



Jardim de Sabores
Ementa de Casamento
- Serviço em regime empratado ou buffet -

Neste menu, convidamo-lo a explorar um verdadeiro "jardim" gastronómico, onde cada prato é uma flor de sabores cuidadosamente cultivada. Inspirados pela natureza, apresentamos ingredientes frescos e vibrantes que se unem em perfeita harmonia, criando uma experiência sensorial única.

De entradas suaves como uma brisa de primavera, passando por pratos principais robustos como o tronco das árvores, até sobremesas delicadas como pétalas de flores, esta ementa é um tributo ao encanto e à abundância dos sabores naturais.

Escape para o Jardim dos Sabores – Um refúgio de natureza e elegância

Descubra um refúgio perfeito para celebrar momentos inesquecíveis. Situado entre o verde do campo e o azul do mar, o Hotel dos Zimbros oferece um ambiente único, onde a tranquilidade da natureza encontra a sofisticação.

Nosso conceito "off" convida os noivos e seus convidados a desconectar-se do ritmo acelerado do dia a dia e conectar-se com o que realmente importa: a beleza do amor, o prazer da boa gastronomia e a magia de um cenário natural deslumbrante.

O Jardim dos Sabores, um espaço rodeado por cores naturais, é o palco ideal para criar uma experiência memorável. Aqui, cada detalhe é pensado para garantir um casamento que reflete autenticidade e harmonia com o ambiente.



Menu

- Serviço em regime empratado ou buffet -

Cocktail de Boas-Vindas: Uma Experiência de Sabores

Receba os seus convidados com uma seleção irresistível de petiscos e bebidas, pensados para criar um momento acolhedor e inesquecível. O menu inclui uma variedade de sabores cuidadosamente escolhidos:

Petiscos:

Mini rissóis e croquetes, que evocam os clássicos da tradição. **Folhadinhos de queijo de cabra com mel** e **Folhadinhos vegan**, para agradar a todos os gostos. **Bruschettas de atum com tomate cherry**, equilibrando frescura e intensidade. **Chips crocantes de batata-doce**, para um toque moderno e leve. **Bolinhos de bacalhau**, um tributo aos sabores do mar. **Espetadinhas de fruta fresca**, oferecendo um contraste delicado e refrescante. **Mini chamuças**, com temperos exóticos e uma textura irresistível.

Bebidas:

Uma harmoniosa seleção de **Porto** e **Moscatel**, acompanhada por **sumo de laranja fresco** e **água**, garantindo opções para todos.

Este cocktail celebra a união de sabores tradicionais e contemporâneos, marcando o início perfeito de um dia repleto de felicidade e celebração.

Menu

- Serviço em regime empratado ou buffet -

Entradas e Sopas

Uma Viagem de Sabores Caseiros e Elegantes

Descubra a fusão perfeita entre tradição e sofisticação, com uma seleção cuidada de sopas e entradas para iniciar o banquete.

Sopas Reconfortantes

Saboreie a frescura do campo com a **Sopa de Coentros**, o equilíbrio nutritivo da **Sopa de Legumes** ou a delicadeza da **Sopa de Alho-Francês**. Mergulhe na suavidade do **Creme de Ervilhas**, na rusticidade da **Sopa do Campo** ou no conforto caseiro do **Creme de Legumes da Horta**. Para um toque mais especial, a **Canja de Pato ou Galinha** oferece o sabor inconfundível dos segredos da cozinha tradicional.

Entradas Irresistíveis

Deixe-se surpreender pela sofisticação da **Salada de Pêra Bêbeda e Queijo de Cabra** ou pelo contraste único do **Folhado de Alheira com Maçã**, que mistura o rústico com o requintado. Opte pela frescura da **Salada Verde com Salmão e Vinagrete de Cenoura**, que combina texturas leves e sabores vibrantes.

Menu

- Serviço em regime empratado ou buffet -

Pratos de Peixe

Uma sinfonia de sabores do mar

Experimente uma variedade de pratos que homenageiam a ligação especial ao oceano e celebram os ingredientes mais frescos e autênticos

Bacalhau Gratinado com Broa e Grelos: Um clássico da cozinha portuguesa, onde o bacalhau é envolvido por uma crosta dourada de broa, acompanhado por grelos tenros e saborosos.

Cremoso de Bacalhau com Puré de Cenoura: Uma interpretação delicada e inovadora do bacalhau, combinado com a suavidade doce do puré de cenoura.

Lombinhos de Solha à Portuguesa com Arroz Salteado: Uma opção irresistível que funde os sabores tradicionais e uma apresentação leve e saborosa.

Menu

- Serviço em regime empratado ou buffet -

Pratos de Peixe

Pétalas de Salmão em Cama de Batata e Coentros: Fatias delicadas de salmão repousam sobre uma base aromática de batata e coentros frescos, criando uma verdadeira harmonia de sabores.

Filetes de Robalo com Crosta de Azeitonas Pretas e Migas de Batata: Uma combinação sofisticada de texturas e sabores, com o robalo tenro e a intensidade das azeitonas.

Lombinho de Pescada com Molho de Camarão e Arroz ao Vapor e Vegetais Salteados: Uma proposta elegante e equilibrada, que une a suavidade da pescada ao toque requintado do camarão.

Folhado de Bacalhau com Batata Rústica e Mini Salada Verde: Um prato visualmente encantador e cheio de sabor, onde o bacalhau é envolto em massa folhada e servido com acompanhamentos frescos.

Menu

- Serviço em regime empratado ou buffet -

Pratos de Carne

Uma simbiose de sabores tradicionais e criativos sabores intensos reúnem-se para criar uma experiência gastronómica memorável. Desfrute de uma seleção variada que celebra a essência dos melhores ingredientes

Lombo de Porco à Alentejana com Migas de Legumes: Uma verdadeira homenagem à tradição, com o sabor robusto do porco complementado pelas migas coloridas e aromáticas.

Escalopes de Porco com Puré de Maçã e Batatinhas: Uma combinação clássica de carne succulenta e o toque doce e cremoso do puré de maçã, acompanhada por batatinhas delicadamente preparadas.

Peito de Frango com Crosta de Farinheira e Batata Rebolão: Um prato marcante, onde o frango tenro encontra a intensidade única da crosta de farinheira, servido com batatas irresistíveis.

Menu

- Serviço em regime empratado ou buffet -

Pratos de Carne

Rosti de Peru com Bacon e Ervas Aromáticas e Arroz Basmati: Uma abordagem inovadora que une a leveza do peru à crocância do bacon, temperado com ervas frescas e acompanhado pelo toque exótico do arroz basmati.

Novilho Estufado com Puré de Batata Doce e Legumes: Um prato reconfortante, onde a suavidade da batata doce equilibra o sabor intenso do novilho estufado, realçado por vegetais frescos.

Tartelete de Pato Gratinada com Arroz de Coentros: Um prato sofisticado, onde a textura cremosa e rica do pato gratinado contrasta harmoniosamente com o aroma fresco do arroz de coentros.

Frango Gratinado com Batatas e Creme de Natas: Uma proposta tradicional e reconfortante, que combina frango gratinado com um toque cremoso de natas e batatas assadas.

Menu

- Serviço em regime empratado ou buffet -

Harmonia de Bebidas durante a refeição:

Brisas do Vinhedo: **Seleção de vinhos branco e tinto, perfeitos para cada sabor da refeição.**

Essência Refrescante: **Sumos e refrigerantes para os que preferem algo leve e vibrante.**

Malte e Espuma: **Cerveja tradicional, ideal para brindar bons momentos.**

Água da Pureza: **Mineral sem gás diretamente para saciar a sede com elegância.**

Encanto da Sangria: **Sangrias tintas e brancas, uma fusão de frutas e alegria.**

Final Perfeito: **Café expresso, para encerrar a refeição com um toque de energia e sabor.**

Menu

- Serviço em regime empratado ou buffet -

Sobremesas

Doçura final para uma celebração memorável
Deixe-se envolver pela doçura e pela criatividade desta seleção de sobremesas, onde cada opção oferece um final perfeito para a celebração:

Bolo Mousse de Chocolate: Uma combinação luxuriosa de sabores intensos e textura aveludada, perfeita para os amantes de chocolate.

Tarte de Maçã com Gelado de Baunilha: Uma harmonia de tradição e frescura, com a tarte crocante e o gelado suave como complemento perfeito.

Tartelete com Leite Creme e Canela: Uma experiência delicada e aromática, onde o leite creme encontra o toque reconfortante da canela.

Panacota com Coulis de Frutos Vermelhos: Elegante e refrescante, esta sobremesa combina a suavidade da panacota com o contraste vibrante dos frutos vermelhos.

Pavê de Chocolate Gelado com Amêndoas: Uma sobremesa irresistível que equilibra a riqueza do chocolate com a crocância das amêndoas.

Bolo Fofo de Limão com Queijadinha de Laranja: Um casamento perfeito entre a leveza cítrica do limão e o toque doce e suave da queijadinha de laranja.

Pudim Flan com Molho de Chocolate Negro: A sobremesa clássica com um toque sofisticado, onde o pudim cremoso é acompanhado pela intensidade do chocolate negro.

SALA DE BANQUETES JARDIM DO OCEANO



Celebre o seu dia especial na sofisticada
Sala de Banquetes do Hotel dos Zimbros.

O espaço perfeito para momentos
inesquecíveis com uma atmosfera
acolhedora, ideal para o casamento dos
seus sonhos.

OFERTA EXCLUSIVA PARA OS NOIVOS



Além de um menu inesquecível,
proporcionamos também, como cortesia, uma
noite de sonho na luxuosa Suíte Superior do
Hotel dos Zimbros, para que o vosso casamento
termine com todo o requinte que merecem.
Um espaço exclusivo onde poderão relaxar e
aproveitar o início da vossa nova vida juntos.

OFERTA EXCLUSIVA PARA OS CONVIDADOS

Para tornar esta celebração ainda mais inesquecível, disponibilizamos uma oferta especial para os convidados do casamento:

- Desconto exclusivo em alojamento: Todos os convidados que desejarem pernoitar no hotel poderão usufruir de um desconto significativo através de um promocode exclusivo.

Como Funciona:

1. Ao realizar a reserva diretamente com o hotel, basta mencionar o **PROMOCODE** fornecido pelos noivos no momento da confirmação do casamento.
2. O desconto será automaticamente aplicado ao valor total da estadia.

Benefícios:

- Conforto e proximidade ao local do evento.
- Uma experiência personalizada para celebrar em grande estilo.

SERVIÇOS DISPONÍVEIS

WEDDING PLANNER

Personalize ainda mais o vosso grande dia com o apoio especializado da nossa *wedding planner*.

Oferecemos serviços que abrangem:

- Planeamento completo: Acompanhamento desde o início até o dia do evento, cuidando de todos os detalhes para garantir uma experiência inesquecível.
- Coordenação no dia do Casamento: Organização e supervisão no dia para que os noivos possam relaxar e aproveitar.
- Apoio personalizado: Reuniões para entender as preferências dos noivos, assessoria na escolha de fornecedores e personalização da decoração.
- Gestão do cronograma: Planeamento de horários e tarefas, garantindo que tudo aconteça conforme o esperado.
- Consultoria Pontual: Sugestões e soluções para dúvidas ou etapas específicas do planeamento.

SERVIÇOS DISPONÍVEIS

MÚSICA AO VIVO/DJ

Entretenimento musical personalizado para a cerimónia e a receção.

SERVIÇO DE TRANSPORTE

Organização de transporte para os convidados, incluindo transferências para o local do casamento e para o hotel.

Valores e personalização

Qualquer um dos serviços podem ser ajustados de acordo com as necessidades dos noivos e são orçamentados à parte.

Estamos disponíveis para discutir as opções e criar uma proposta personalizada que atenda às expectativas.

PREÇO

Esta proposta especial tem um valor a partir de 40€ por pessoa, já incluindo bebidas e serviço, garantindo uma experiência completa e sem preocupações.

Oferecemos menus flexíveis e personalizados para atender ao vosso estilo e orçamento, sem comprometer a qualidade e o sabor.

Opções de Menu

Opção 1:

- Cocktail de Boas-vindas
- 1 entrada
- 1 prato principal
- 1 sobremesa
- Bebidas incluídas

Preço por pessoa: 40,00€

Opção 2:

- Cocktail de Boas-vindas
- 1 entrada
- 2 pratos principais
- 1 sobremesa
- Bebidas incluídas

Preço por pessoa: 50,00€

SUPLEMENTOS DISPONÍVEIS

Personalize ainda mais o vosso evento com estas opções adicionais:

- + 1 Entrada: **6,00€/pessoa**
- Mesa de doces diversos (seleção): **6,00€/pessoa**
- Mesa de queijos diversos (seleção): **7,00€/pessoa**
- Mesa de salgados, empadas e folhados: **6,00€/pessoa**
- Mesa de mariscos (seleção): **10,00€/pessoa**
- Mesa de leitão assado: **8,00€/pessoa**
- Mesa de enchidos (seleção): **7,00€/pessoa**
- Mesa de frutas (seleção): **6,00€/pessoa**
- Mesa de saladas simples e compostas: **6,00€/pessoa**
- Suplemento de tira sabores: **3,00€/pessoa**

PROLONGAMENTO DO SERVIÇO DE BEBIDAS

Inclui uma seleção de bebidas: **Vinho do Porto, Moscatel, Whiskies variados, Gin Gordon's, Brandy, Ginja de Óbidos, Licor Beirão, Amêndoa Amarga, Macieira ou Constantino, Aliança Velha. Valor: 16,50 €/pessoa**

Nota: Caso as bebidas não sejam fornecidas pelo hotel, será aplicada uma taxa de rolha no valor de 5,00 €/pessoa, abrangendo a logística e operação de serviço.

CONDIÇÕES GERAIS DA EMENTA DE CASAMENTO

Incluído no Preço:

- IVA à taxa legal aplicável.

Não incluído no Preço:

- Decoração das mesas ou outros elementos decorativos.
- Bolo de noivos/bodas e espumante.
- Animação do evento.

Condições de Serviço:

1.Os valores apresentados são válidos para eventos com um **mínimo de 30 adultos**.

2.O envio do orçamento tem carácter **meramente informativo** e não constitui uma pré-reserva.

3.Os valores apresentados na presente ementa refletem as condições em vigor na data em que é apresentada. Face a potenciais variações no mercado, reservamo-nos o direito de proceder a ajustes nos preços em caso de alterações substanciais e generalizadas nos custos de bens ou serviços, decorrentes de fatores externos alheios ao nosso controlo. Qualquer atualização será previamente comunicada com a máxima transparência.

CONDIÇÕES GERAIS DA EMENTA DE CASAMENTO

4. Para a confirmação do casamento, o cliente deve comunicar a adjudicação por escrito, especificando a data do evento.

5. A ementa é elaborada com base no número mínimo de adultos mencionado na proposta.

6. Caso haja **redução no número final de convidados**, poderá ocorrer uma revisão dos preços.

7. O número total de convidados deve ser confirmado **até 15 dias antes do evento**. Após esse prazo, não serão aceites alterações que impliquem uma redução no número de convidados.

8. A duração do evento, estimada entre 6 e 8 horas, será definida em comum acordo com o cliente e poderá influenciar os custos e as condições logísticas.

Aceitação das Condições:

A adjudicação do evento implica a aceitação de todas as condições descritas nesta proposta.

PAGAMENTOS

- 30% do valor total deve ser efetuado no ato da adjudicação, sendo este montante não reembolsável em caso de desistência.
- 40% do valor estimado deverá ser pago até 30 dias antes do evento, também não reembolsável em caso de desistência.
- O pagamento restante deverá ser realizado na véspera do serviço.

Condições de Cancelamento:

- Em caso de cancelamento do evento até 30 dias antes da data prevista, todos os montantes pagos não serão reembolsados.
- Se o cancelamento ocorrer enquanto as montagens do evento estão em curso, o pagamento integral do valor total deverá ser efetuado.

Condições para Crianças:

- Crianças até 1 ano: Isentas de pagamento.
- Crianças dos 2 aos 4 anos (inclusive): Pagam 25% do valor por pessoa.
- Crianças dos 5 aos 10 anos: Pagam 50% do valor por pessoa.

