

CATÁLOGO CASA DO LAGO

CASAMENTOS 2026

CASA DO LAGO
— CRIAMOS MOMENTOS —

O SONHO COMEÇA AQUI



É **Casa** que respira a paixão pela natureza e descontração, com um ambiente harmonioso e apaixonante.
É **Lago**, o elemento central que cativa e dá vida ao jardim.

O nosso espaço será a primeira **Casa** da vossa história!

Vem conhecer-nos e sentir a **energia contagiante** do nosso espaço!

Aluguer do Espaço

3200 € (IVA incluído)

Este valor inclui:

Salão de eventos e Jardim tropical

Conjuntos lounge na esplanada

Televisão HD (suporte a vídeos)

Parque de estacionamento para 36 carros

A Casa do Lago oferece:

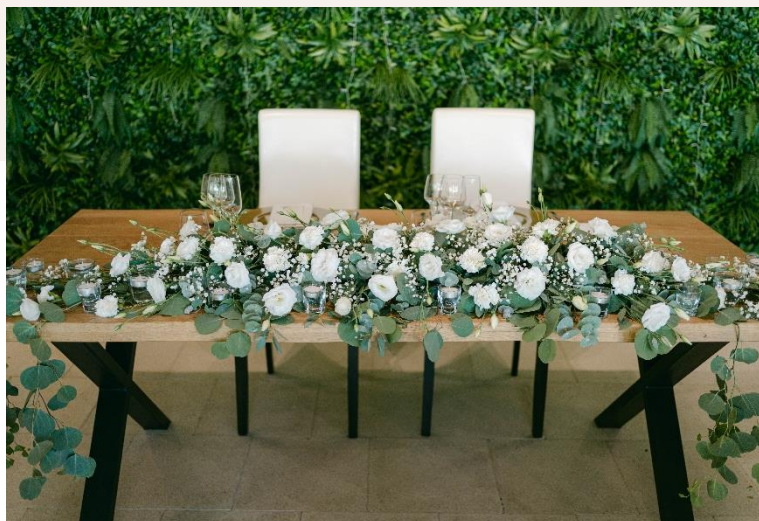
Noite de núpcias no Refúgio do Lago

Lista de fornecedores de serviços

Duração do aluguer do espaço:

10 horas a partir do início do serviço de catering (cocktail de entradas) e hora limite 02:00H.

Se forem necessárias **horas extra**, terá um valor suplementar de 300€/hora.



SUGERIMOS O CATERING

EMENTA CATERING P&M EVENTOS

Serviço de entradas

Aperitivos Salgados
Espetadinhos de Fruta
Tâmaras com Bacon
Chamuças
Folhadinhos variados
Mini Rissóis
Mini Pastéis de Bacalhau
Mini Croquetes
Cachorrinhos
Pãezinhos de Queijo

Mesa Mar

Sushi
Camarão Selvagem
Sapateira Recheada
Calamares
Caprichos
Mexilhão meia-casca
(extra: 0,75€)
Polvo (extra: 2,50€)
Gambas grelhadas
(extra: 2,50€)

Mesa Regional

Picanha Grelhada
Rojões da Bairrada
Ovos de Codorniz em Molho Cocktail
Salada de Orelha em molho verde
Salada de Grão-de-bico com Bacalhau
Salada de Feijão Frade com Atum
Bolinhas de Melão com Presunto
Nuggets de Frango
Moelinhas
Coxinhas
Peixinhos da Horta
Pataniscas de Bacalhau

Serviço de Bar (open bar)

Gin Tónico
Sangria de Espumante e Frutos Vermelhos
Martini Branco e Roso
Vinho do Porto Branco e Tinto
Vinho Maduro Branco e Tinto São Domingos
Vinho Verde Casal Garcia
Cerveja com e sem Álcool
Água Mineral com ou sem gás
Sumo de Laranja
Coca-cola e 7up



Servido à mesa

Sopa (escolher 1 opção)

Consommé de Legumes ou Couve-Flor

Consommé de Ervilhas c/Azeite de Trufa e Presunto Crocante

Consommé de Cenoura, Raspa de Laranja e Hortelã Ribeirinha

Consommé de Abóbora Assada e Amêndoas

Prato de Peixe (escolher 1 opção)

Arroz de Marisco

Arroz de Tamboril com Gambas

Bacalhau à Zé do Pipo

Bacalhau à Bracarense

Bacalhau com Broa e Batatinha a Murro

Pausa de Sabores

Sorvete de Limão

Prato de Carne (escolher 1 opção)

Vitela Assada Forno de Lenha, Batata Assada, Ervilhas e Cenoura

Lombinho de Porco Preto Laminado, Abacaxi, Castanha e Arroz

Leitão da Bairrada com Batata, Salada e Laranja

Sobremesa Servida

Bolo de Noivos confeccionado pela Pastelaria DIVA

Espumante Cabriz (brinde)

Bebidas

Vinho Maduro Tinto e Branco São Domingos

Espumante Bruto Branco São Domingos

Água, Cerveja, Sumos e Refrigerantes

Café, Descafeinado e Chá

Digestivos

Vodka Black, Rum, Gin, Aguardente Velha,

Whiskey Novo, Brandy Croft, Licor Beirão, Baileys



Sobremesas em Buffet

Mesa de Doces

Pudim de Ovos, Molotov, Gelatina, Semifrios, Arroz-Doce,

Leite-Creme, Natas do Céu, Baba de Camelo, Mousse de

Chocolate, Tartes, Bolo inglês, Bolo de Noz, Profiteroles,

Black Cake, Bolo de Maçã, Bolo Folhado, Torta de Laranja, Red Velvet

Mesa de Frutas Laminadas

Buffet de Frutas da Época e Frutas Tropicais

Fonte de chocolate Quente

Ceia

Caldo Verde e Bifanas em Molho Cervejeira

Preço por pessoa P&M – 78 € / pessoa (s/iva)

(iva à taxa em vigor de 13% para comida e 23% para bebidas alcoólicas, o que resulta aproximadamente num total de 15% para o IVA consoante a proporção de bebidas alcoólicas).

Ementa (mínimo 70 convidados)

Crianças dos 0 aos 5 anos – Gratuito.

Crianças dos 6 aos 10 anos – duas crianças contam como 1 adulto.

Se o número de convidados for inferior, o valor da proposta poderá sofrer alterações.

O valor apresentado pelo catering inclui:

Serviço de catering com confeção própria

Sugestão ementa base

Cadeiras, mesas, toalhados, pratos, talheres e copos (à escolha)

Duração do serviço 10 horas a partir do início do serviço (entradas). Se forem necessário horas extras, terá um valor suplementar sujeito a orçamento.

EMENTA CATERING ENCONTRUS (exemplo de ementa base)

Serviço de entradas

Banca Surf & Turf

Picanha
Camarão
Sapateira à moda das cervejeiras
Seleção de verdes, hortelã.
Chia e vinagrete de mel
Abacaxi
Chips caseiras
Seleção de bolachas

Volantes mais recentes

Sopa fria de melão com presunto
Pequenos pães de leiteão

Volantes clássicos encontrados

Crocante de alheira com pimento confitados
Rissóis de camarão e salsa
Empadas da casa
Almofadas de massa tenra
Folhados de Queijo da serra, mel e alecrim

Banca de Tapas

Alheira corada
Morcela assada
Chouriça cozida em vinho Dão
Paio de porco ibérico
Azeitonas
Pickles caseiros
Queijo com orégãos e alho
Queijo da Serra de Sicó
Baguete de Água
Baguete de Centeio
Seleção de Bolachas

Bar (open bar)

Gin Tanqueray (Lima, Limão, Laranja e Alecrim)
Caipirinha de Lima
Mojitos
Vinho Verde Rosé Estreia
Cerveja
Sumo de Laranja
Sumo de Maracujá
Água mineral
Água Tônica Royal Bliss
Chá preto frio com limão e canela



Servido à mesa

Sopa

Creme e brunesa de cenoura com mousse de Queijo e coentros
Pão de Centeio

Prato de Peixe

Folhado de camarão com legumes salteados, creme de cogumelos e emulsão de coentros

Prato de Carne

Alcatra corada com molho de cerveja, legumes salteados e chips caseiras

Sobremesa servida

Bolo de noivos
Espumante Cabriz (brinde)

Sobremesas em Buffet

Doces

Gelado caseiro de avelã com doce de ovos e caramelo
Mousse de chocolate com creme e praliné de café
Tiramisu com creme de café e cacau, Pudim Abade de Priscos com creme de abacaxi e coco, Toucinho-do-céu, Crocante de amêndoa com doce de ovos e frutos silvestres
Crumble de frutas frescas (abacaxi e manga),
Pequeno cheesecake de frutos vermelhos,
Biscoitos de manteiga de amendoim, Trufas de chocolate branco

Frutas

Abacaxi, Manga, Melão, frutos silvestres (morango, mirtilos, framboesas), Uvas

Queijos e compotas

Queijo da serra curado, Queijo da Ilha curado 12 meses, Queijo de cabra de cura prolongada, Queijo da Ilha do Pico, Figos macerados, Compotas de frutas, Frutos secos (miolo de noz, miolo de amêndoa e avelã), Baguete de água
Baguete de centeio

Ceia da Tertúlia

Caldo verde com linguiça, perfumado com azeite virgem
Pregos de pão à cervejeira, Bolas de Berlim com creme de ovos

Bebidas

Vinho Tinto Ribeiro Santo, Vinho Branco Ribeiro Santo, Cerveja, Coca-Cola, Água Mineral, Sumo de Laranja, Café Expresso ILLY, Chá verde dos Açores.

Digestivos

Vodka Black, Rum, Gin, Aguardente Velha, Whiskey Novo, Brandy Croft, Licor Beirão, Baileys



Preço por pessoa Encontrus – 88 € / pessoa

(Preço base por pessoa + iva à taxa em vigor de **13% para comida** e **23% para bebidas alcoólicas**)

Ementa (mínimo 90 convidados)

Crianças dos 0 aos 5 anos não sentadas à mesa – Gratuito

Crianças dos 0 aos 5 anos sentadas à mesa – 20€/

Crianças dos 0 aos 6 anos aos 10 anos sentadas à mesa – metade do preço

Caso o **número de convidados seja inferior ao intervalo** de pagantes mínimo, o valor da proposta poderá sofrer alterações.

O valor apresentado inclui:

Serviço de catering com confeção própria

Sugestão **ementa base**

Cadeiras, mesas, atoalhados, pratos, talheres e copos da **linha standard**

9 horas a partir do início do serviço (cocktail de entradas).

Se necessário **horas extras**, terá um valor suplementar sujeito a orçamento.

EMENTA CATERING NACIONAL

Cocktail de recepção

Aperitivos Volantes

Ceviche de salmão
Cone de sapateira e rebentos
Espetada de fruta e zest de lima
Bao de leitão e couve-roxa
Espetada de camarão e wasabi
Brás de bacalhau e ervas frescas
Cogumelos recheados com Queijo parmesão e ervas frescas
Mini folhado de requeijão e mel
Croquetes de coelho, fusão de rabanete e mostarda
Chamuça vegetariana
Chicken wings e molho agri-doce
Chamuça de caril
Bolinho de bacalhau
Rissol de porco preto e Queijo serra
Ostras e citrinos

Banca de presunto

Presunto pata negra laminado
Paio de porco preto
Azeitonas temperadas
Mesa de pão e crocantes

Serviço de Bar (open bar)

Vinho Rosé
Espumante Bruto
Vinho branco Altano (Douro)
Vodka Eristoff
Cerveja
Sangria de frutos vermelhos
Granizado de lima e hortelã
Sumos de fruta néctar
Água mineral
Água tônica

Bar de Gin e Cocktails

Gin tónico Big Boss Pink e Dry
Porto tónico
Caipirinha, caipirosca e capirão
Mojitos
Cocktails sem álcool
Serviço de bartender



Servido à mesa

Sopa

Folhado de bacalhau em molho de abacate e rúcula
Carpaccio de bacalhau com
salada de morangos
Estaladiço de cabrito e molho de hortelã
Vichisoise quente com salmão e crème fraîche
Crème de flores e trufas
Crème de alho francês com cogumelos salteados
Crème de ervilhas em lascas de presunto torrado
Sopa de peixe e gambas
Bisque de camarão e vieiras

Prato de Peixe

Corvina com migas de Aljezur e fricassé de legumes
Polvo assado em tomilho e alecrim, esparregado de nabijas e
batata doce (+ 4,20€/pessoa)
Lombo de bacalhau suado com açorda de berbigão e
espinafres (+3,95€/pessoa)
Filete de robalo com esmagada de batata e chouriço de porco preto
Bacalhau na tradição com húmus e tomate cereja
Arroz cremoso do baixo Mondego, tamboril e coentros
Lombos de bacalhau gratinado com puré de batata, azeite de alhos
e camarão (servido à inglesa)

Prato de Carne

Bochechas de novilho com arroz de tortulhos e espargos
Coxa de pato confitada, puré de maçã e mil folhas de batata
Lombinho de novilho com gratinado de maçã e espargos
Perna de cordeiro de leite com escabeche de cenoura
Nacos de novilho black angus, redução de vinho Madeira, trouxa
de feijão verde e folhado de arroz árabe
Cabrito assado a baixa temperatura com batata alourada e grelos
(servido à inglesa)

Sobremesa servida

Brownie de chocolate, pistacho, caramelo salgado e flor de sal
Ovo crocante, mousse de manga e crumble
Carpaccio de abacaxi, molho de hortelã e gelado de côco
Strudel de maçã com gelado de canela
Pastel de Tentúgal e gelado de iogurte
Bolo de noivos

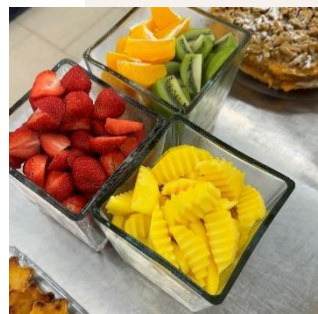
Sobremesas em Buffet

Doces

Morgado do Buçaco, Pasteis de Tentúgal,
Queijadinhas de Tentúgal, Mousse de chocolate e nozes,
Crème brûlée, Cheesecake de frutos vermelhos,
Bolinhas brigadeiros, Natas do céu,
Tarte de lima merengada, Crocante de chocolate e avelã,
Tarte de maçã e canela, Tarte de amêndoa,
Banoffee e caramelo salgado

Frutas

Abacaxi, Laranja, Morangos, Manga e Fruta da época



Seleção de queijos

Serra, Rabaçal, Requeijão, Serra da Estrela, Ovelha, Chèvre, Brie, Camembert, Compotas, Frutos secos, Broa de milho, Pão de água

Ceia

Caldo verde
Preguinho em bolo do caco
Mini hambúrguer e rúcula

Vinhos e outras bebidas servidas

Vinho branco Verde, Vinho branco Altano, Vinho tinto Telheiras
Espumante Bruto Montanha
Sumos de fruta, Águas minerais
Cervejas
Café e infusões

Digestivos e Bar Aberto após a refeição

Whisky Jameson, Whisky JB 15 anos,
Aguardente velha, Licor Beirão, Vodka Eristoff,
Amêndoa Amarga, Bailey's,
Vinho do Porto Tawny

1. Material incluído

A proposta para serviço de Casamento inclui todo o material de mesa necessário ao bom funcionamento (atoalhados, pratos Vista Alegre, prato marcador, copos scho, talher jay, mesa redonda e cadeira em acrílico) e serventes (1 para cada 14 convidados adultos).

2. Material grá_co e decoração

O material grá_co como marcação de mesas, menu e seating plan, assim como decoração _oral e mobiliário não estão incluídos na proposta.

3. Serviço

O serviço é servido à americana, exceto as opções serviço à inglesa, os pratos já vêm montados da cozinha para cada convidado, assim como o serviço de bebidas servido.

CATERING

Confirmação do Catering

Após **adjudicação** com a Casa do Lago, o responsável do espaço agenda uma reunião com o responsável da empresa de catering. Qualquer dúvida das ementas deverá ser esclarecida com o respectivo catering escolhido.

Condições e modo de pagamento

As condições de pagamento do serviço de catering são alinhadas diretamente com o responsável da empresa de catering.

Sobras

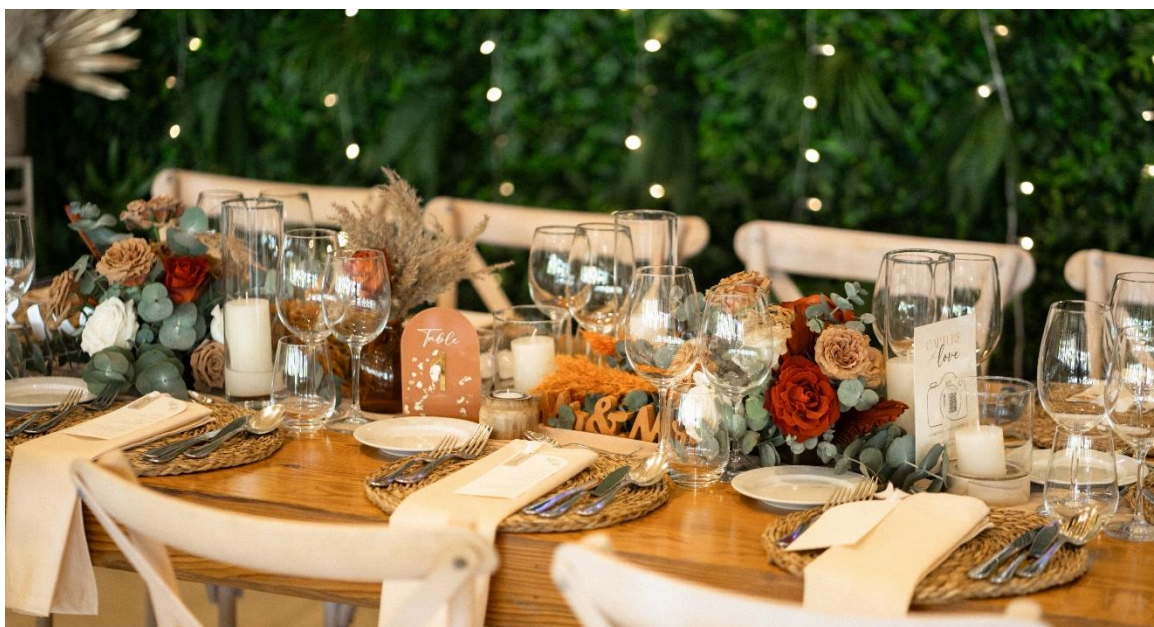
As sobras confeccionadas serão entregues ao cliente, segundo uma política de não desperdício e sustentabilidade.

SUGERIMOS A DECORAÇÃO

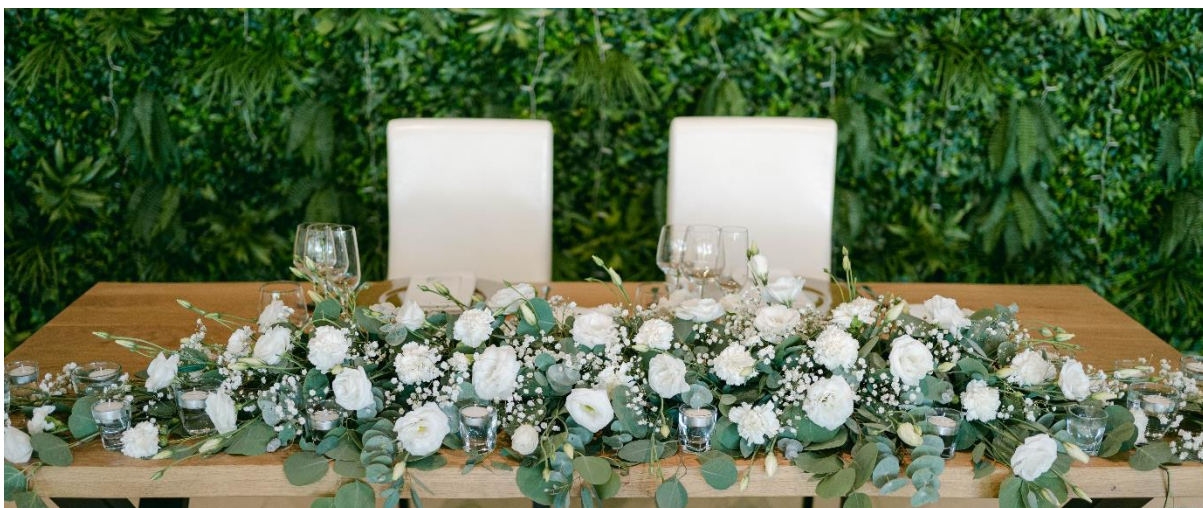
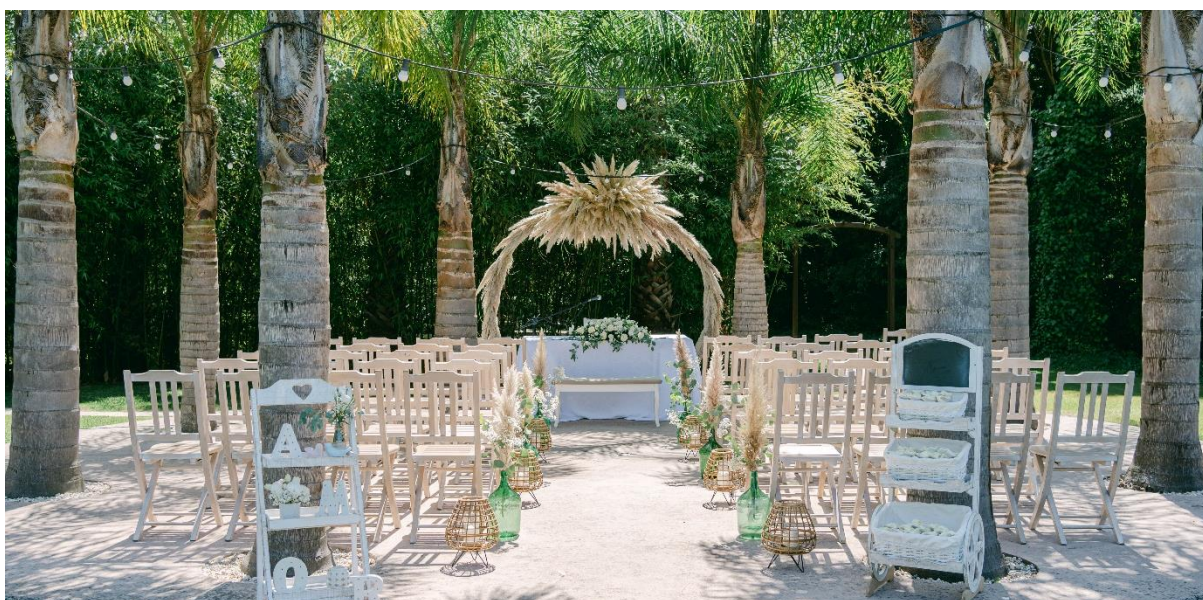
Estilo & Artes Florais



Mania dos Eventos



Dona Paula Pato



PARCEIROS PARA TORNAR O VOSSO DIA INESQUECÍVEL

Após **adjudicação** com a Casa do Lago será partilhada uma lista de diversos fornecedores para vos facilitar a escolha dos parceiros à vossa medida.



E O GRANDE DIA CHEGOU, ESTÃO PREPARADOS?

WELCOME DRINK



ENTRADA NO SALÃO



CORTE DO BOLO

