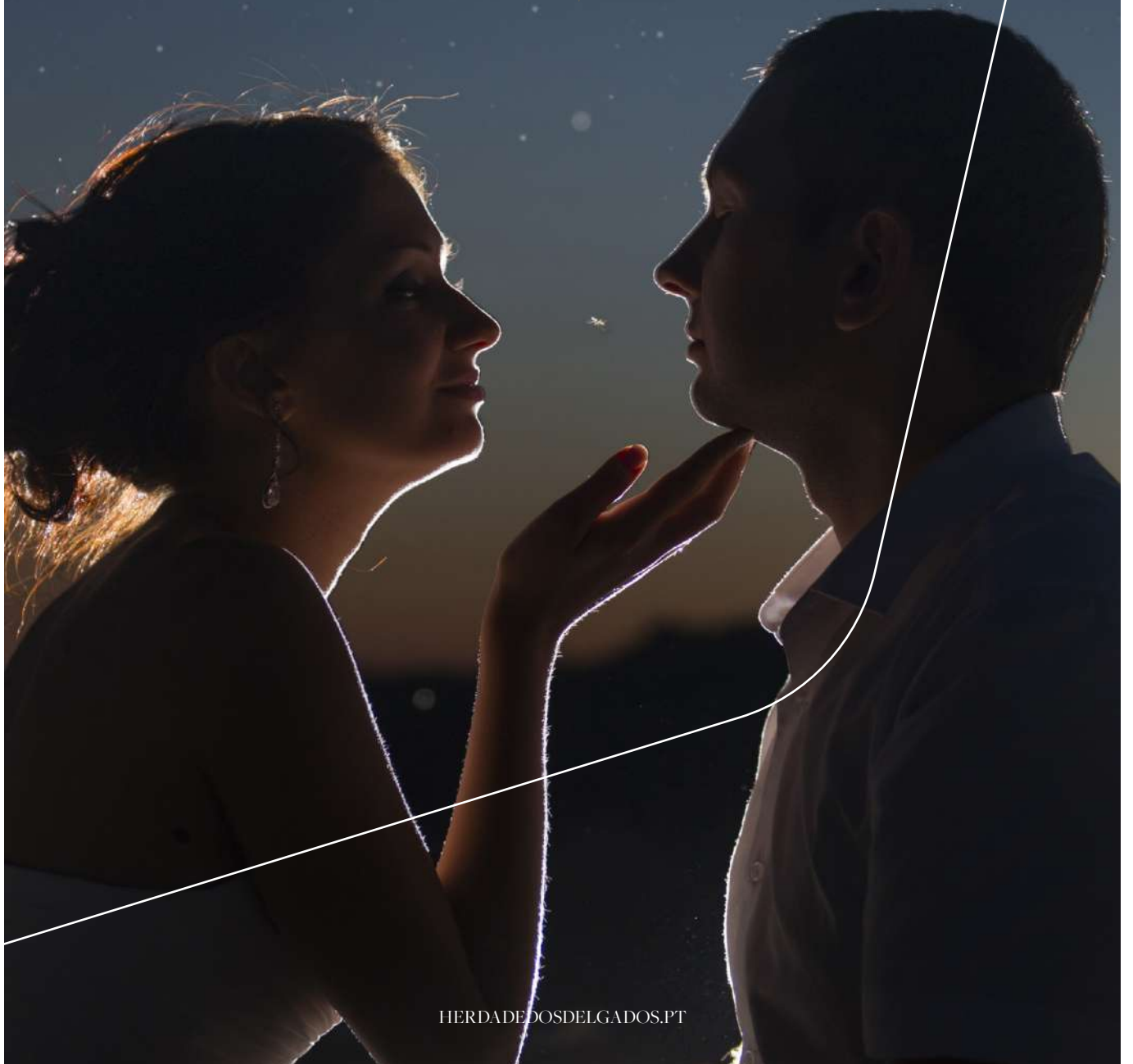




MAKE A WISH
**UNDER
THE STARS**

CASAMENTOS / WEDDINGS



HERDADE DOS DELGADOS.PT



“O Alqueva e o seu céu imensamente estrelado e as constelações são o melhor cenário para celebrar o amor.”

ALQUEVA, WITH ITS VAST STARRY SKY
AND CONSTELLATIONS, IS THE BEST SETTING
FOR CELEBRATING LOVE

Bem-vindo ao primeiro destino do mundo certificado como “Starlight Tourism” (Turismo de Estrelas). O Alqueva e o seu céu imensamente estrelado são únicos e a imensidão do céu iluminado por milhares de estrelas e constelações são o melhor cenário para celebrar o amor.

Welcome to the world's first certified “Starlight Tourism” destination. Alqueva and its immense starry sky are unique. The vastness of the sky illuminated by thousands of stars and constellations is the perfect backdrop for celebrating love.

Aqui pode pedir às estrelas o que quiser e nós, na Herdade dos Delgados, faremos tudo para tornar esses seus desejos em realidade. Costumamos dizer que temos os olhos postos no céu mas os pés bem assentes na terra e isso faz com que sejamos capazes de abraçar os sonhos de todos os noivos, sabendo como os podemos ajudar a concretizá-los.

Here, you can make any wish upon the stars and, at Herdade dos Delgados, we will do our best to make your wishes come true. We like to say that we have our eyes fixed on the sky but our feet firmly planted on the ground, which allows us to embrace the dreams of all brides and grooms, eager to help all of their dreams come true.



Bem-vindos à Herdade dos Delgados

WELCOME

Se o vosso desejo é celebrar este dia em total comunhão com a natureza aqui podem realizá-lo. E gostávamos que soubessem que também é nosso desejo fazer parte desse dia tão especial.

É aqui, no Alqueva, em pleno Alentejo, que se vive em perfeita harmonia com a natureza, quer seja dia ou noite. Situado numa Herdade com mais de 10 hectares, o nosso Hotel é um convite a viver em comunhão com a natureza, com o lago e com as estrelas. Quando olhamos para o céu, percebemos que este é um lugar mágico, quer olhemos para o sol, para a lua ou para as estrelas reparamos sempre na magia da sua beleza.

If your wish is to celebrate this date in total communion with nature, you can do it here. And we would like you to know that it is our honour to be part of this very special day for you.

Alqueva, in Alentejo, is a place where people still live in perfect harmony with nature by day and night. Located in a land with over 10 hectares, our hotel invites you to experience this feeling and live in communion with nature, the lake and the stars. Look at the sky and you will understand why this is such a magical place. Its astonishing beauty is always present whether you are contemplating the sun, the moon or the stars.

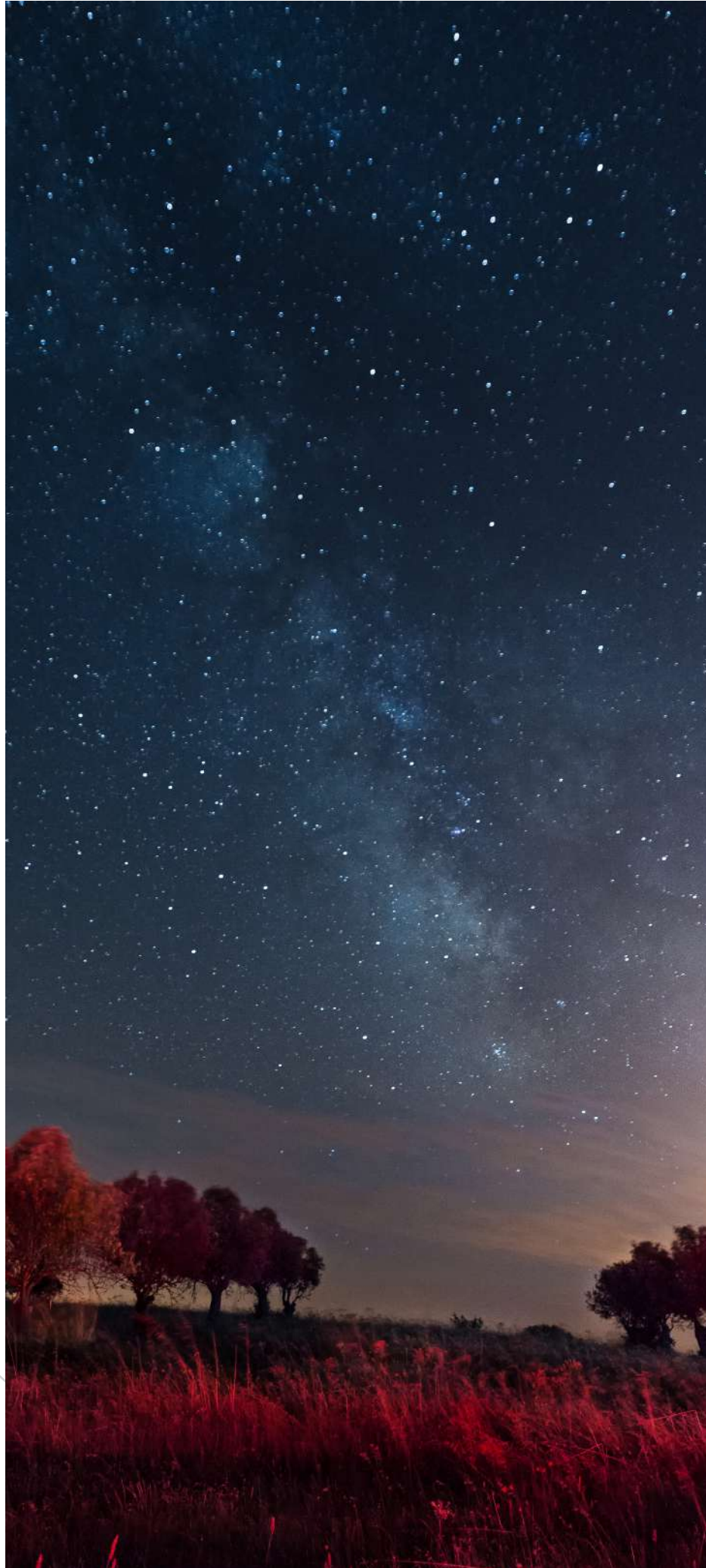
Diga sim sob as estrelas do Alqueva.

ROMANTICO E INTIMISTA

Na Herdade dos Delgados irá ter uma vista única sobre a Barragem do Alqueva, sentindo-se rodeado por um ambiente natural, romântico e intimista.

A Herdade dispõe de espaços amplos, onde poderá realizar a festa do seu casamento, tendo a possibilidade de o realizar no interior ou no exterior, possibilitando uma maior convivência num ambiente livre, fresco e elegante.

Tem assim a possibilidade de celebrar este dia longe da azáfama da cidade, tendo como primazia a sua privacidade e dos seus convidados, com um serviço personalizado, dedicado e profissional.



Say yes under the stars of Alqueva.

ROMANTIC AND INTIMISTIC

At Herdade dos Delgados you will have a unique view over the Alqueva Dam, feeling surrounded by a natural, romantic and intimate environment.

The Estate has ample spaces where you can hold your wedding party, with the possibility of holding it indoors or outdoors, allowing greater coexistence in a free, fresh and elegant environment.

Thus, you have the possibility to celebrate this day away from the hustle and bustle of the city, with your privacy and that of your guests as a priority, with a personalized, dedicated service and professional.

Escolha o casamento com que sonha.

CHOOSE YOUR DREAM WEDDING

Escolha o menu para o acompanhar.

CHOOSE THE MENU TO MATCH

A Herdade dos Delgados tem várias opções de escolha nos menus existentes:

A opção Tradicional/Mitaka, que é direcionada para pessoas mais tradicionais, com 2 menus à escolha.

A opção Alnitak que também é composta por 2 menus à escolha, direcionada para pessoas que procuram algo diferente e a opção Buffet, com 2 buffet`s possíveis, com mais ou menos pratos à escolha.

Herdade dos Delgados has several options to choose from in the existing menus:

The Traditional/Mitaka option, which is aimed at more traditional people, with 2 menus to choose from.

The Alnitak option which also comprises 2 menus to choose from, aimed at people looking for something different and the Buffet option, with 2 possible buffet`s, with more or less dishes à.



O DIA MAIS FELIZ DA SUA VIDA
**MENUS
BUFFETS**

Programas Mintaka

ESCOLHA UM MENU

Menu I 01

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

(Serviço de 60 min')

Água com e sem gás | refrigerantes | sumo de laranja
Vinho tinto e branco | espumante | cerveja | gin tónico

SELEÇÃO DE 8 CANAPÉS

1 Canapé (por pessoa)

REFEIÇÃO

Com menu de 3 momentos

Entrada, prato de peixe ou carne, sobremesa

BUFFET APÓS REFEIÇÃO

Seleção de sobremesas, tábua de queijos, espelho de frutas

SUPLEMENTO DE BEBIDAS

Vinho tinto e branco da casa, águas, cerveja, refrigerantes,
serviço de cafetaria

CORTE DO BOLO

- 105€ /POR PESSOA

Menu II 02

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

(Serviço de 60 min')

Água com e sem gás | refrigerantes | sumo de laranja
Vinho tinto, branco e rosé | espumante | cerveja | sangria branca
e tinta | Gin tónico | caipirinha | mojito

SELEÇÃO DE 8 CANAPÉS

1 Canapé (por pessoa)

REFEIÇÃO

Com menu de 4 momentos e tira sabores

Entrada, prato de peixe, tira sabores, prato de carne, sobremesa

BUFFET APÓS REFEIÇÃO

Seleção de sobremesas, tábua de queijos, espelho de frutas,
camarão cozido, seleção de carnes frias

SUPLEMENTO DE BEBIDAS

Vinho tinto e branco da casa, águas, cerveja, refrigerantes,
serviço de cafetaria

CORTE DO BOLO

Brinde com espumante

- 120€ /POR PESSOA

A opção perfeita para os noivos mais tradicionais.

COMPONHA O SEU MENU



ENTRADAS

- Creme de legumes
- Sopa de peixe e mariscos com aroma de coentros
- Tártaro de Salmão em cama de Rúcula
- Cocktail de camarão

PRATO DE PEIXE

- Posta de Bacalhau com crosta de broa e salsas com batatas e tomate cherry assados
- Posta de Bacalhau assado com Migas de azeitona em cama de couve portuguesa salteada
- Filete de Robalo com Legumes Primavera em cama de puré de cenoura
- Tranche de Salmão sous vide com Juliana de legumes e ervas salteada em molho de soja

TIRA SABORES

- Sorbet de Maracujá com Raspa de Lima
- Sorbet de Limão com ou sem vodkas

CANAPÉS FRIOS

- Tartelete com requeijão mel e nozes
- Espetadas de tomate, queijo mozzarella e majericão
- Shots de melão e Poejo
- Espetadas de fruta
- Mini brioche com puré de cogumelos
- Gaspacho

PRATO DE CARNE

- Medalhão de Novilho Grelhado com puré de aipo e cogumelos trufado com espargos salteados e jus de vitela
- Lombo de Porco recheado com farinheira, migas de coentros, couve coração de boi salteada e Puré de Maçã.
- Peito de Pato, com endívias grelhadas e batata noisette frita com molho de laranja
- Borrego assado no forno com Batata nova em cama de grelos salteados

SOBREMESA

- Sericaia com texturas de Ameixa
- Mousse de chocolate com flôr de sal
- Cheesecake de maracujá
- Salada de frutas

CANAPÉS QUENTES

- Choco frito com maionese negra e limão
- Sortido de mini Salgados
- Queijo Brie Panado, com doce de frutos vermelhos
- Sortido de Enchidos Regionais
- Bolinhas de Alheira com mostarda e mel
- Camarão panado com molho de sweet chilli

Mintaka Program

CHOOSE THE MENU

Menu I 01

WELCOME COCKTAIL

(60 mi service)

Sparkling and still water | soft drinks | orange juice
Red and white wine | sparkling wine | beer | gin and tonic

SELECTION OF 8 CANAPÉS

1 canapé (per person)

MEAL

3-course menu

Starter, fish or meat dish, dessert

BUFFET AFTER MEAL

Selection of desserts, cheese board, fruit platter

DRINKS MENU

House wine (red and white), water, beer, soft drinks, cafeteria service

CAKE CUTTING

- 105€ /PER PERSON

Menu II 02

WELCOME COCKTAIL

(Serviço de 60 min')

Sparkling and still water | soft drinks | orange juice
Red, white and rosé wine | sparkling wine | beer | white and red sangria | gin and tonic | caipirinha | mojito

SELECTION OF 8 CANAPÉS

1 canapé (per person)

MEAL

4-course menu and palate cleanser

Starter, fish dish, palate cleanser, meat dish, dessert

BUFFET AFTER MEAL

Selection of desserts, cheese board, fruit platter, cooked shrimp, selection of cold cuts

DRINKS MENU

House wine (red and white), water, beer, soft drinks, cafeteria service

CAKE CUTTING

A toast with sparkling wine

- 120€ /PER PERSON

The perfect option for more traditional brides and grooms.

CREATE YOUR OWN MENU



STARTERS

- Vegetable velouté
- Fish and seafood soup with coriander
- Salmon tartar on a bed of rocket
- Shrimp Cocktail

FISH DISH

- Codfish Fillet with crust of corn bread and parsley, roasted potatoes and cherry tomatoes
- Roasted Codfish Fillet with olive bread sauce on a bed of sautéed Portuguese cabbage
- Seabass Fillet with Spring Vegetables with a carrot purée base
- Salmon Fillet sous vide with vegetables and herbs julienne sautéed in soy sauce

PALATE CLEANSERS

- Passionfruit Sorbet with Lime zest
- Lemon Sorbet with or without Vodka

COLD CANAPÉS

- Cream cheese tart with honey, and walnuts
- Tomato, mozzarella cheese and basil skewers
- Melon and pennyroyal bites
- Fruit skewers
- Mini brioche with mushroom purée
- Gazpacho

MEAT DISH

- Grilled Medallions of Beef with celery puree and truffled mushrooms with sautéed asparagus and veal jus
- Loin of Pork stuffed with farinheira sausage, coriander bread soup, sautéed oxheart cabbage and apple purée
- Duck Breast, with grilled endives and fried noisette potatoes with orange sauce
- Roasted Lamb with new potatoes on sautéed sprouts

DESSERT

- Sericaia (Portuguese egg pudding) with Plum textures
- Chocolate mousse with fleur de sel
- Passion fruit cheesecake
- Fruit salad

HOT CANAPÉS

- Fried cuttlefish with black mayonnaise and lemon
- Assortment of mini savouries
- Breaded Brie Cheese with red fruit jam
- Assorted Regional Sausages
- Alheira sausage balls with mustard and honey
- Breaded Shrimp with sweet chilli sauce

Programas Alnitak

ESCOLHA UM MENU

Menu I 01

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

(Serviço de 60 min')

Água com e sem gás | refrigerantes | sumo de laranja
Vinho tinto e branco | espumante | cerveja | gin tónico

SELEÇÃO DE 8 CANAPÉS

1 Canapé (por pessoa)

REFEIÇÃO

Com menu de 3 momentos
Entrada, prato de peixe ou carne, sobremesa

BUFFET APÓS REFEIÇÃO

Seleção de sobremesas, tábua de queijos, espelho de frutas

SUPLEMENTO DE BEBIDAS

Vinho tinto e branco da casa, águas, cerveja, refrigerantes,
serviço de cafetaria

CORTE DO BOLO

Brinde com espumante

- 105€ /POR PESSOA

Menu II 02

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

(Serviço de 60 min')

Água com e sem gás | refrigerantes | sumo de laranja
Vinho tinto, branco e rosé | espumante | cerveja | sangria branca
e tinta | Gin tónico | caipirinha | mojito

SELEÇÃO DE 8 CANAPÉS

1 Canapé (por pessoa)

REFEIÇÃO

Com menu de 4 momentos e tira sabores
Entrada, prato de peixe, tira sabores, prato de carne, sobremesa

BUFFET APÓS REFEIÇÃO

Seleção de sobremesas, tábua de queijos, enchidos, espelho
de frutas, camarão cozido, seleção de carnes frias

SUPLEMENTO DE BEBIDAS

Vinho tinto e branco da casa, águas, cerveja, refrigerantes,
serviço de cafetaria

CORTE DO BOLO

Brinde com espumante

- 120€ /POR PESSOA

Se procura algo diferente este será a sua escolha.

COMPONHA O SEU MENU



ENTRADAS

- Creme de abóbora com amêndoa tostada;
- Aveludado de ervilha com espuma
- de chouriço porco preto;
- Trougha de queijo de cabra, com espinafres mel e amêndoas;
- Salada primavera com salmão e vinagrete de cítricos.

PRATO DE PEIXE

- Polvo á Lagareiro com batatinhas a murro e juliana de pimentos assados
- Bacalhau confitado com puré de grão e tomate cherry salteado com pó de azeitona
- Caril de tamboril e camarão com arroz basmati
- Filete de Robalo com risotto de camarão e lima

TIRA SABORES

- Sorbet de limão com hortelã da ribeira
- Sorbet de tangerina
- Sorbet de framboesa com champanhe

CANAPÉS FRIOS

- Shots de melão com poejo
- Shots de ananás hortelã e presunto
- Espetada de queijo de Ovelha com uva
- Salada de couscous e legumes no forno com queijo de cabra, frutos secos e ervas
- Mexilhão com vinagrete de tomate e pimentos
- Tartelete de requeijão mel e nozes
- Espetadas de fruta

PRATO DE CARNE

- Lombo de Borrego com puré de Abóbora trufado e legumes salteados
- Naco de Novilho com Puré de batata trufado com cogumelos saltea-dos
- Perna de pato confitada com polenta e redução de vinho do porto e laranja
- Tornado de porco com jus de cogumelos em cama de Abobora, cenoura, courgete, e castanha salteados

SOBREMESA

- Sericaia com texturas de Ameixa e tuille de canela
- Pão de ló com gelado de poejo e suspiro de lima
- Brownie de chocolate com sorbet de framboesa e brunesa de morangos
- Salada de frutas

CANAPÉS QUENTES

- Bolinhas de alheira com mostarda e mel
- Sortido de salgados
- Sortido de Enchidos regionais
- Gyosas de camarão/frango/legumes
- Trouxas de queijo de cabra com cogumelos e espinafres
- Tempura de Legumes com maionese cítrica
- Cogumelos recheados com queijo de ovelha e chouriço de porco preto
- Camarão panado com sweet chilli

Alnitak Program

CHOOSE YOUR MENU

Menu I 01

WELCOME COCKTAIL

(60 min service)

Sparkling and still water | soft drinks | orange juice
Red and white wine | sparkling wine | beer | gin and tonic

SELECTION OF 8 CANAPÉS

1 Canapé (per person)

MEAL

3-course menu
starter, fish or meat dish, dessert

BUFFET AFTER MEAL

Selection of desserts, cheese board, fruit platter

DRINKS MENU

House wine (red and white), water, beer, soft drinks,
cafeteria service

CAKE CUTTING

A toast with sparkling wine

- 105€ /PER PERSON

Menu II 02

WELCOME COCKTAIL

(60 min service)

Sparkling and still water | soft drinks | orange juice
Red, white and rosé wine | sparkling wine | beer | white and red
sangria | gin and tonic | caipirinha | mojito

SELECTION OF 8 CANAPÉS

1 Canapé (per person)

MEAL

4-course menu and palate cleanser
Starter, fish dish, palate cleanser, meat dish, dessert

BUFFET AFTER MEAL

Selection of desserts, cheese board, assorted sausages and
ham, fruit platter, cooked shrimp, selection of cold cuts

DRINKS MENU

House wine (red and white), water, beer, soft drinks,
cafeteria service

CAKE CUTTING

A toast with sparkling wine

- 120€ /PER PERSON

If you are looking for something
different this will be your choice.

CREATE YOUR OWN MENU



STARTERS

- Pumpkin cream soup with toasted almonds;
- Pea velouté with black chorizo sauce;
- Goat cheese puff pastry beggar's purse, with honey, spinach and almonds;
- Spring salad with salmon and citrus vinaigrette.

FISH DISH

- Octopus à Lagareiro with smashed new potatoes and julienne of roasted peppers
- Confit of codfish with chickpea puree and cherry tomatoes sautéed with olive powder
- Monkfish and Shrimp Curry with Basmati Rice
- Seabass fillet with shrimp and lime risotto

PALATE CLEANSERS

- Lemon sorbet with hart's pennyroyal
- Tangerine sorbet
- Raspberry sorbet with champagne

MEAT DISH

- Loin of Lamb with truffled pumpkin puree and sautéed vegetables
- Loin of Beef with truffled mashed potatoes and sautéed mushrooms
- Duck leg confit with polenta and reduction of port wine and orange
- Pork tournedos with mushroom jus on a sautéed pumpkin, carrot, courgette and chestnut base

DESSERTS

- Sericaia (Portuguese egg pudding) with Plum textures and cinnamon tuile
- Sponge cake with pennyroyal ice cream and lime meringue
- Chocolate brownie with raspberry sorbet and strawberry brunoise
- Fruit salad

COLD CANAPÉS

- Melon and pennyroyal bites
- Pineapple, mint and ham bites
- Sheep's cheese and grape skewers
- Roasted couscous and vegetables salad with goat's cheese, nuts and herbs
- Mussels with tomato and pepper vinaigrette
- Cream cheese tart with honey and nuts
- Fruit skewers

HOT CANAPÉS

- Alheira sausage balls with mustard and honey
- Assorted savouries
- Assorted regional sausages
- Shrimp/chicken/vegetable gyoza
- Goat cheese puff pastry beggar's purse with mushrooms and spinach
- Tempura of vegetables with citrus mayonnaise
- Mushrooms stuffed with sheep's cheese and black chorizo
- Breaded prawns with sweet chilli

Programas Sirius

ESCOLHA UM BUFFET

Buffet I 01

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

(Serviço de 60 min')

Água com e sem gás | refrigerantes | sumo de laranja
Vinho tinto e branco | espumante | cerveja | gin tónico

SELEÇÃO DE 8 CANAPÉS

1 Canapé (por pessoa)

REFEIÇÃO

Buffet composto por:

6 saladas simples | 4 saladas compostas | 1 sopa | 1 prato principal | buffet de sobremesas & frutas

SUPLEMENTO DE BEBIDAS

Vinho tinto e branco da casa, águas, cerveja, refrigerantes, serviço de cafetaria

CORTE DO BOLO

Brinde com espumante

- 110€ /POR PESSOA

Buffet II 02

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

(Serviço de 60 min')

Água com e sem gás | refrigerantes | sumo de laranja
Vinho tinto, branco e rosé | espumante | cerveja | sangria branca e tinta | Gin tónico | caipirinha | mojito

SELEÇÃO DE 8 CANAPÉS

1 Canapé (por pessoa)

REFEIÇÃO

Buffet composto por:

6 saladas simples | 6 saladas compostas | 1 sopa | 2 pratos principais | 1 prato vegetariano | buffet de sobremesas & frutas

SUPLEMENTO DE BEBIDAS

Vinho tinto e branco da casa, águas, cerveja, refrigerantes, serviço de cafetaria

CORTE DO BOLO

Brinde com espumante

- 120€ /POR PESSOA

Deixe os convidados
escolher o seu prato.
COMPONHA O SEU BUFFET



SALADAS SIMPLES

- Seis variedades da horta

BUFFET DE SALADAS (ESCOLHA 6 OPÇÕES)

- Salada de polvo com pimentos | salada de grão com bacalhau, pimentos | salada de feijão frade com atum | salada waldarf | salada cesar de frango | salada de cogumelos com espargos do campo | salada de ovas de bacalhau | salada grega, com tomate, pepino, pimento, cebola roxa, azeitonas e queijo de meia cura;

ESPELHO

- Mexilhão vinagrete de tomate e pimentos | espelho de presunto | salmão fumado | mini salgados variados | canastra de gambas | sapateira recheada | espelho de carnes fria | tábua de queijos & enchidos regionais | leitão da bairrada;

BUFFET DE SOBREMESAS

- Cheesecake com frutos vermelhos | pudim molotof | tarte de limão merengada | mousse de chocolate com crumble de amêndoa | tarte de requeijão e doce de abóbora | toucinho- do-céu | sericaia | rançoso | buffet de fruta tropical e da época

SOBREMESA

- Sericaia com texturas de ameixa e tuille de canela;
- Pão de ló com gelado de poejo e suspiro de lima;
- Brownie de chocolate com sorbet de framboesa e brunesa de morangos;
- Salada de frutas.

SOPA (ESCOLHA 1 OPÇÃO)

- Sopa de cação;
- Creme de marisco;
- Gaspacho coentros.

PEIXE (ESCOLHA 1)

- Bacalhau com grelos e crocante de broa com batata a murro
- Polvo à Lagareiro com esmagada de batata com chouriço de porco preto;
- Robalo salteado em azeite, alcaparras, salsa e alho, com batatinha nova no forno;
- Filete de garoupa com puré de couve flor, legumes do campo, e nage de gambas.

CARNE (ESCOLHA 1)

- Naco de vitela com molho de pimenta, batatinhas assadas e couve kale salteada;
- Bochechas de porco preto com puré de castanha e grelos salteados;
- Vazia brazeada com molho de moscatel;
- Ensopado de borrego.

VEGETARIANO (ESCOLHA 1)

- Feijoada vegetariana
- Tofu frito com migas de beterraba e legumes salteados
- Brownie de chocolate com sorbet de framboesa e brunesa de morangos;

Sirius Program

CHOOSE THE BUFFET

Buffet I 01

WELCOME COCKTAIL

(60 min service)

Sparkling and still water | soft drinks | orange juice
Red and white wine | sparkling wine | beer | gin and tonic

SELECTION OF 8 CANAPÉS

1 Canapé (per person)

MEAL

Buffet service:

6 simple salads | 4 mixed salads | 1 soup | 1 main course |
dessert & fruit buffet

DRINKS MENU

House wine (red and white), water, beer, soft drinks,
cafeteria service

CAKE CUTTING

Toast with sparkling wine

- 110€ /PER PERSON

Buffet II 02

WELCOME COCKTAIL

(60 min service)

Sparkling and still water | soft drinks | orange juice
Red, white and rosé wine | sparkling wine | beer | white and red
sangria | gin and tonic | caipirinha | mojito

SELECTION OF 8 CANAPÉS

1 Canapé (per person)

MEAL

Buffet service:

6 simple salads | 6 mixed salads | 1 soup | 2 main courses | 1
vegetarian dish | dessert & fruit buffet

DRINKS MENU

House wine (red and white), water, beer, soft drinks,
cafeteria service

CAKE CUTTING

A toast with sparkling wine

- 120€ /PER PERSON

Let your guests choose their own food.

CREATE YOUR OWN BUFFET



SIMPLE SALADS

- Six options from our vegetable garden

SALAD BUFFET (6 OPTIONS)

- Octopus salad with peppers | chickpea and codfish salad with peppers | Black-eyed pea and tuna salad | Waldorf salad | Chicken Caesar salad | mushroom salad with wild asparagus | codfish roe salad | Greek salad, with tomato, cucumber, pepper, red onion, olives and semi-matured cheese;

CENTREPIECE

- Tomato and pepper vinaigrette mussels | ham platter | smoked salmon | assorted mini savouries | Prawn canastra | stuffed crab | cold cuts platter | regional cheese & sausages board | Suckling Pig Bairrada Style;

DESSERT BUFFET

- Cheesecake with red fruits | Molotov Portuguese Pudding (Cloud Cake) | lemon meringue tart | chocolate mousse with almond crumble | cream cheese tart and pumpkin jam | toucinho- do-céu (Portuguese almond cake) | sericaia (Portuguese egg pudding) | rançoso (aged wet almond cake) | tropical and seasonal fruit buffet

DESSERTS

- Sericaia (Portuguese egg pudding) with Plum textures and cinnamon tuile;
- Sponge cake with pennyroyal ice cream and lime meringue;
- Chocolate brownie with raspberry sorbet and strawberry brunoise;
- Fruit salad.

SOUP (CHOOSE ONE OPTION)

- Dogfish soup;
- Cream of seafood soup;
- Gazpacho with coriander.

FISH (CHOOSE ONE OPTION)

- Codfish with sprouts and crunchy cornbread with smashed potatoes
- Octopus à Lagareiro with smashed potatoes and black chorizo;
- Seabass sautéed in olive oil, capers, parsley and garlic, with roasted new potatoes;
- Grouper fillet with cauliflower purée, field vegetables and prawn nage.

MEAT (CHOOSE ONE OPTION)

- Veal knuckle with pepper sauce, roasted potatoes and sautéed kale;
- Black pork cheeks with chestnut purée and sautéed greens;
- Braised ribeye steak with moscatel wine sauce;
- Lamb stew.

VEGETARIAN (CHOOSE ONE OPTION)

- Vegetarian bean stew
- Fried tofu with beetroot crust and sautéed vegetables
- Chocolate brownie with raspberry sorbet and strawberry brunoise;

Continue a festa pela noite dentro.

OPÇÕES DE BAR ABERTO



BAR ABERTO I

Águas & Refrigerantes
Aguardente Vínica Aliança Velha
Gin Gordon's
Licor Beirão
Whisky Novo Famous Grouse
Serviço Cafeteria

BAR ABERTO II

Águas & Refrigerantes
Aguardente Vínica Antiqua
Gin Bombay Sapphire
Licor Beirão
Amêndoa amarga
Baileys
Whisky Novo Famous Grouse
Whisky Velho Ballantines 12 anos
Serviço Cafeteria

-15€ /POR PESSOA /HORA*

-18€ /POR PESSOA /HORA*

*Suplemento de ½ hora, acresce 40% do valor hora.

Termos e Condições

OFERTAS ESPECIAIS

- Flute de espumante ao partir o bolo;
- Oferta de quarto duplo para noite de núpcias com tratamento vip especial (eventos com >40 convidados);
- Condições especiais de alojamento para os convidados;
- Late check out, mediante disponibilidade;
- Surpresa romântica no quarto;
- Crianças dos 0 aos 4 anos: Grátis;
- Crianças dos 4 aos 12 anos: 50% desconto.

CONDIÇÕES PAGAMENTO

- 25% Na adjudicação do evento;
- 25% a 90 dias do evento;
- 25% a 60 dias antes do evento;
- 25% deverão ser liquidados até 7 dias da data de evento.

CANCELAMENTOS

- Os cancelamentos totais ou parciais efetuados antes da chegada do grupo estão sujeitos às seguintes penalidades:
- 180 a 91 dias do evento - 10%
- 90 a 31 dias do evento - 25%
- 30 a 16 dias do evento - 50%
- 15 a 3 dias do evento - 75%
- Depois de 72 horas antes do evento - 100%.

NOTAS

- O serviço de bebidas começa aquando do início de serviço de sala (antes de ser servida a entrada), e termina com o café e digestivo;
 - Todas as bebidas servidas após o digestivo são debitadas ao consumo, salvo qualquer acordo pré-estabelecido;
 - Numero mínimo de convidados aplicável para os menus apresentados e considerando o material existente no restaurante do hotel é de 20 pessoas, e máximo 100;
 - Decoração não incluída;
 - Condições de pagamento a acordar na reserva;
 - Centros de mesa e decoração extra não estão incluídas e são efetuados por terceiros, mas a Herdade pode disponibilizar-se para tratar com fornecedores;
 - Bolo dos noivos é da responsabilidade do cliente;
 - Casamentos com número superior a 100 convidados devem considerar fornecimento de catering terceirizado*, bem como aluguer de materiais afectos à produção do evento
- * Existe uma taxa a aplicar por cada comensal no valor de 15.00€ +IVA p.p no caso de não escolher o nosso fornecedor preferencial;
- Realização casamentos possível entre os meses de Setembro a Junho;
 - Espaço em regime exclusivo considerando o mínimo de 2 noites de alojamento. Valores a partir de 6225,00€ por noite.

Keep the party going into the night.

OPEN BAR OPTIONS



OPEN BAR I

Water & Soft Drinks
Vínica Aliança Velha Brandy
Gordon's Gin
Beirão Liqueur
Famous Grouse Whisky
Cafeteria Service

OPEN BAR II

Waters & Soft Drinks
Vínica Antiqua Brandy
Bombay Sapphire Gin
Beirão Liqueur
Almond Bitters
Baileys
Famous Grouse Whisky
Ballantine's 12 Year Old Whisky
Cafeteria Service

-15€ /PER PERSON /HOUR*

-18€ /PER PERSON /HOUR*

*1/2 hour supplement, plus 40% of the hourly rate.

Terms and Conditions

SPECIAL OFFERS

- Flute of sparkling wine during cake cutting;
- Double room offer for the wedding night with special VIP service (receptions with over 40 guests);
- Special accommodation conditions for guests;
- Late checkout, subject to availability;
- Romantic surprise in the room;
- Children aged 0 to 4 years: free of charge;
- Children aged 4 to 12 years: 50% off.

PAYMENT CONDITIONS

- 25% down payment upon hiring our services for the wedding reception;
- 25% within 90 days of the wedding reception;
- 25% 60 days before the wedding reception;
- 25% must be paid up to 7 days before the wedding reception.

CANCELLATION

Full or partial cancellation made before the arrival of the group is subject to the following penalties:

- 180 to 91 days before wedding reception
- 10% cancellation fee.
- 90 to 31 days before wedding reception
- 25% cancellation fee
- 30 to 16 days before wedding reception
- 50% cancellation fee
- 15 to 3 days before wedding reception
- 75% cancellation fee
- 72 hours prior to the wedding reception
- 100% payable.

NOTES

- The bar service starts at the beginning of the function (before starters are served), and ends with coffee and digestifs;
- All drinks served after the digestifs are charged, save any pre-established agreement;
- Minimum number of guests applicable for the menus presented and considering the restaurant capacity is 20 people and maximum 100 people;
- Decoration services not included;
- Payment conditions to be agreed upon booking;
- Table centrepieces and extra decoration are not included and are made by third parties, but we can make arrangements with suppliers;
- Clients shall provide the bride and groom's cake;
- Wedding receptions with more than 100 guests must consider outsourced catering*, as well as the hire of materials for the event
- * There is a charge of EUR 15.00 per guest + VAT p.p. if you do not choose our preferred supplier
- There are availabilities for wedding functions held between september and june;
- Exclusive use wedding venue only upon a minimum of 2 nights' accommodation.
Prices start from EUR 6225 per night.



Rua de S. Sebastião, reservas@herdadedosdelgados.pt
Mourão, Alqueva 7240-263 +351 266 247 900
Portugal herdadedosdelgados.pt