



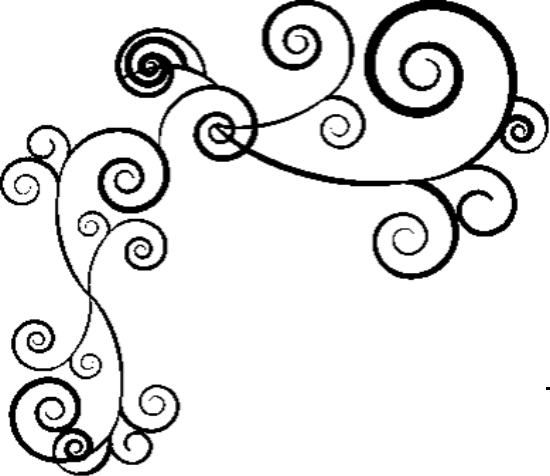
---

# HOTEL RURAL QUINTA DO MARCO

---

Menus de Batizados





## FLÔR DE ROSMANINHO

(30,00€/Pax)

### ❖ INCLUI:

- Couvert e 2 Acepipes
- 1 Prato de Peixe ou 1 Prato de Carne
- 1 Sobremesa ou fruta laminada

❖ **Couvert da Chef** - Azeitonas britadas, degustação de azeite de Santa Catarina e uma da sugestão da Chef (cenoura à algarvia, paté de beterraba, paté de alheira, paté de galinha)

❖ **Acepipes** - Queijo fresco com mel e tomilho e Bolinhas de Alheira sob maçã caramelizada.

### ❖ Prato Principal

#### Prato de peixe (escolher apenas 1 opção por grupo)

- Arroz de Polvo à algarvia
- Bacalhau com grelos e crosta de broa gratinada
- Filete de cavala corada com poejo, batata duquesa e legumes da nossa Horta

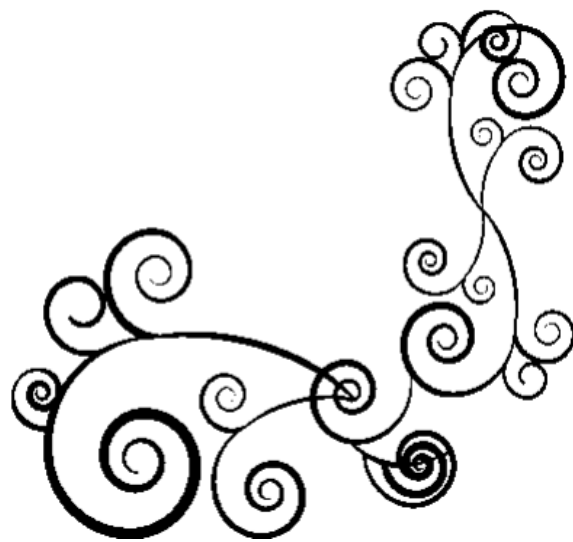
*OU*

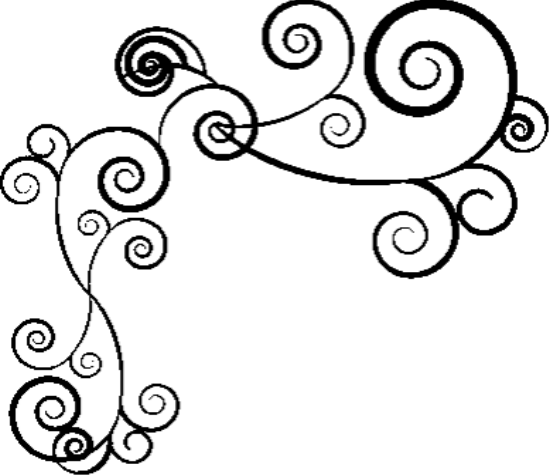
#### Prato de carne (escolher apenas 1 opção por grupo)

- Arroz de Pato
- Lombo de porco recheado com figos, batata à padeiro e legumes da nossa Horta
- Lombinho de porco, crosta de alheira, molho de medronho com migas e legumes da nossa Horta

### ❖ Sobremesa (escolher apenas 1 opção por grupo)

- Arroz-doce
- Leite-creme
- Farófias
- Mousse de chocolate
- Torta de Laranja
- Pêras em vinho-tinto e especiarias
- Fruta laminada





## FLÔR DE TOMILHO

(34,00€/Pax)

### ❖ INCLUI

- Couvert e 2 Acepipes
- 1 Sopa
- 1 Prato de Peixe ou 1 Prato de Carne
- 1 Sobremesa ou fruta laminada

❖ **Couvert da Chef** – Azeitonas britadas, degustação de azeite de Santa Catarina e sugestão da Chef

❖ **Acepipes** - Queijo fresco com mel e tomilho e Cogumelos recheados com alheira de caça e salada verde

### ❖ **Sopa** (escolher apenas 1 opção por grupo)

- Creme de legumes
- Creme de Alho-francês com presunto crocante
- Creme de Griséus com croutons de alho
- Canja de galinha
- Creme de Coentros e crocante de alho-francês

### ❖ **Prato Principal**

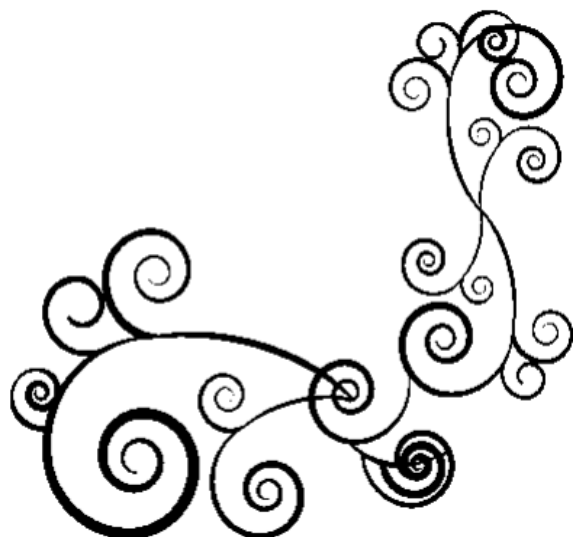
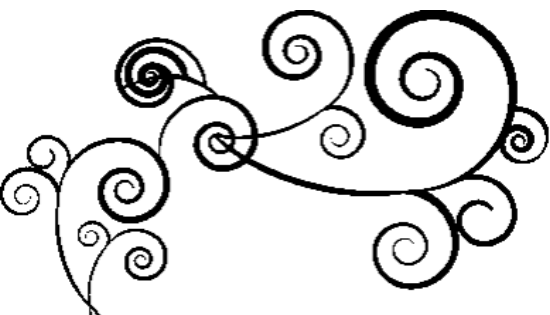
#### **Prato de peixe** (escolher apenas 1 opção por grupo)

- Arroz de Polvo à algarvia
- Bacalhau com grelos e crosta de broa gratinada
- Filete de cavala corada com poejo, batata duquesa e legumes da nossa Horta
- Polvo à Lagareiro

*OU*

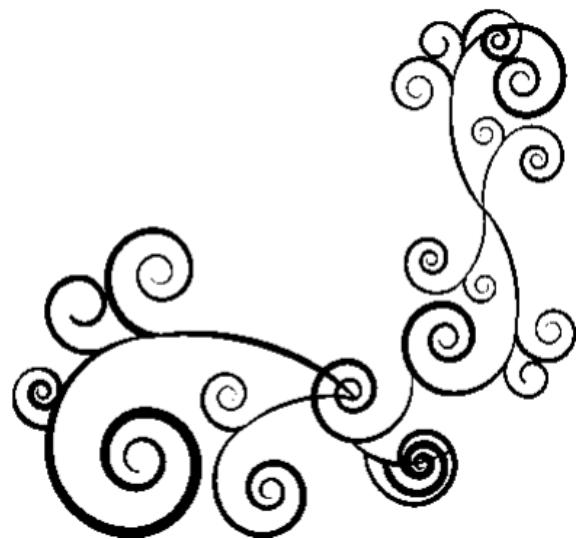
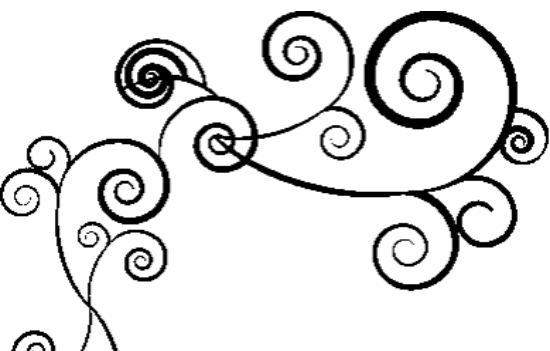
#### **Prato de carne** (escolher apenas 1 opção por grupo)

- Arroz de Pato
- Ensopado de Javali, Hortelã da Ribeira, Alecrim da Quinta e tibornas de alho
- Bochechas de porco estufadas em vinho tinto e ervas campestres, polenta e legumes da nossa Horta
- Costeletas de porco, crosta de alheira, molho de alho e legumes da nossa Horta



❖ **Sobremesa (escolher apenas 1 opção por grupo)**

- Arroz-doce
- Leite-creme
- Farófias
- Mousse de chocolate
- Torta de Laranja
- Pêras cozidas em vinho-tinto e especiarias
- Fruta laminada



# FLÔR DE AMENDOIEIRA

(38,00€/Pax)

## ❖ INCLUI

- Couvert e 2 acepipes (à escolha)
- 1 Entrada
- 1 Prato de Peixe ou 1 Prato de Carne
- 1 Sobremesa ou fruta laminada

❖ **Couvert da Chef** – Azeitonas britadas, degustação de azeite de Santa Catarina e sugestão da Chef

## ❖ Acepipes (escolher 2 opções por grupo)

- Bolinhas de Alheira sob maçã caramelizada
- Cogumelos recheados com alheira de caça
- Queijo fresco com mel e tomilho
- Salada de Feijão-Frade com atum

## ❖ Entrada (escolher apenas 1 opção por grupo)

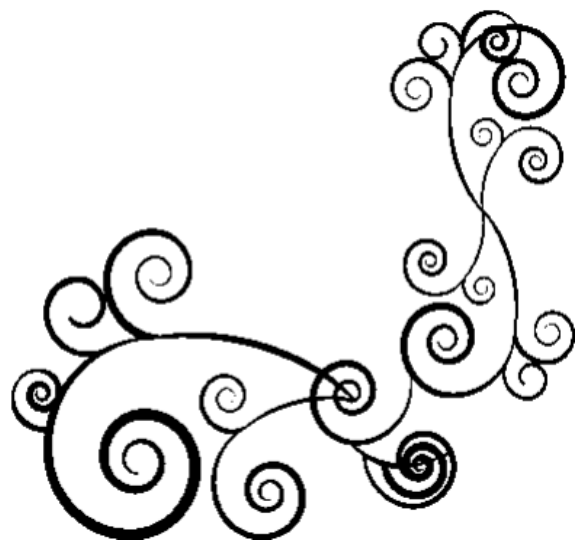
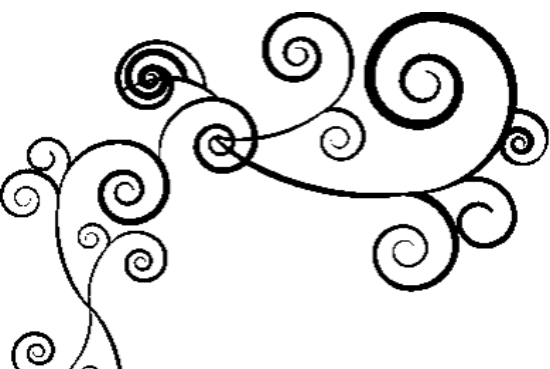
- Salada verde de requeijão, nozes, mel e orégãos
- Melão com Presunto, amêndoas douradas, alecrim e mel de flor de laranjeira
- Queijo de cabra gratinado em tiborna de alfarroba e mel de flor de laranjeira

## ❖ Prato Principal

### Prato de peixe (escolher apenas 1 opção por grupo)

- Açorda de bacalhau e gambas
- Arroz de Polvo à algarvia
- Filete de cavala corada com poejo, batata duquesa e legumes da nossa Horta
- Polvo à Lagareiro
- Tranche de perca à portuguesa, batatinha assada e legumes da nossa Horta
- Pataniscas de polvo com arroz de coentros

*OU*

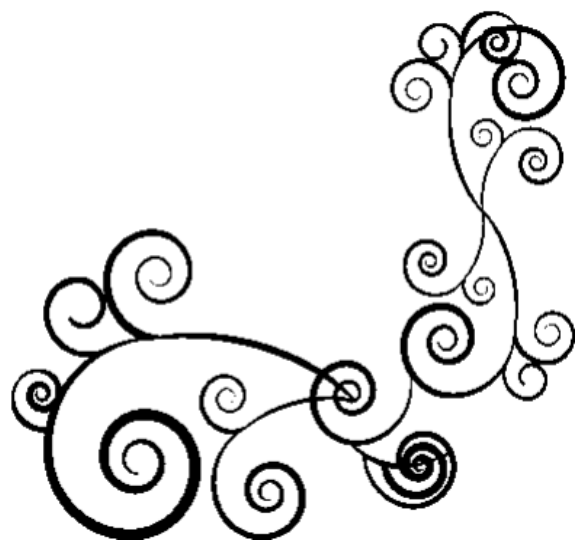
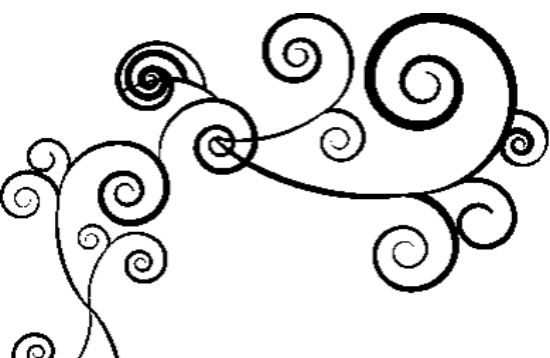


**Prato de carne (escolher apenas 1 opção por grupo)**

- Açorda de galinha, hortelã e poejos da Quinta
- Bochechas de porco estufadas em vinho tinto e ervas campestres, polenta e legumes da nossa Horta
- Cataplana de lombinho de porco com ameijoas e batata-doce
- Ensopado de Javali, Hortelã da Ribeira, Alecrim da Quinta e tibornas de alho
- Lombinho de porco, crosta de alheira, molho de medronho com migas e legumes da nossa Horta
- Supremo de frango recheado com alheira, puré de maçã e risotto de legumes da nossa Horta

**❖ Sobremesa (escolher apenas 1 opção por grupo)**

- Leite-creme
- Mousse de chocolate
- Torta de Laranja
- Dueto de mousses de alfarroba e laranja
- Pudim de pão
- Pudim de Mel
- Fruta laminada



# FLÔR DE ROMÃNZEIRA

(52,00€/Pax)

## ❖ INCLUI

- Couvert e 2 Acepipes (à escolha)
- 1 Entrada ou 1 sopa
- 1 Prato de Peixe e 1 Prato de Carne
- 1 Sobremesa ou fruta laminada

❖ **Couvert da Chef** – Azeitonas britadas, degustação de azeite de Santa Catarina e sugestão da Chef

## ❖ **Acepipes (escolher 2 opções por rupo)**

- Bolinhas de Alheira sob maçã caramelizada
- Cogumelos recheados com alheira de caça
- Gambas cozidas
- Salada de Feijão-Frade com atum
- Salada de grão com bacalhau
- Salada russa com atum
- Queijo fresco com mel e tomilho

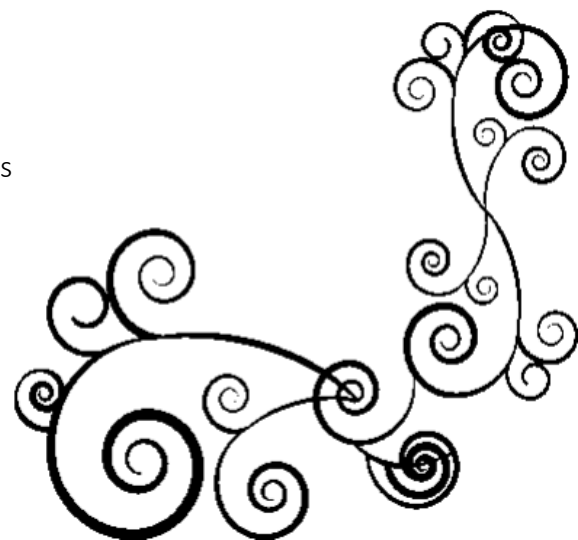
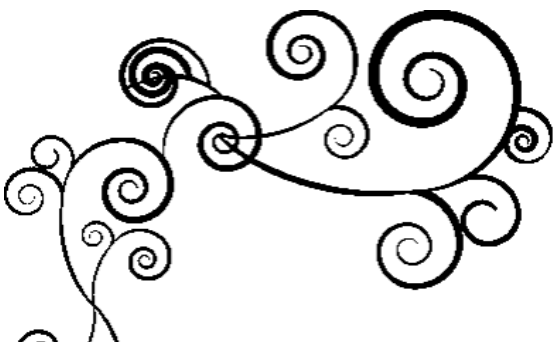
## ❖ **Entrada (escolher apenas 1 opção por grupo)**

- Salada verde de requeijão, nozes, mel e orégãos
- Melão com Presunto, amêndoas douradas, alecrim e mel de flor de laranjeira
- Queijo de cabra gratinado em tiborna de alfarroba e mel de flor de laranjeira
- Polvo frito sob puré de batata-doce
- Pica-pau de Novilho e cogumelos silvestres com chips de batata-doce
- Folhado de galinha do campo e salada verde

*OU*

## ❖ **Sopa (escolher apenas 1 opção por grupo)**

- Creme de Legumes da nossa Horta
- Aveludado de Abóbora com queenele de requeijão e ervas e areia de azeitona
- Creme de Alho-francês com presunto crocante
- Creme de Griséus com crocante de alho-francês
- Canja de galinha
- Creme de Coentros, crocante de alho-francês e ameijoas



❖ Prato Principal

**Prato de peixe (escolher apenas 1 opção por grupo)**

- Arroz de Polvo à algarvia
- Açorda de bacalhau e gambas
- Bacalhau gratinado com grelos e broa
- Filete de cavala corada com poejo, batata duquesa e legumes da nossa Horta
- Filete de robalo corado, molho de chalotas, batata assada e legumes da nossa Horta
- Polvo à Lagareiro

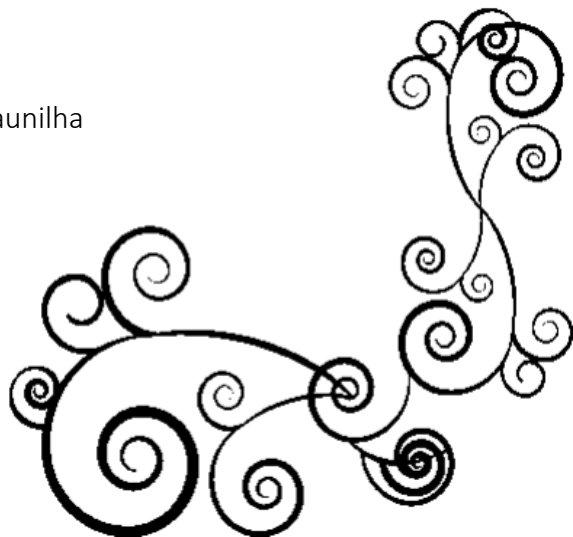
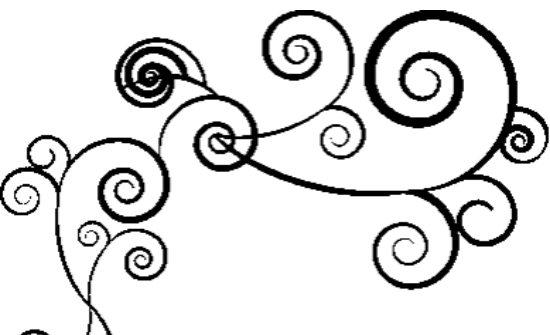
**E**

**Prato de Carne (escolher apenas 1 opção por grupo)**

- Açorda de galinha
- Bochechas de porco estufadas em vinho tinto e ervas campestres, polenta e legumes da nossa Horta
- Borrego assado com polenta e legumes grelhados
- Cataplana de lombinho de porco com ameijoas e batata-doce
- Lombinho de porco, crosta de alheira, molho de medronho com migas e legumes da nossa Horta
- Supremo de frango recheado com alheira, puré de maçã e risotto de legumes da nossa Horta

❖ Sobremesa (escolher apenas 1 opção por grupo)

- Pudim de Mel
- Mousse de alfarroba e laranja
- Mousse de chocolate e frutos morangos
- Torta de Laranja
- Bolo morno de chocolate com frutos vermelhos
- Crumble de maçã, vinho do Porto e frutos secos
- Crumble de abóbora e frutos secos
- Folhado de maçã reineta assada com mel e gelado de baunilha
- Fruta laminada





# FLÔR DE ALFAZEMA

(60,00€/Pax)

## ❖ INCLUI

- Couvert e 2 acepipes (à escolha)
- 1 Entrada e 1 sopa
- 1 Prato de Peixe e 1 Prato de Carne
- 1 Sobremesa ou fruta laminada

❖ Couvert da Chef – Azeitonas britadas, degustação de azeite de Santa Catarina e sugestão da Chef

## ❖ Acepipes (escolher 2 opções por grupo)

- Bolinhas de Alheira sob maçã caramelizada
- Cogumelos recheados com alheira de caça
- Gambas cozidas
- Salada de Feijão-Frade com atum
- Salada de grão com bacalhau
- Salada russa com atum
- Queijo fresco com mel e tomilho

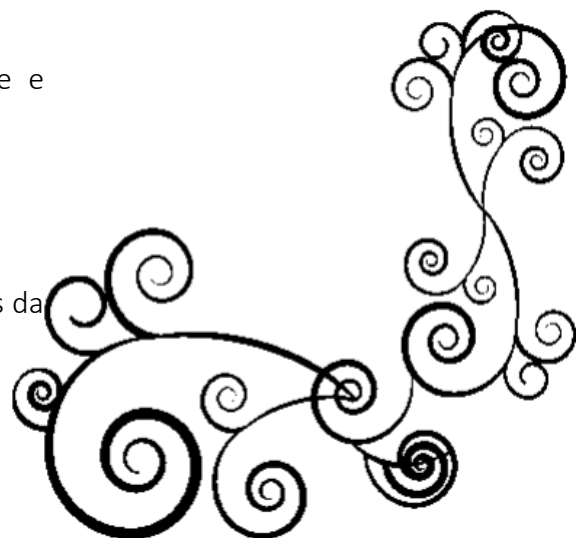
## ❖ Entrada (escolher apenas 1 opção por grupo)

- Salada verde de requeijão, nozes, mel e orégãos
- Melão com Presunto, amêndoas douradas, alecrim e mel de flor de laranjeira
- Estaladiço de queijo de cabra gratinado, mel de flor de laranjeira e amêndoas
- Polvo frito sob brandade de batata-doce
- Pica-pau de Novilho e cogumelos silvestres com chips de batata-doce
- Folhado de galinha do campo e salada verde

## E

## ❖ Sopa (escolher apenas 1 opção por grupo)

- Aveludado de Abóbora com queenele de requeijão e ervas e areia de azeitona
- Aveludado de Alho-francês com seu próprio crocante e estaladiço de presunto
- Aveludado de cogumelos com cebola crocante
- Bisque de camarão, croutons de alho e coentros
- Creme de Griséus com crocante de alho-francês
- Creme de Griséus com crocante de alho-francês e ameijoas da



## ❖ Pratos Principais

### Prato de peixe (escolher apenas 1 opção por grupo)

- Arroz de Polvo à algarvia
- Açorda de bacalhau e gambas
- Filete de robalo ou de cavala com tomilho e suas chalotas, batata duquesa e legumes grelhados
- Lascas de bacalhau com espinafres e crosta de alheira
- Polvo ao vapor sob brandade de batata-doce e seus legumes
- Tranche de perca corada com camarão e risotto de espargos

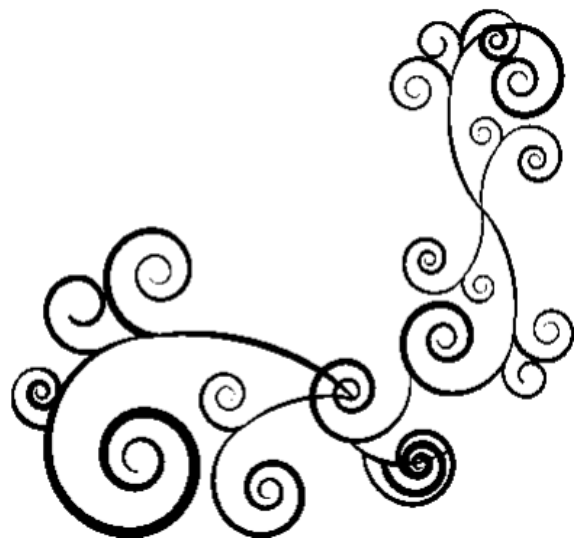
## E

### Prato de Carne (escolher apenas 1 opção por grupo)

- Bochechas de porco estufadas em vinho tinto e ervas campestres, polenta e legumes da nossa Horta
- Borrego assado com polenta e legumes grelhados
- Lombinho de porco, crosta de alheira, molho de medronho com migas e legumes da nossa Horta
- Medalhão de novilho grelhado, manteiga de ervas, batata duquesa e legumes grelhados
- Magret de pato, laranja e tomilho com gratin de batata e açafrão, e legumes da nossa Horta
- Supremo de frango recheado com alheira, puré de maçã e risotto de legumes da nossa Horta

## ❖ Sobremesa (escolher apenas 1 opção por grupo)

- Bolo morno de chocolate e gelado de figo
- Crumble de abóbora e frutos secos
- Crumble de maçã, vinho do Porto e frutos secos
- Mousse de chocolate, crocante de amêndoa e frutos silvestres
- Pudim de Mel de Santa Catarina
- Torta de batata-doce, zabayon de frutos vermelhos e gelado de figo
- Folhado de maçã reineta assada com mel e gelado de baunilha
- Fruta laminada

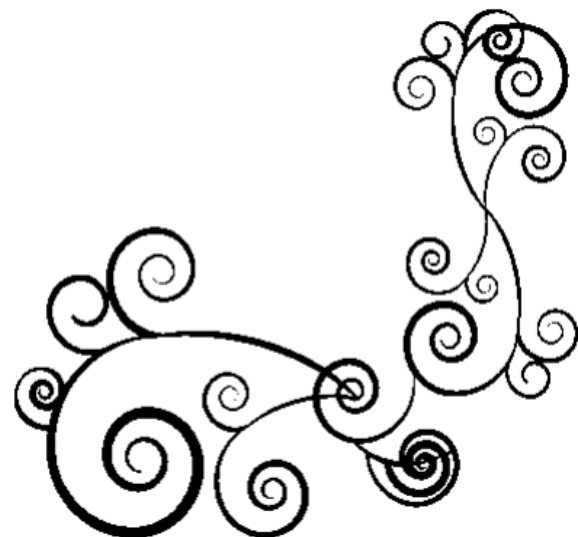
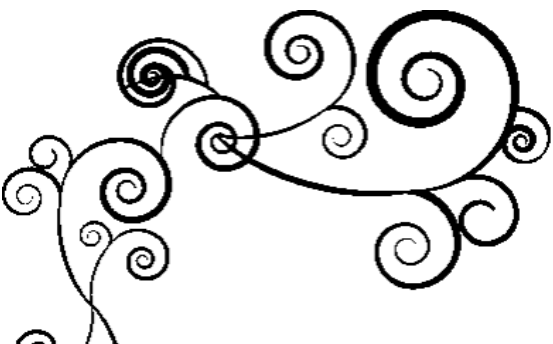


## *PACK DE BEBIDAS*

### ❖ Vinhos

Branco e Tinto Pato Frio (Vidigueira/Alentejo)	7.00€ por pax
Odelouca Branco e Tinto (Algarve)	8.00€ por pax
Al Ria Branco e Tinto (Algarve)	8.00€ por pax
Quinta do Carmo Br (Alentejo) e Papa Figos tinto (Douro)	10.00€ por pax
Marquês de Borba Br (Alentejo) e Quinta Valado T(Douro)	11.00€ por pax

Qualquer dos packs inclui welcome drink de espumante ou vinho rosé e espumante no corte do bolo, águas, refrigerantes e cafés



## *INFORMAÇÕES GERAIS*

- Número mínimo de 20 pessoas por grupo.
- Crianças: até 4 anos não pagam, dos 5-10 anos 50% de desconto e mais de 11 anos pagam como adulto.
- Cada grupo deve escolher um dos menus abaixo listados,
- Cada grupo deve escolher apenas uma opção de cada um dos grupos descritos na listagem de pratos
- Oferta de um **menu de degustação** para 2 pessoas.
- A refeição pode ter início a partir das 13 horas e deverá impreterivelmente terminar as 18.00 horas.
- Os convidados podem continuar no Hotel utilizando a esplanada do bar para confraternização
- O serviço será efetuado em mesas redondas, até 9 pessoas, com toalha branca e arranjo de flores, básico, ao centro. As cadeiras serão forradas em branco com fita vermelha ou verde. Podem os pais ou convidados trazer outros objetos de decoração.
- O bolo de batizado não está incluído no menu, podendo, no entanto, ser encomendado por nós.
- Opção vegetariana (escolher 1): Cuscuz de legumes estufados ou Legumes Grelhados com polenta
- **Estes Menus não incluem bebidas. As bebidas devem ser escolhidas dos “packs” indicados acima.**

