



Q.S.J.B

QUINTA
SÃO JOSÉ DO BARRILÁRIO

DOURO WINE HOTEL & SPA

EVENTOS | CASAMENTOS
EVENTS | WEDDINGS

EVENTOS | CASAMENTOS EVENTS | WEDDINGS



CANAPÉS | SERVIÇO VOLANTE

(servido em finger food (escolher 10, 20 ou 30 opções, solicitar orçamento)):

- Mini brioche de camarão e coentros
- Mini tartelete de legumes
- Mini tartelete de sapateira
- Brucheta de tomate e queijo de cabra
- Esfera de alheira e maionese de marmelada
- Esfera de alheira
- Mini folhados de salsicha
- Mini folhados de queijo
- Mini folhados de legumes
- Mini folhados de camarão
- Mini corneto de ervilha e trufa
- Mini corneto de foie gras e pêra
- Mini bao de porco
- Mini bao de camarão
- Mini rissóis de camarão
- Mini rissóis de carne
- Mini rissóis de legumes
- Mini rissóis de bacalhau
- Chamuças
- Mini saladas César
- Mini salada de quinoa e legumes
- Mini salada de abacate e citrinos
- Mini salada de batata-doce e queijo de cabra
- Mini salada de maçã, frango e frutos secos
- Mini salada coleslaw
- Mini salada nicoise
- Mini salada de camarão e cocktail

CANAPÉS | TRAY SERVICE

(served as finger food (choose 10, 20, or 30 options, request a quote)):

- Mini shrimp and coriander brioche
- Mini vegetable tartlet
- Mini crab tartlet
- Tomato and goat cheese bruschetta
- Alheira sausage and quince mayonnaise sphere
- Alheira sausage sphere
- Mini sausage puff pastries
- Mini cheese puff pastries
- Mini vegetable puff pastries
- Mini shrimp puff pastries
- Mini pea and truffle cornetto
- Mini foie gras and pear cornetto
- Mini pork bao
- Mini shrimp bao
- Mini shrimp croquettes
- Mini meat croquettes
- Mini vegetable croquettes
- Mini codfish croquettes
- Samosas
- Mini Caesar salads
- Mini quinoa and vegetable salad
- Mini avocado and citrus salad
- Mini sweet potato and goat cheese salad
- Mini apple, chicken, and nuts salad
- Mini coleslaw salad
- Mini Niçoise salad
- Mini shrimp cocktail salad





- Mini salada de polvo
- Mini salada de bacalhau
- Wraps de salmão fumado
- Wraps de queijo
- Wraps de abacate
- Wraps de frango e hortelã
- Sushi variado
- Mini espetada de enchidos
- Mini espetada de vitela
- Gaspacho de tomate
- Gaspacho de melão e presunto
- Gaspacho verde
- Ceviche de peixes frescos
- Tártaro de atum
- Tártaro de vitela
- Moelas estufadas
- Enchidos grelhados
- Ervilhas estufadas com presunto e ovo de codorniz
- Grissinis de fumados (salpicão, presunto...)
- Bolas de lamego variadas
- Mini quiches variadas
- Asas de frango e molho agri-doce
- Mini tostas de sardinha/ salmão
- Madalenas de chouriço
- Camarão cozido
- Mexilhões
- Vieiras
- Ostras (extra)
- Ameijoas à bolhão pato (extra)
- Lavagante (extra)
- Sushi/sashimi (extra)
- Presunto inteiro laminado ao momento (extra)

- Água Mineral, Sumo de Laranja, Soft Drinks e Cerveja
- Vinhos São José do Barrilário
- Vermutes, Whisky Novo, Gin, Vodka e Rum
- Sangria, Caipirinha, Porto Tónico

- *Mini octopus salad*
- *Mini codfish salad*
- *Smoked salmon wraps*
- *Cheese wraps*
- *Avocado wraps*
- *Chicken and mint wraps*
- *Assorted sushi*
- *Mini skewers of sausages*
- *Mini veal skewers*
- *Tomato gazpacho*
- *Melon and ham gazpacho*
- *Green gazpacho*
- *Fresh fish ceviche*
- *Tuna tartare*
- *Veal tartare*
- *Stewed gizzards*
- *Grilled sausages*
- *Stewed peas with ham and quail egg*
- *Smoked grissinis (salpicão, ham, etc.)*
- *Assorted “Bola de Lamego”*
- *Assorted mini quiches*
- *Chicken wings with sweet and sour sauce*
- *Mini sardine/salmon toasts*
- *Chorizo madeleines*
- *Boiled shrimp*
- *Mussels*
- *Scallops*
- *Oysters (extra)*
- *Clams à Bulhão Pato (extra)*
- *Lobster (extra)*
- *Sushi/sashimi (extra)*
- *Whole ham sliced on the spot (extra)*

- Mineral Water, Orange Juice, Soft Drinks, and Beer
- São José do Barrilário Wines
- Vermouth, New Whisky, Gin, Vodka, and Rum
- Sangria, Caipirinha, Port Tonic



Escolha de: 1 entrada, 1 principal peixe, 1 principal carne e 1 sobremesa

Choice of: 1 appetizer, 1 fish main course, 1 meat main course, and 1 dessert

ENTRADAS FRIAS

- Carpaccio de polvo, pimentos, funcho e tinta de choco
- Atum, foie gras, pêra bêbeda e brioche
- Lagosta, gengibre, maçã e mescla de alfaces
- Queijo de cabra panado, chutney de cebola e salada da nossa horta (vegetariano)
- Terrina de carnes, tomate confitado e molho de trufa
- Tártaro de beterraba, manjerição e laranja (vegetariano/vegan)
- Canneloni de legumes e gaspacho de tomate do Douro (vegetariano/vegan)

COLD APPETIZERS

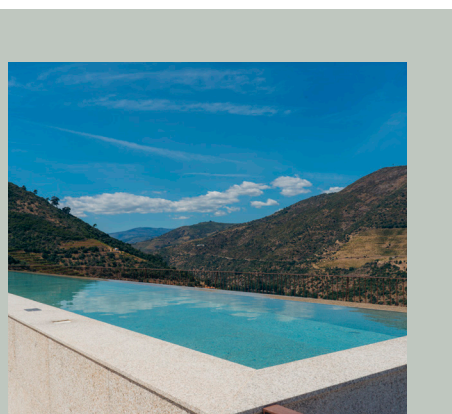
- Octopus carpaccio, peppers, fennel, and cuttlefish ink
- Tuna, foie gras, poached pear, and brioche
- Lobster, ginger, apple, and mixed lettuce
- Breaded goat cheese, onion chutney, and garden salad (vegetarian)
- Meat terrine, confit tomatoes, and truffle sauce
- Beetroot tartare, basil, and orange (vegetarian/vegan)
- Vegetable cannelloni and Douro tomato gazpacho (vegetarian/vegan)

ENTRADAS QUENTES

- Creme de couve-flor, presunto crocante de lamego e cebolo
- Creme de abóbora assada, mel e frutos secos (vegetariano/vegan)
- Consomé de aves e cogumelos silvestres
- Vieiras, puré de maçã golden e gruet de cacau
- Folhado de tamboril, ratatui de legumes e caril
- Camarão tigre, pêra assada e bisque
- Pithivier de robalo, camarão e molho de ovas
- Ravioli de caça, cogumelos e trufa
- Ravioli de cogumelos e molho de trufa (vegetariano/vegan)

HOT APPETIZERS

- Cauliflower cream soup, crispy Lamego ham, and scallions
- Roasted pumpkin cream soup, honey, and nuts (vegetarian/vegan)
- Poultry consommé with wild mushrooms
- Scallops, golden apple purée, and cocoa nibs
- Monkfish puff pastry, vegetable ratatouille, and curry
- Tiger shrimp, roasted pear, and bisque
- Sea bass pithivier, shrimp, and roe sauce
- Game ravioli, mushrooms, and truffle
- Mushroom ravioli with truffle sauce (vegetarian/vegan)



2

PRATOS DE PEIXE

- Salmão envolto em massa folhada, espargos e molho bearnês
- Robalo, amêijoas e caldeirada de lagostins do rio
- Bacalhau, trufa, puré de abóbora manteiga e legumes da horta (molho de espumante)
- Polvo assado, cuscus de citrinos e beterraba
- Rodovalho, cremoso de couve-flor assada, legumes e beurre blanc
- Cherne e arroz caldoso de lingueirão

FISH DISHES

- *Salmon wrapped in puff pastry, asparagus, and béarnaise sauce*
- *Sea bass, clams, and river crayfish stew*
- *Codfish, truffle, butternut squash purée, and garden vegetables (champagne sauce)*
- *Roasted octopus, citrus couscous, and beetroot*
- *Turbot, creamy roasted cauliflower, vegetables, and beurre blanc*
- *Wreckfish and razor clam rice stew*

PRATOS DE CARNE

- Filet mignon, puré de castanha e crosta de pistachio (molho demi-glace e cogumelos)
- Cabrito de Armamar assado, batata assada, legumes e arroz de forno
- Lombinho de Porco com crosta de broa e legumes salteados
- Carré de borrego, esmagado de batatas e alecrim (demi-glace de borrego e vinho tinto)
- Terrina de leitão, batata-doce e gel de laranja (Pickles da nossa horta, cama de cogumelos)
- Plumas de porco, nhoquis trufados e mescla de legumes
- Peito de pato, risoto de citrinos e molho de vinho do porto

MEAT DISHES

- *Filet mignon, chestnut purée, and pistachio crust (demi-glace sauce and mushrooms)*
- *Armamar roasted kid goat, roasted potatoes, vegetables, and baked rice*
- *Pork tenderloin with cornbread crust and sautéed vegetables*
- *Rack of lamb, mashed potatoes, and rosemary (lamb demi-glace and red wine sauce)*
- *Suckling pig terrine, sweet potato, and orange gel (pickles from our garden, mushroom bed)*
- *Pork pluma, truffled gnocchi, and mixed vegetables*
- *Duck breast, citrus risotto, and port wine sauce*

VEGETARIANOS/VEGAN

- Nhoquis de batata trufado, cogumelos e ovo a baixa temperatura
- Culurgiones de legumes e puré de ervilha (vegan)
- Tataki de melancia, esmagada de banana, legumes e frutos secos (vegan)
- Risoto de beterraba e tofu
- Cannelonis de legumes em folha de couve e molho de tomate (vegan)
- Cevadinha cremosa de coco, cenoura assada e aipo

VEGETARIAN/VEGAN

- *Truffled potato gnocchi, mushrooms, and low-temperature egg*
- *Vegetable culurgiones and pea purée (vegan)*
- *Watermelon tataki, mashed banana, vegetables, and nuts (vegan)*
- *Beetroot risotto and tofu*
- *Vegetable cannelloni in cabbage leaf with tomato sauce (vegan)*
- *Creamy barley with coconut, roasted carrot, and celery*



CORTA SABORES/ LIMPA PALATOS

- Sorbet de maçã
- Espuma de gin fizz
- Mini pão de maçã
- Sorbet de limão e pimenta rosa

SOBREMESAS

- Mil folhas de baunilha, maçã e pistachio
- Tartelete de amêndoa, mel e sorbet de frutos vermelhos
- Mousse de figo, frutos secos e biscoito da Teixeira
- Texturas e aromas de chocolate
- Semifrio de morangos e mousseline envolto em crepes flambeados
- Pavlova de frutos vermelhos e creme de ovos
- Falsa maçã, manjerição e molho de baunilha
- Brownie de chocolate branco e gelado de pistachio

SOBREMESAS VEGAN

- Sopa de frutos vermelhos, manjerição e pimenta rosa
- Pavlova de fava tonka e frutos secos
- Maçã, gengibre e hibiscos (maçã golden confitada, grani-zado de maçã, caldo de hibiscos)
- Chocolate, praline e quinoa crocante (vaso de chocolate, recheio de praliné de amêndoa, puré de cereja)

PALATE CLEANSERS

- Apple sorbet
- Gin fizz foam
- Mini apple bread
- Lemon and pink pepper sorbet

DESSERTS

- Vanilla, apple, and pistachio mille-feuille
- Almond tartlet, honey, and red fruit sorbet
- Fig mousse, nuts, and Teixeira biscuit
- Chocolate textures and aromas
- Strawberry semifreddo and mousseline wrapped in flambéed crepes
- Red fruit pavlova and egg cream
- Fake apple, basil, and vanilla sauce
- White chocolate brownie and pistachio ice cream

VEGAN DESSERTS

- Red fruit soup, basil, and pink pepper
- Tonka bean pavlova and nuts
- Apple, ginger, and hibiscus (confit golden apple, apple granita, hibiscus broth)
- Chocolate, praline, and crispy quinoa (chocolate pot, almond praline filling, cherry purée)



BUFFET DE SOBREMESAS

(maior parte individuais e outras para partilhar (escolher 10, 20 ou 30 opções, solicitar orçamento)):

- Mousse de chocolate negro
- Mousse três chocolates
- Mousse de framboesa
- Mousse de maçã e frutos secos
- Bolo de vinho do porto
- Bolo opera
- Bolo floresta negra
- Cheesecake de manga
- Cheesecake de maçã
- Semi frios variados, red velvet, mousseline e frutos vermelhos, coco e manga
- Toucinho do céu
- Pudim caramelo
- Pudim abade de priscos
- Tarte de amêndoa e mel
- Tartes de frutas frescas variadas
- Tarte bom bocado
- Flan francês
- Courchevel
- Mini éclairs de chocolate, frutos secos e frutas
- Profiteroles
- Tarte de limão merengada
- Tiramissu
- Macarrons
- Panacotas variadas
- Craquelin variados
- Pao de ló
- Tábua de queijos e geleias da nossa quinta
- Espelhos de fruta laminada
- Fonte de chocolate (extra)
- Algodão doce (extra)
- Máquina de pipocas (extra)

DESSERT BUFFET

(mostly individual portions and some to share (choose 10, 20, or 30 options, request a quote)):

- Dark chocolate mousse
- Three chocolate mousse
- Raspberry mousse
- Apple and nut mousse
- Port wine cake
- Opera cake
- Black Forest cake
- Mango cheesecake
- Apple cheesecake
- Assorted semifreddos: red velvet, mousseline with red fruits, coconut, and mango
- “Toucinho do céu” (traditional Portuguese almond cake)
- Caramel pudding
- “Abade de Priscos” pudding
- Almond and honey tart
- Assorted fresh fruit tarts
- “Bom bocado” tart
- French flan
- Courchevel
- Mini chocolate éclairs, nuts, and fruits
- Profiteroles
- Lemon meringue tart
- Tiramisu
- Macarons
- Assorted panna cottas
- Assorted craquelins
- Sponge cake
- Cheese board and jams from our farm
- Sliced fruit mirrors
- Chocolate fountain (extra)
- Cotton candy (extra)
- Popcorn machine (extra)



CEIA

(1 caldo, 1 frio, 2 quentes, outras opções por orçamento)

- Caldo verde e chouriço
- Caldo de cebola e presunto
- Sandes de presunto e queijo da região
- Pregos de vitela no bolo do caco
- Bifanas
- Leitão assado
- Quiches variadas
- Saladas compostas (extra)
- Rosbife (extra)
- Mini cachorros-quentes (extra)
- Mini Hambúrguer (extra)

SUPPER

(1 soup, 1 cold dish, 2 hot dishes, other options available upon request for a quote)

- “Caldo verde” traditional soup
- Onion and ham soup
- Ham and regional cheese sandwiches
- Veal steak sandwiches on “bolo do caco” bread
- Pork sandwiches
- Roasted suckling pig
- Assorted quiches
- Composed salads (extra)
- Roast beef (extra)
- Mini hot dogs (extra)
- Mini hamburgers (extra)

- Água Mineral, Cerveja e Refrigerantes
- Vinhos Branco e Tinto São José do Barrilário
- Bar Aberto: Aguardente Velha, Whisky Novo e Velho, Licores Nacionais e Estrangeiros, Gin, Vodka, Rum

- Mineral Water, Beer, and Soft Drinks
- White and Red Wines São José do Barrilário
- Open Bar: Aged Brandy, New and Old Whisky, National and International Liqueurs, Gin, Vodka, Rum



CONDIÇÕES DE SERVIÇO

1.) Preços

Os nossos preços dos menus iniciam em 205€ são apresentados por pessoa, para um mínimo de 62 pessoas, sendo que as crianças dos 3 aos 11 anos de idade pagam 50% e as crianças dos 0 aos 2 anos de idade são convidadas da Quinta de São José do Barrilário.

Os preços apresentados incluem:

- Cocktail durante 130h com bar aberto;
- Serviço à mesa com entrada, prato de peixe, corta sabores, prato de carne e sobremesa;
- Após o jantar, bar aberto até ao final da festa;
- Bolo dos noivos com espumante;
- Buffet de doces, queijos e frutas;
- Buffet da ceia;
- 10 horas de serviço; depois desse período será cobrado um suplemento de 750€ pela 1ª hora extra, a partir da 2ª hora são 950€ por cada hora extra de serviço;
- Impressão do estacionamento, dentro dos modelos disponíveis;
- Cadeiras, mesas, atalhado, loiças e talheres nos modelos disponíveis;
- Oferta de uma prova de menu aos Noivos; Após a confirmação do serviço de casamento e até 3 mês antes da realização do evento; outros acompanhantes na prova pagam 75€ por Adulto, para um máximo de 6 pessoas (noivos + 4 acompanhantes);
- Oferta do quarto da noite de núpcias.

Os preços apresentados não incluem:

- Decoração floral
- Outros consumos e serviços fora do espaço solicitado para cada Evento;
- Animação.

2.) Confirmação do número de pessoas

A confirmação do número de pessoas (aproximado do número final) para o evento terá de ser dado até 30 dias antes da realização do serviço;

Até 10 dias antes do evento terá de ser dado o número final de pessoas, incluindo as crianças, sendo este o número mínimo de pessoas a considerar para a liquidação do evento; um número superior ao apresentado será cobrado por pessoa nos valores acordados para cada serviço.

3.) Pagamento

- 25% (sobre o valor total previsto), na reserva de data;
 - 50% (sobre o valor total previsto), na prova de ementa, a realizar até 90 dias antes do evento.
- O valor remanescente deverá ser executado impreterivelmente até 10 dias antes do evento.

Os valores entregues para o evento não são reembolsáveis após a confirmação da data.

4.) Condições de Alojamento

Para a realização do evento é necessário a reserva da totalidade dos quartos da Quinta de São José do Barrilário no dia do evento (31); tudo o que seja relacionado com o alojamento deve ser tratado diretamente através do email: reservations@barrilario.com.

5.) Formas de Pagamento

- Dinheiro
- Transferência Bancária - para:
Nº da Conta: 40390554969
IBAN: PT50 0045 2160 40390554969 62
BIC/SWIFT: CCCMPTPL
- Acrópole dos Sorrisos · NIF 513715738

Após efetuar transferência bancária favor enviar para events@barrilario.com um comprovante do depósito indicando a referência do serviço e os dados para emissão da fatura deverão ser fornecidos aquando da confirmação do evento (nome, morada, número de contribuinte)).

Após a emissão da fatura, a Quinta São José do Barrilário não se responsabiliza pela falta de qualquer dado não fornecido atempadamente.

NOTA: Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor.

6.) Outras condições

- Não é permitido fogo de artifício.
- Caso se verifiquem comportamentos danosos por parte dos vossos convidados, no espaço ou materiais, reservamo-nos o direito de dar o evento por terminado.

7.) Não autorizamos

- Qualquer tipo de lançamento de balões com mecha acesa (lanternas chinesas, balões de S. João...)
- Lançamento de confetes, esferovite, tintas ou outro tipo de materiais deste género, dentro ou fora da sala. No caso de pretenderem a utilização destes materiais será cobrado 200€ por lançamentos no interior e 250€ por lançamento no exterior para limpeza dos espaços. De qualquer forma requer autorização;
- Produto Sparkles (foguetes de aniversário) e semelhantes dentro da sala.
- Balões com Led - Até existirem alternativas ambientalmente adequadas (eco friendly), estão proibidos lançamentos dos mesmos.

Importante:

Todos os alimentos confeccionados para cada serviço são para consumo no evento e nas instalações da Quinta de São José do Barrilário, afim de respeitarmos as normas de Higiene e Segurança Alimentar. É da responsabilidade dos contratantes qualquer dano patrimonial ou pessoal infligindo no decurso do serviço prestado.

SERVICE CONDITIONS

1.) Prices

Our menu prices start at €205 per person, for a minimum of 62 people. Children aged 3 to 11 years old pay 50%, and children aged 0 to 2 years old are guests of Quinta de São José do Barrilário.

The prices include:

- Cocktail for 1h30 with an open bar;
- Table service with starter, fish dish, palate cleanser, meat dish, and dessert;
- After dinner, an open bar until the end of the party;
- Wedding cake with sparkling wine;
- Dessert, cheese, and fruit buffet;
- Late-night buffet;
- 10 hours of service; after this period, a supplement of €750 will be charged for the first extra hour, and €950 for each subsequent additional hour;
- Stationery printing, within available models;
- Chairs, tables, linens, dishes, and cutlery within available models;
- Complimentary menu tasting for the Bride and Groom. This will be provided after the confirmation of the wedding service and up to 3 months before the event. Additional gasts at the tasting pay €75 per adult, with a maximum of 6 people (bride, groom + 4 companions);
- Complimentary bridal suite for the wedding night.

The prices do not include:

- Floral decoration;
- Other consumptions and services outside the space requested for each event;
- Entertainment.

2.) Confirmation of the number of people

The confirmation of the number of guests (approximate to the final number) for the event must be provided up to 30 days before the service date;

Up to 10 days before the event, the final number of guests, including children, must be provided, which will be the minimum number of people considered for the payment of the event; a number greater than the one provided will be charged per person at the agreed rates for each service.

3.) Payment

- 25% (of the total estimated amount), upon booking the date;
- 50% (of the total estimated amount), upon the menu tasting, to be held up to 90 days before the event;

The remaining amount must be paid without fail up to 10 days before the event;

The amounts paid for the event are non-refundable after the date confirmation.

4.) Accommodation Conditions

For the event, it is necessary to reserve all rooms at Quinta de São José do Barrilário on the event day (31 rooms). Anything related to accommodation should be handled directly through the email: reservations@barrilario.com.

5.) Payment Methods

- Cash
- Bank Transfer - to:
Nº da Conta: 40390554969
IBAN: PT50 0045 2160 40390554969 62
BIC/SWIFT: CCCMPTPL
- Acrópole dos Sorrisos · VAT ID 513715738
- After making the bank transfer, please send proof of the deposit to events@barrilario.com, indicating the service reference, and the details for invoice issuance should be provided upon confirmation of the event (name, address, taxpayer number).
- After the invoice has been issued, Quinta de São José do Barrilário is not responsible for any missing information that was not provided in time.

NOTE: Prices include VAT at the legal rate in force.

6.) Other Conditions

- Fireworks are not allowed.
- In the event of damaging behavior by your guests, either to the venue or materials, we reserve the right to end the event.

7) Not Permitted

- Any type of balloon launch with a lit wick (Chinese lanterns, S. João balloons...).
- Release of confetti, styrofoam, paint, or other similar materials, inside or outside the room. If you wish to use these materials, a fee of €200 will be charged for indoor releases and €250 for outdoor releases for cleaning the spaces. Authorization is required in any case;
- Sparkler products (birthday rockets) and similar products inside the room.
- LED balloons - Until environmentally suitable alternatives (eco-friendly) are available, releases of these are prohibited.

Important:

All food prepared for each service is for consumption at the event and on the premises of Quinta de São José do Barrilário, in order to comply with Food Hygiene and Safety standards. The contractors are responsible for any property or personal damage caused during the service provided.damage inflicted during the service.