

PALÁCIO DO VISCONDE  
THE COFFEE EXPERIENCE

*Casamentos  
& Eventos*

PREÇOS APRESENTADOS EM EUROS  
IVA INCLUIDO À TAXA EM VIGOR  
PRICES SHOWN IN EUROS  
VAT INCLUDED

# *Welcome drink*

## **WELCOME DRINK I**

Água, sumo de laranja natural do Algarve, vinho branco e tinto

## **WELCOME DRINK II**

Água, sumo de laranja natural do Algarve, cerveja artesanal Dois Corvos,  
Porto Noval branco seco, vinho branco e tinto, espumante brut

## **SERVIÇO DE BAR PERSONALIZADO SOB CONSULTA**

# *Canapés*

## **CANAPÉS I**

Creme de Crécy | Camarão em tempura | Bolinha de alheira

## **CANAPÉS II**

Aumônière estaladiça de legumes  
Salada de bacalhau sobre tosta de pão | Espetada de pica-pau

**DURAÇÃO - 1 HORA**

# *Cocktail dinatoire*

## **COCKTAIL DINATOIRE**

### **PRIMEIRO MOMENTO**

Crème Crécy | Trougha estaladiça de legumes | Espetada de mozzarella com tomate

### **SEGUNDO MOMENTO**

Pastéis de bacalhau | Camarão em tempura | Salada de bacalhau sobre tosta artesanal

### **TERCEIRO MOMENTO**

Bolinha de alheira frita | Espetada de pica-pau  
Mini prego do lombo dos Açores – Show Cooking

### **QUARTO MOMENTO**

Mousse de chocolate | Cremoso de lima | Bolo Red Velvet

# *Bebidas*

## **MENU BEBIDAS I**

Água com e sem gás, sumo de laranja natural, limonada e soft drinks

Vinho branco ou tinto Encosta do Guadiana

## **MENU BEBIDAS II**

Água com e sem gás, sumo de laranja natural, limonada, soft drinks

Vinho branco – Passa Quinta do Noval

Vinho rosé – 3000 Rosas

Vinho tinto – Passa Quinta do Noval

**DURAÇÃO - 2 HORAS**

# Comidas

## **MENU COMIDAS I**

### **COUVERT**

Seleção de padaria do Visconde com dueto de manteigas e pasta de azeitona verde

### **ENTRADA**

Bolinhas de alheira fritas com mostarda Dijon

### **PRATO PRINCIPAL**

Robalo com manto de escabeche, puré de batata e feijão verde

ou

Bochechas de porco em lume branco, puré de batata doce e couve roxa agridoce

### **SOBREMESA**

Cremoso de lima sobre crumble de bolacha

## **MENU COMIDAS II**

### **COUVERT**

Seleção de padaria do Visconde com dueto de manteigas e pasta de azeitona verde

### **ENTRADA**

Atum braseado com molho de ostras e pimenta sobre Juliana de legumes

### **PRATO PRINCIPAL**

Camarão Tigre sobre risotto com tinta de choco

ou

O clássico Bife do Visconde, molho de café lote Marfim, batata Ponte Nova

### **SOBREMESA**

Tiramisu com café de especialidade

**DURAÇÃO – 2 HORAS**

# Degustação

## MENU DE DEGUSTAÇÃO I

### COUVERT

Seleção de padaria do Visconde com dueto de manteigas e pasta de azeitona verde

#### AMUSE-BOUCHE

Bolinha de alheira sobre pasta de manjericão e molho aioli

#### ENTRADA

Gambas salteadas com azeite, alho e gengibre

#### DO MAR

Lombo de bacalhau corado sobre puré de grão de bico e grelos

#### DA TERRA

Medalhão de novilho em abraços com pancetta batata primavera e legumes

#### PRÉ-SOBREMESA

Lima em sorbet

#### SOBREMESA

Pavlova de frutos vermelhos

## JANTAR DE GALA

### COUVERT

Seleção de padaria do Visconde com dueto de manteigas e pasta de azeitona verde

#### AMUSE-BOUCHE

Crocante de alfarroba, mousse de azeite virgem e flor de sal

#### ENTRADA

Croquete de sapateira

#### DO MAR

Lombo de bacalhau confitado sobre puré de grão de bico, pó de azeitona preta e azeite verde

#### DA TERRA

Cabrito sous-vide com puré de castanhas e redução de Vinho do Porto

#### PRÉ-SOBREMESA

Sorbet de camomila e mel com folha cristalizada de hortelã

#### SOBREMESA

Texturas de chocolate e café com perfume de flor de sal e azeite

# *Coffee break*

## **COFFEE BREAK I**

Café de filtro de especialidade

Chá Preto e Verde Gorreana

Leite

Sumo de laranja natural

Seleção de pastelaria variada

## **COFFEE BREAK II**

Café de filtro de especialidade

Chá Preto e Verde Gorreana

Leite

Sumo de laranja natural

Taça de fruta da época

Croissants com fiambre ou queijo

Seleção de pastelaria variada

# Complementos

## **SERVIÇOS DE PASTELARIA\*** SOB ORÇAMENTO E DISPONIBILIDADE

Bolos para casamentos, aniversários, batizados e outros

Massa: Amêndoa, chocolate, pão de ló, brigadeiro e red velvet

Recheio: Chantilly, chocolate, doce de leite, creme brigadeiro e mascarpone

Cobertura: Chantilly, chocolate, doce de ovos, brigadeiro e chocopan (tipo pasta americana)

### **Notas\***

\*Decorações não incluídas (flores, velas, ...)

\*Encomendas com cinco dias úteis de antecedência

\*O Palácio do Visconde – The Coffee Experience não se responsabiliza por qualquer falha imputada diretamente ao parceiro

\*Enviar fotografia para referência

## **SERVIÇOS DE ANIMAÇÃO\*** SOB ORÇAMENTO E DISPONIBILIDADE

Par de bailarinos de Tango Argentino

Saxofone

Trio de músicos Jazz

\*Enviar dia e horário para um orçamento personalizado

## **SERVIÇOS DE AUDIOVISUAIS\*** SOB ORÇAMENTO E DISPONIBILIDADE

Aluguer de todo o tipo de audiovisuais

\*Enviar as necessidades com maior detalhe possível

# Espaços



## *Sala Branca*

Com um ambiente sofisticado que a torna ideal para cerimónias de casamento ou refeições privadas, esta sala dispõe ainda de um ecrã para reuniões.

Capacidade para:

- Plateia (24 pessoas)
- Mesa Imperial (24 pessoas)



## *Sala Azul*

A Sala Azul tem o ambiente mais acolhedor e intimista, sendo perfeita para refeições ou reuniões até 12 pessoas.

Capacidade para:

- Mesa em U (12 pessoas)
- Mesa Única (12 pessoas)

# Espaços



## Salão Nobre

O Salão Nobre apresenta-nos com o teto, o chão e o piano originais do séc. XIX num ambiente único e romântico.

Capacidade para:

- Duas mesas Imperiais (28 pessoas)
- Mesa em U (22 pessoas)
- Mesa Imperial Única (16 pessoas)



## Jardim

O jardim do Palácio é um oásis na cidade, perfeito para uma cerimónia ao ar livre, um Welcome Drink ou um Cocktail Dinatoire até 120 pessoas.

Capacidade para:

- Mesas de 8 pessoas (56 pessoas)
- Mesa Imperial Única (26 pessoas)

# PALÁCIO DO VISCONDE

THE COFFEE EXPERIENCE



WEBSITE: [WWW.PALACIODOVISCONDE.COM](http://WWW.PALACIODOVISCONDE.COM)  
INSTAGRAM: [PALACIODOVISCONDE](https://www.instagram.com/PALACIODOVISCONDE)  
E-MAIL: [FBMANAGER@PALACIODOVISCONDE.COM](mailto:FBMANAGER@PALACIODOVISCONDE.COM)