



*Sugestões
de
Ementas*

Recepção

Rissóis

Croquetes

Pastéis de Bacalhau

Empadas de Galinha

Caprichos do Alaska

Canapés Variados

Tâmaras com Bacon

Águas, Sumo de Laranja

Martini branco e tinto

Gin

Porto tinto e branco

Moscatel de Setúbal

Whisky novo

Entradas

- Vol-au-vent de Aves
- Salada Belle Patrícia
- Cestinhos de Papaia

Sopas ou Cremes

- Sopa de Grão de Bico e espinafres
- Aveludado de Abóbora e Alho Francês
 - Creme à S. Silvestre
 - Creme de Marisco
 - Canja de Aves

Peixes

- Bacalhau à Transmontana
 - Bacalhau à Zé do Pipo
- Medalhões de Salmão com molho de Ostras
- Pescada com Amêijoas e molho de Salsa

Carnes

- Arroz de Pato à Antiga
- Perna de Porco à Primavera
- Vitelina de Lafões servida em Canoa de Barro
- Misto de Lombinho de porco e vitela Mirandesa

Sobremesa servida

- Gelado de Bolacha e Chocolate
 - Gelado de Amêndoa
- Leque de Manga com gelado de baunilha
 - Gelado de Mel Genciana

Recepção

Rissóis de Camarão
Croquetes Vitela
Pastéis de Bacalhau
Canapés Variados
Empadas de Galinha
Folhadinhos de Salsicha
Presunto com Fios d'Ovos
Caprichos do Alaska
Camarão ao Natural
Tâmaras com Bacon
Águas, Sumo de Laranja
Martini branco e tinto
Gin
Porto tinto e branco
Moscatel de Setúbal
Whisky novo

Entradas

- Melão ou Ananás com Presunto
- Cones com recheio de Sapateira
 - Rosa Escocês de Salmão
sobre bolinhos de aveia

Sopas ou Cremes

- Sopa à Governanta
- Sopa de Santola com camarão
- Creme aveludado de Cogumelos
 - Sopa de Peixe
 - Creme Rainha

Peixes

- Bacalhau Espiritual
- Trança de Salmão e Linguado Mimosa
- Folhado de Camarão com juliana de legumes
 - Arroz de Tamboril com Gambas

Carnes

- Cabrito à Transmontana
- Pojadouro de Vitela à Barroso
- Lombinhos de Porco com 3 Pimentas
- Medalhões de lombo de Boi grelhados
com pontas de espargos e batata "noisete"

Sobremesa servida

- Manjar de Côco com Baba de Moça
- Cestinho de Crepes com peras caramelizadas
 - Areias de chocolate com gelado Chã
 - Bolo de Nogado de Amêndoa com Café

Recepção

Rissóis de Camarão
 Croquetes de Vitela
 Pastéis de Bacalhau
 Canapés variados
 Empadas de Galinha
 Folhadinhos de Salsicha
 Chouriça de Seia assada
 Morcela de arroz assada
 Camarão "Orly"
 Queijo da Serra de pasta mole
 Espetadinhas Mistas
 Bôla de Carne fatiada
 Presunto com Fios d'Ovos
 Caprichos do Alaska
 Camarão ao Natural
 Tâmaras com Bacon
 Águas, Sumo de Laranja
 Martini branco e tinto
 Gin
 Porto tinto e branco
 Moscatel de Setúbal
 Whisky novo

Entradas

Cocktail de Camarão
 Vol-au-vent de Camarão e Lavagante
 Cesto de frutas exóticas com especiarias asiáticas

Sopas ou Cremes

Sopa de Pato e Laranja
 Sopa rica de Peixe
 Creme Mármore
 Creme Imperial
 Creme de Ervilhas e presunto "Pata Negra"

Peixes

- Cherne dos Açores com molho de Cidra
- Medalhões de Tamboril gratinados
com Camarão de Moçambique
- Filete de Pregado aromatizado,
batata e legumes a vapor
- Mil folhas de Bacalhau em cama de Espinafres

Carnes

- Cabrito da Serra do Caramulo,
batata nova e salteado de grelos
- Bife do lombo com cerveja preta
e tosta de broa de milho
- Naco de pato mudo com molho de frutos do bosque
- Lombo de porco preto de bolota
recheado com amêijoas e coentros

Sobremesa servida

- Cassata à Siciliana
- Mil folhas de café com gelado de leite
- Delícia de três tons
- Geleia de laranja com massa folhada e gelado de Noz

Mesa de Frios



Leitão à Bairrada

Panados

Franguinho de Churrasco

Sapateira Recheada

Espelho de Lagosta

Camarão ao Natural

Salmão Fumado

Rosbife com Especiarias

Lombo de Porco com Ameixas

Presunto de Chaves

Salada do Mar

Salada à Cândido de Figueiredo

Salada de Macarrão

Salada Mista

Salada Caseira

Caldo Verde

Mesa de Sobremesas



Pudim Abade de Priscos

Pudim Gastrónomo

Charlotte de Morangos

Tarte de Amêndoa

Semi-frio de Chocolate

Pudim de Ovos das Clarissas

Torta de Viana

Toucinho do Céu

Tiramissu

Lampreia d'Ovos

Mesa de Frutas



Espelhos de Ananás

Cestos de Melão

Manga laminada

Pratos de Papaia

Espelhos de Laranja

Taças de Kiwi

Banana

Pêra

Maçã

Pratos de Uvas

e outras da época

Mesa de Queijos



Queijo da Serra

Queijo de Niza

Queijo de Castelo Branco

Queijo do Rabaçal

Queijo da Herdade do Esporão

Queijo de Idanha-a-Nova

Queijo de Serpa

Queijo de Azeitão

Mesa de Doces Conventuais

Pastéis de Tentúgal

Queijadas

Barrigas de Freira

Leite Creme conventual

Encharcada

Sopa dourada do Convento de Santa Clara

Trouxas de Ovos

Toucinho do Céu

Pão de Rala

Fatias de Tomar

Papos de Anjo

Lampreia de Ovos das Clarissas

Arroz doce de cesto

Cavacas de Romaria

Condições Gerais

A) O Quiaios Hotel dispõe de três salas com capacidade para 100, 250 e 300 pessoas sentadas.

B) As reservas para serviços de casamentos e baptizados devem ser feitas e confirmadas com a maior antecedência possível, para que possamos reservar a sala na data escolhida.

Até 8 dias antes do evento, deverão confirmar o número de convidados, será com base neste número que emitiremos a factura final.

C) A decoração das salas é da exclusiva responsabilidade do restaurante. Serão montadas mesas redondas até 10 pessoas.

1. Na Ementa C1 estão incluídos: uma ementa por pessoa, saias, arranjos secos, águas, vinhos "Quiaios Hotel", refrigerantes, cervejas, café, digestivos e espumante.

2. Na Ementa C2 estão incluídos: uma ementa por pessoa, saias, flores naturais ou pratos marcadores, águas, vinhos "Quiaios Hotel", refrigerantes, cervejas, café, digestivos e espumante.

3. Na Ementa C3 estão incluídos: uma ementa por pessoa, saias, flores naturais e pratos marcadores, águas, vinhos "Seleção Quiaios Hotel", refrigerantes, cervejas, café, digestivos e espumante.

4. Vinhos "Seleção Quiaios Hotel",

Tintos: Marquês de Marialva (Bairrada), Solar da Silveira "Garrafeira 1999" (Douro), Quinta de Cabriz (Dão), Vale da Judia (Terras do Sado) e Monte das Oliveiras (Alentejo).

Branco: Marquês de Marialva (Bairrada), Vale da Judia (Terras do Sado) e Monte da Pestana (Alentejo).

Verdes: Casa da Penela e Ponte de Lima.

5. Música ambiente incluída e comum a todas as Ementas. Banda musical ou DJ da responsabilidade dos Noivos.

D) O Bolo de Noiva deverá ser escolhido pelos noivos, através do catálogo respectivo da pastelaria que fornece os bolos ao Quiaios Hotel.



Quiaios Hotel

*Aldeamento Turístico Torricentro
Praia de Quiaios 3080-515 - Figueira da Foz*

Telefone: 233 917 530 - Fax: 233 917 539

E-mail: hotel@quiaioshotel.pt - www.quiaioshotel.pt





Fotografias



Restaurante Rosa Náutica

Restaurante Leme



Bar Rosa Náutica



Piscina Interior



Restaurante Rosa Náutica

