. Acompanha com batata palha
3. Pato confitado com laranja. Acompanha com puré de grão e grelos
4. Magret de pato em redução de vinho do Porto. Acompanha com batata rústica e couve Pak Choi
5. Tornado de Lombo de Boi com molho de frutos vermelhos. Acompanha com arroz selvagem
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. Pudim de laranja em calda de frutos silvestres
4. Sobremesa Ribeira Collection Hotel (Folhado de leite creme com gelado de baunilha)



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; leve de ovos; tarte de amêndoa; torta de cenoura; torta de laranja; tarte de maçã; pudim de ovos; pudim abade de priscos; picado de abelha; papos de anjo; castanhas de ovos; lampreia de ovos; mousse de chocolate.
- . Variedade de frutas laminadas
- . Variedade de queijos e compotas: 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
- . Whisky velho
- . Licor Beirão
- . Licor Baileys
- . Amêndoa Amarga

BAR

Bar aberto ao longo de toda a festa

VINHOS

ESCOLHER UM DE CADA

- | | |
|--------|--|
| VERDE | <ol style="list-style-type: none">1. Quinta da Aveleda2. Soalheiro Allo - Alvarinho + Loureiro3. Soalheiro – Alvarinho de Melgaço |
| BRANCO | <ol style="list-style-type: none">1. Planalto (Douro)2. Carm (Douro)3. Altano (Douro)4. Duque de Viseu - Quinta dos carvalhais (Dão)5. Catarina (Quinta da Bacalhôa) |
| TINTO | <ol style="list-style-type: none">1. Quinta do crasto (Douro)2. Monte Velho (Alentejo)3. Diálogo (Douro)4. Quinta dos Carvalhais (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