



Quinta do Conde do Paço

Menu Natal 2025

Menu 1

Aperitivo

Tábua de queijos e enchidos
Rojões e moelas
Salgadinhos variados
Wraps presunto
Cherry com mozzarella
Tostas com enchidos
Folhados de salsicha
Espetadas de ananás e chouriço
Pataniscas de bacalhau

Bar disponível durante os aperitivos e serviço à mesa
Vinhos maduro tinto | Vinho maduro branco
Sangria de vinho tinto ou de espumante
Sumo de laranja | Ice tea | Coca-cola | Água com e sem gás

Serviço à mesa

Escolha uma opção:

- Entrecôte de vitela maturado, com couve salteada e batata (+15€ por pessoa);
- Vitela de forno servido com feijão verde crocante, cenoura salteada e batata assada (+7€ por pessoa);
- Lombo com legumes e batata assada;
- Roti de vitela com batatas e legumes assados;
- Bacalhau em posta, confitado com cebolada, gratinado no forno com maionese e pickles (+7€ por pessoa)
- Bacalhau lascado com crosta de broa, grelos e batata à murro;
- Filetes de robalo assado confitado em cama de cebola, acompanhado por batatas assadas e legumes salteados
- Ratarouille de legumes com seitan grelhado (opção vegan)

Buffet de sobremesas

Pudim | Leite creme | Bolo Rei | Rabanadas | Tarte de amêndoa crocante
Fruta fresca (laranja, melão, ananás e kiwi)

Café

Bebidas após serviço à mesa (+7€ por bebida)

Menu 2

Aperitivo

Salgadinhos variados
Wraps presunto
Tomate cherry com mozzarella
Tostas com enchidos
Folhados de salsicha
Espetadas de ananás e chouriço
Pataniscas de bacalhau

Buffet

A partir de 120p serviço à mesa
Vitela de forno com batata e legumes assados (+7€ por pessoa)
ou
Lombo com batatas e legumes assados
ou
Roti de Vitela com batatas e legumes assados
Ratarouille de legumes com seitan grelhado
(opção vegan)

Sobremesa à mesa

Leite creme
Rabanadas
Bolo Rei

Café

Bar disponível durante os aperitivos e serviço à mesa
Vinhos maduro tinto | Vinho maduro branco
Sangria de vinho tinto ou de espumante
Sumo de laranja | Ice tea | Cola-cola | Água com e sem gás
Bebidas após serviço à mesa (+ 7€ por bebida)

Condições

Exclusividade

Um evento por dia. O espaço é seu, em total exclusividade.

Catering

Alfaiates do Catering - experiências gastronómicas feitas à medida. Liderados pelo Chefe Paulo Andrade, com mais de 20 anos de experiência, garantimos sabor, criatividade, sabor e serviço excecional.

UNIDADE DE TURISMO DA
CÂMARA MUNICIPAL DA MAIA

IM-110.2

PARQUE CENTRAL DA MAIA – LOJA 19 - 4470-214 MAIA
TEL. 229 444 732 · turismo@cm-maia.pt · www.visitmaia.pt

Decoração

A decoração base está incluída, criando o ambiente perfeito para uma celebração elegante e acolhedora.

Protocolo

Planeamento prévio, com cliente e fornecedores, e coordenação no dia, orientando tudo para o sucesso.

Durante as 5 horas do evento, a nossa equipa assegura que tudo corre com elegância e profissionalismo.

Condições especiais

Crianças 0-3: não pagam

Crianças 4-10: pagam 50% do valor

Staff externo (outros fornecedores): pagam 50% do valor

Investimento

Total convidados adultos	50	60	70	80	100	120	140	160	200
Menu 1 (Valor por pessoa)	86€	79€	76€	71€	64€	62€	60€	57€	53€
Menu 2 (Valor por pessoa)	79€	74€	69€	64€	57€	56€	54€	52€	50€

Horas extra + 320€ por hora

Aos valores indicados acresce o IVA à taxa em vigor.