

HOSPES

Infante Sagres

PORTO



WEDDING PACKAGES MENU
Menus de Casamento



Welcome Drink & Cocktail

Cocktail de Boas-vindas | Welcome Drink 29,00€/Person

1 hora de serviço (inclui bebidas e uma seleção de 3 canapés frios e 3 canapés quentes)

Seleção de Canapés Frios

Mini cornetto de foie gras e framboesa
Tartelete de requeijão e azeite de manjerição
Vol-au-vent de salmão fumado
Húmus de ervas
Brûlée de queijo cabra com chutney
Tartelete de requeijão com azeite de ervas
Tapenade de atum e azeitona
Requeijão com mel
Tortilha de frango com folhas verdes
Rolinhos de fiambre com espargos
Salmão fumado com mousse de pepino
Rosbife com espargos verdes

Seleção de Canapés Quentes

Mini espetadas de seitan com legumes assados e molho cremoso de tomate seco
Tofu crocante com molho sweet chilli
Queijo fresco panado com mel
Mini rissóis de camarão
Mini coxinha de frango com molho agri-doce
Mini chamuças
Bolinhos de bacalhau
Trougha de legumes picantes
Camarão panado com orégãos
Medalhões de peixe
Vieiras com molho de limão
Ovos verdes de codorniz

1 hour service (including house drinks selection and a selection of 3 cold canapés and 3 hot canapés)

Cold Canapés Selection

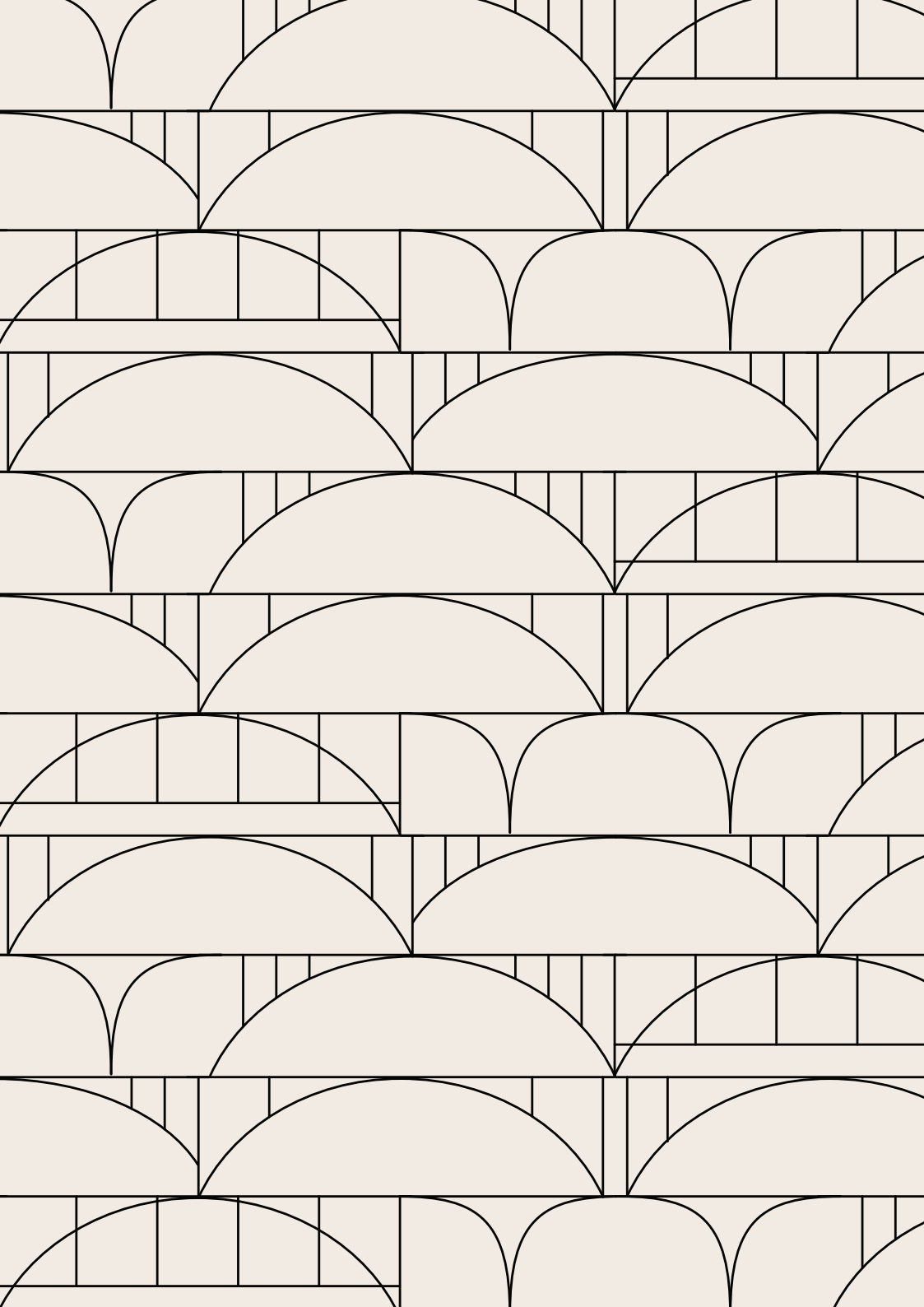
Mini cones with foie gras and raspberry
Tartlet with portuguese fresh cheese and basil-infused olive oil
Smoked salmon vol-au-vent
Hummus with herbs
Goat's cheese brûlée with chutney
Tartlet with portuguese fresh cheese and herb-infused olive oil
Tuna and olive tapenade
Portuguese fresh cheese with honey
Chicken tortilla with green leaves
Mini ham rolls with asparagus
Smoked salmon with cucumber mousse
Roast beef with green asparagus

Hot Canapés Selection

Mini seitan skewers with roasted vegetables and creamy dried tomato paste
Crispy tofu with sweet chilli sauce
Crispy cheese with honey
Mini prawn rissoles
Mini chicken croquette with sweet and sour sauce
Mini samosas
Codfish cakes
Spicy vegetable roll
Crispy shrimp with oregano
Fish goujons
Scallop and lemon sauce
Green quail eggs







Menu Offers

Menu I — Silver 75,00€/Person

Selecione uma opção para cada serviço

Entrada Fria

Gravlax sobre creme de rábano
Ceviche de atum com molho de soja, gengibre, chilli e maracujá
Tártaro de salmão com lima

Entrada Quente

Frango grelhado com quinoa, tomate, abacate e ervas
Ravioli de codorniz com espumante e molho de cebolinho
Creme de abóbora, alho-francês e manjerição

Prato Principal

Tranche de bacalhau fresco sobre puré de grão e creme de alho
Lombo de novilho com crosta de pinhões, puré de cenoura, espargos grelhados e molho Madeira
Medalhões de porco com batata gratinada e legumes grelhados

Sobremesa

Creme de caramelo
Mousse de frutos silvestres
Carpaccio de medalhões, sorbet de limão e framboesa
Petit fours e café

Select an option for each course

Cold Starter

Gravlax over a creamy horseradish
Tuna ceviche, soy sauce, ginger, chili and passion fruit
Salmon tartare with lime

Hot Starter

Grilled chicken with quinoa, tomato, avocado and herbs
Quail ravioli with sparkling wine and chive sauce
pumpkin soup with leek and basil

Main Course

Fresh cod fillet over a chickpea purée and creamy garlic sauce
Veal loin with pine nut crust, mashed carrots, grilled asparagus and Madeira sauce
Pork medallions with potato au gratin and grilled vegetables

Dessert

Crème caramel
Mixed berry mousse
Pineapple carpaccio, lime and raspberry sorbet
Petit fours and coffee



Menu II — Gold

85,00€/Person

Selecione uma opção para cada serviço

Entrada Fria

Salada de queijo de cabra gratinado com mel e tomate cherry

Salada mediterrânica com citrinos e queijo feta

Ceviche de robalo com azeite, limão, romã e coentros

Entrada Quente

Vieiras caramelizadas com ervilhas, molho de creme balsâmico e wasabi

Folhadinho de cogumelos

Sopa de cebola gratinada com consommé de carne de vaca, queijo gruyère e croutons

Prato Principal

Pregado grelhado com cremoso de espinafres, legumes e molho de vinho tinto

Tornedó de novilho com espargos salteados, batata gratinada e molho de Touriga nacional

Lombo de vitela assado com rolo de polenta estaladiço, espargos e molho de vinho do porto

Risotto de cevada e aveia com curgete grelhada e pinhões

Sobremesa

Mousse de coco com ananás salteado, compota de figo e sorbet de citrinos

Mousse de manga e maracujá sobre dacquoise de coco

Cheesecake de frutos vermelhos

Petit fours e café

Select an option for each course

Cold Starter

Goat's cheese gratin salad with honey and cherry tomatoes

Mediterranean salad with citrus fruits and feta cheese

Sea bass ceviche with olive oil, lime, pomegranate and cilantro

Hot Starter

Caramelized scallops with peas, balsamic cream and wasabi sauce

Mushroom puff pastry

Onion soup au gratin with beef consommé, gruyère cheese and croutons

Main Course

Grilled turbot with creamed spinach, vegetables and red wine sauce

Beef tournedos with sautéed asparagus, potatoes au gratin and touriga nacional sauce

Roast veal loin with crispy polenta roll, asparagus and port wine sauce

Barley and oat risotto with grilled zucchini and pine nuts

Dessert

Coconut mousse with sautéed pineapple, fig jam and citrus sorbet

Mango and passion fruit mousse on coconut dacquoise

Mixed berries cheesecake

Petit fours and coffee



Menu III — Platinum 105,00€/Person

Selecione uma opção para cada serviço

Entrada Fria

Salada de camarão com chutney de manga, tomate e rúcula
Saint-Jacques marinado com citrinos e maracujá
Tártaro de carne de vaca “à la Montmartre” com batatas fritas e salada
Foie gras grelhado servido com salada de rúcula e chutney de maracujá

Entrada Quente

Bisque de lagosta
Croquete de leitão com salada coleslaw
Camarão ao alho

Prato Principal

Garoupa assada com quinoa e molho de açafrão
Medalhão de novilho com molho de pimenta sobre brunoise de legumes e esmagada de batata
Carré de borrego com crosta de broa e ervas e batata recheada
Filete de robalo sobre legumes com batata e molho de manteiga

Sobremesa

Mousse de champanhe
Creme de pistácios e cerejas sobre joconde
Três chocolates sobre biscuit de nozes
Cheesecake de frutos vermelhos
Petit fours e café

Select an option for each course

Cold Starter

Prawn salad with mango chutney, tomato and rocket
Saint-Jacques marinated with citrus and passion fruit
Beef tartare “à la montmartre” with french fries and salad
Grilled foie gras served with rocket salad and passion fruit chutney

Hot Starter

Lobster bisque
Suckling pig croquettes with coleslaw
Garlic prawns

Main course

Grilled grouper with quinoa and saffron sauce
Beef medallion with pepper sauce on a vegetable brunoise and mashed potatoes
Rack of lamb with herb and bread crust and stuffed potatoes
Sea bass fillet on vegetables with potatoes and butter sauce

Dessert

Champagne mousse
Pistachio and cherry cream on joconde
Three chocolates on walnut biscuit
Mixed berries cheesecake
Petit fours and coffee



Menu de Bebidas

Standard

Chá e café, refrigerantes, sumos sazonais

PREÇO: 8€ POR PESSOA

Clássico

Vinho tinto da casa, vinho branco da casa, espumante da casa, chá e café, refrigerantes, sumos sazonais

PREÇO: 16€ POR PESSOA

Premium

Cerveja local, vinho tinto da casa, vinho branco da casa, espumante da casa, chá e café, refrigerantes, sumos sazonais

PREÇO: 24€ POR PESSOA

Deluxe

Bebidas espirituosas, vinho tinto da casa, vinho branco da casa, espumante da casa, chá e café, refrigerantes, sumos sazonais

PREÇO: 32€ POR PESSOA

Bar Aberto

Água mineral, refrigerantes, cerveja nacional, vinho branco, tinto e rosé seleção da casa, gin, whisky, vodka, rum seleção da casa

1 HORA: 18€ POR PESSOA

2 HORAS: 24€ POR PESSOA

CADA HORA ADICIONAL: 16€ POR PESSOA

Espumante para brinde: 6€ (um flute por pessoa)

Champagne para brinde: 16€ (um flute por pessoa)

Drinks Menu

Standard

Tea & coffee, soft drinks, seasonal juices

PRICE: 8€ PER PERSON

Classic

House red, house white, house sparkling wine, tea & coffee, soft drinks, seasonal juices

PRICE: 16€ PER PERSON

Premium

Local beer, house red, house white, house sparkling wine, tea & coffee, soft drinks, seasonal juices

PRICE: 24€ PER PERSON

Deluxe

House spirits with mixers, local beer, house red, house white, house sparkling wine, tea & coffee, soft drinks, seasonal juices

PRICE: 32€ PER PERSON

Open Bar

Mineral water, soft drinks, national beer, house selection of white, red, and rosé wine, gin, whisky, vodka, rum

1 HOUR: 18€ PER PERSON

2 HOURS: 24€ PER PERSON

EACH ADDITIONAL HOUR: €16 PER PERSON

Sparkling wine for a toast: 6€ (one flute per person)

Champagne for a toast: 16€ (one flute per person)

Complementos

Bar Aberto

Água, refrigerantes, cerveja nacional, seleção de vinhos da casa (branco, tinto e rosé), gin, whisky, vodka e rum

1 HORA: 18€ POR PESSOA
2 HORAS: 24€ POR PESSOA
CADA HORA ADICIONAL: 16€ POR PESSOA

Espumante para brinde: 6€ (um flute por pessoa)
Champagne para brinde: 16€ (um flute por pessoa)

Mesa de Queijos

Seleção de 4 variedades

Queijo brie

Queijo blue

Queijo serpa

Queijo da serra da estrela

Queijo gouda

Queijo fresco

Queijo emmental

PREÇO: 22€

Supplement Services

Open Bar

Water, soft drinks, national beer, selection of house wines (white, red and rosé), gin, whisky, vodka and rum

1 HOUR: 18€ PER PERSON
2 HOURS: 24€ PER PERSON
EACH ADDITIONAL HOUR: 16€ PER PERSON

Sparkling wine for a toast: 6€ (one flute per person)
Champagne for a toast: 16€ (one flute per person)

Cheese Table

Selection of 4

Brie

Blue cheese

Serpa cheese

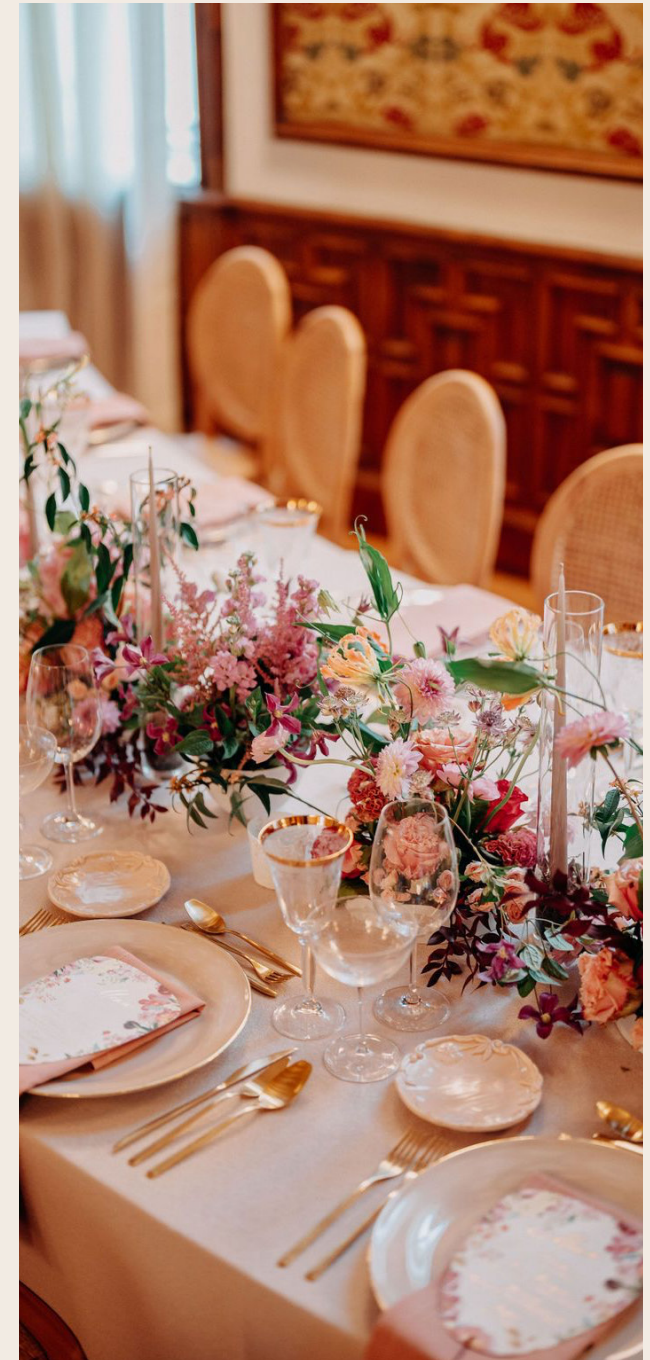
Serra da estrela cheese

Gouda cheese

Portuguese fresh cheese

Emmental cheese

PRICE: 22€



Complementos

Ceia

Mini hambúrgueres
Cachorros quentes
Mini pita shoarma
Mini club sandwiches
Tostas de queijo
Asinhas de frango
Aros de cebola frita

PREÇO: 18€

Buffet de Sobremesas

Sachertorte
Panna cotta de baunilha
Creme de caramelo
Picadinho de abelha (tarte de amêndoa)
Mousse de frutos silvestres
Fruta aos cubos

PREÇO: 25€

Supplement Services

Late-night snacks

Mini hamburgers
Hot dogs
Mini shawarma pittas
Mini club sandwiches
Cheese toasties
Chicken wings
Fried onion rings

PRICE: 18€

Dessert Buffet

Sachertorte
Vanilla panna cotta
Crème caramel
Almond tart "picado de abelha"
Mixed berries mousse
Diced fruit

PRICE: 25€



Catering and Events Coordinator

T: +351 220 035 632

M: +351 931 109 590

E: events@infantesagres.com



Praça D. Filipa de Lencastre, 62, 4050-259 Porto, Portugal

T: +351 223 398 500 | events@infantesagres.com

WWW.INFANTESAGRES.COM