



MENUS DE NATAL 2025



Validade da Proposta:

31 dezembro de 2025

Condições de pagamento:

30% do valor total para a adjudicação

70%, até 8 dias antes, com a confirmação do número de participantes

Condições de cancelamento:

Pode cancelar até 30 dias antes do evento, com devolução do sinal pago;

Se cancelar depois dos 30 dias, o valor do depósito não será devolvido;

Se cancelar com menos de 8 dias, depois de ter feito o pagamento dos restantes 70%, nenhum valor será devolvido.

Estamos à vossa disposição para qualquer esclarecimento adicional
ou para ajustar o menu conforme as vossas preferências.

Será um enorme prazer receber-vos na **Quinta do Mel ou Quinta do Freixo**,
onde nos **comprometemos a proporcionar uma experiência memorável.**

Nota:

apenas consideramos a reserva depois de fazer o pagamento da adjudicação.

Até lá a data está aberta para outras reservas.

o pagamento será efetuado de acordo com o número de pessoas previamente marcado

IVA INCLUÍDO



Menu base - (Min. 15 Pessoas | duração aproximada 2 horas)

Na Mesa (couvert)

TÁBUA DE COUVERTS

azeitonas temperadas, cenouras à algarvia e manteiga de ervas frescas + pão

Entrada

FOLHADOS DE QUEIJO DE CABRA

Queijo de cabra envolto em massa folhada, acompanhado pelo nosso doce de abóbora produzido na Quinta do Freixo

Prato Principal (escolher 1 prato)

BACALHAU COM NATAS com salada de alface
LOMBINHO DE PORCO com esmagada de batata doce

Sobremesa(escolher 1 sobremesa)

PANNA COTTA com doce de laranja/morango
LARANJA LAMINADA COM CANELA

Bebidas

(durante a refeição)

ÁGUA, REFRIGERANTES, CERVEJA, VINHO ROSÉ, BRANCO E TINTO
“Encostas do Enxoé”, CAFÉ, CHÁ

VALOR POR PESSOA Menu Base (mínimo 15 pessoas):

35,00€



M1 - (Min. 15 Pessoas | duração aproximada 2 horas)

Na Mesa (couvert)

TÁBUA DE COUVERTS

azeitonas temperadas, pasta de atum, cenouras à algarvia e manteiga de ervas frescas + pão

Entrada (escolher 1 prato)

CARPACIO DE LARANJA E MUXAMA

cama de Muxama e laranjas em fatias finas aromatizados com manjerição e compota

SALADA CAPRESE ALGARVIA

tomate, queijo fresco de cabra, manjerição, azeite e orégãos

TIBORNA DE ALMECE

Almece temperada com ervas e fio de azeite em pão caseiro, um sabor das nossas origens

Prato Principal (escolher 1 prato)

PEITO DE FRANGO DO CAMPO C/ MOSTARDA

peito de frango do campo, molho de mostarda antiga e arroz de passas e pinhões

GALO À MONCHIQUE

galo do campo guisado em molho de tomate, servido com arroz

CARNE DE PORCO PRETO À PORTUGUESA

carne de porco preto frita, batatas fritas aos cubos, pickles e azeitonas

BEEF BRISKET

peito de bovino em molho de cebola, esparregado e puré de batata

Sobremesa (escolher 1 sobremesa)

TARTE DE MAÇÃ COM ou SEM GELADO DE BAUNILHA

MOUSSE DE CHOCOLATE

Bebidas

(durante a refeição)

ÁGUA, REFRIGERANTES, CERVEJA, VINHO ROSÉ, BRANCO E TINTO

“Encostas do Enxoé”, CAFÉ, CHÁ

VALOR POR PESSOA M1 (mínimo 15 pessoas):

42,00€



M2 - (Min. 15 Pessoas | duração aproximada 2 horas)

MENU SARNADAS

Na Mesa (couvert)

TÁBUA DE COUVERTS

azeitonas temperadas, pasta de atum, cenouras à algarvia e manteiga de ervas frescas + pão

QUEIJO DE CABRA CURADO

Entrada

FOLHADOS DE QUEIJO DE CABRA

Queijo de cabra envolto em massa folhada, acompanhado pelo nosso doce de abóbora produzido na Quinta do Freixo

Prato Principal (escolher 1 prato)

FRANGO ÁRABE

frango desossado envolto em temperos com memória árabe, uma viagem às origens Algarvias

GALO À MONCHIQUE

galo do campo guisado em molho de tomate, servido com arroz

LOMBO DE PORCO IBÉRICO EM PORTO

lombinhos de porco ibérico com molho de especiarias e vinho do Porto acompanhado com legumes confitados

BEEF BRISKET

peito de bovino em molho de cebola, esparregado e puré de batata

Sobremesa (escolher 1 sobremesa)

TARTE DE MAÇÃ COM ou SEM GELADO DE BAUNILHA

MOUSSE DE CHOCOLATE

Bebidas

(durante a refeição)

ÁGUA, REFRIGERANTES, CERVEJA, VINHO ROSÉ, BRANCO E TINTO

“Encostas do Enxoé”, CAFÉ, CHÁ

VALOR POR PESSOA M2 (mínimo 15 pessoas):

43,50€



M3 - (Min. 15 Pessoas | duração aproximada 2 horas)

Na Mesa (couvert)

TÁBUA DE COUVERTS

azeitonas temperadas, pasta de atum, cenouras à algarvia e manteiga de ervas frescas + pão

QUEIJO DE CABRA CURADO

Entrada

DESCONTRUIDO DE AHEIRA E FIGO ASSADO

Alheira e figo fresco assados com toque de flor de sal e balsâmico

Prato de Peixe (escolher 1 prato)

ROBALO CROCANTE

filete de robalo em crosta de pão e ervas aromáticas acompanhado de salada mediterrânica

BACALHAU À LAGAREIRO

lombo de bacalhau assado, azeite, cebolas, pimentos, azeitonas e batatas assadas a murro

Prato de Carne (escolher 1 prato)

FRANGO ÁRABE

frango desossado envolto em temperos com memória árabe, uma viagem às origens Algarvias

LOMBO DE PORCO IBÉRICO EM PORTO

lombinhos de porco ibérico com molho de especiarias e vinho do Porto acompanhado com legumes confitados

ENSOPADO DE BORREGO

o nosso borrego de pasto criado na Quinta do Freixo, pão frito, batatas, laranja e hortelã

BORREGO ASADO

o nosso borrego de pasto da Quinta do Freixo assado com batatas à padeiro e salada verde com laranja

PERNA DE BORREGO ASSADA

perna de borrego de pasto da Quinta do Freixo, assada no forno e laminada, batatas assadas e salada verde com laranja

Sobremesa (escolher 1 sobremesa)

TARTE DE MAÇÃ COM ou SEM GELADO DE BAUNILHA

MOUSSE DE CHOCOLATE

Bebidas

(durante a refeição)

ÁGUA, REFRIGERANTES, CERVEJA, VINHO ROSÉ, BRANCO E TINTO

“Encostas do Enxoé”, CAFÉ, CHÁ

VALOR POR PESSOA M3 (mínimo 15 pessoas):

62,50€



WELCOME DRINK SIMPLES

Bebidas em Bar aberto (1 hora)

SANGRIA DE ESPUMANTE, VINHO BRANCO, TINTO E ROSÉ “Encosta do Enxoé”, SUMOS NATURAIS, REFRIGERANTES E ÁGUAS

VALOR POR PESSOA (mínimo 15 pessoas):

8,00€

WELCOME DRINKS COM CANAPÉS

Bebidas em Bar aberto (1 hora)

SANGRIA DE ESPUMANTE, VINHO BRANCO, TINTO E ROSÉ “Encosta do Enxoé”, SUMOS NATURAIS, REFRIGERANTES E ÁGUAS

Canapés | Finger Food:

MINIATURAS DE SALGADOS DIVERSOS, ESPETADINHAS DE FRUTA MISTA, ESPETADINHAS CAPRESE, MONTADITOS DE QUEIJOS NOBRES, MONTADITOS DE ENCHIDOS NOBRES, QUITUTES DA TERRA (amêndoas torradas, amendoins, caju, nozes e figos secos)

VALOR POR PESSOA (mínimo 15 pessoas):

18,00€



Menu Infantil

(crianças dos 3 aos 11 anos)

Entradas

(escolher 1 entrada)

CREME DE LEGUMES

delicado creme preparado exclusivamente com legumes da estação, colhidos na nossa horta biológica na Quinta do Freixo. Uma entrada, sem adição de natas, que celebra o sabor autêntico da terra e o respeito pela natureza.

MOZZARELLA STICKS

com molho de tomate assado

Prato Principal

(escolher 1 prato)

DOURADINHOS DE PEIXE

douradinhos de peixe, arroz ou tagliatelle

HAMBÚRGUER NO PRATO

hambúrguer de vitela no prato, queijo e arroz ou tagliatelle

PEITO DE FRANGO DO CAMPO

peito de frango do campo grelhado, arroz ou tagliatelle

Sobremesa

(escolher 1 sobremesa)

TARTE DE MAÇÃ

TARTE DE MAÇÃ COM GELADO DE BAUNILHA

MOUSSE DE CHOCOLATE

BOLA DE GELADO ARTESANAL

(baunilha, morango ou chocolate)

Bebidas

(durante a refeição)

ÁGUA ou REFRIGERANTES

VALOR POR CRIANÇA (dos 3 aos 11 anos):

18,00€

IVA INCLUÍDO



Menu Bebés

(bebés dos 0 aos 2 anos)

Entrada

CREME DE LEGUMES

delicado creme preparado exclusivamente com legumes da estação, colhidos na nossa horta biológica na Quinta do Freixo. Uma entrada, sem adição de natas, que celebra o sabor autêntico da terra e o respeito pela natureza.

Bebidas

(durante a refeição)

ÁGUA

VALOR POR BEBÉ (dos 0 aos 2 anos):

0,00€

Nota:

Por favor, avisar com a devida antecedência se quiser a sopa sem sal

IVA INCLUÍDO