



Pateo
dos
Solares

CHARM HOTEL

Estremoz - Alentejo



CASAMENTOS



PLANEIE O DIA MAIS IMPORTANTE DA SUA VIDA CONNOSCO

Quer idealize uma cerimónia tradicional, festiva e formal, íntima ou em grande dimensão, o Pateo dos Solares Charm Hotel tem o local ideal para tornar o seu casamento de sonho uma realidade. Diga o “sim” à pessoa que ama num ambiente perfeito, num dia que ficará para sempre na sua memória. Tudo para uma experiência inesquecível num dia perfeito.

O Restaurante Alentejo à Mesa tem o maior orgulho na sua criatividade gastronómica, e tem um vasto leque de menus à sua escolha. O Chef Louro poderá ainda apresentar um menu criado especialmente para si.



LOCALIZAÇÃO

No coração de Estremoz, cidade histórica do Alto Alentejo, encontramos o Pateo dos Solares Charm Hotel, um hotel boutique de 4 estrelas, situado mesmo no centro da cidade.

Com acesso privilegiado ao movimento da cidade, às suas gentes e ao comércio local. Encostado à muralha da cidade, donde se avista o castelo medieval e a cidade velha, o hotel debruça-se sobre o horizonte da paisagem alentejana e as suas cores quentes.

Daqui poderá partir à descoberta do melhor do Alentejo Interior, uma vez que o hotel se encontra a escassos 30 quilómetros de carro de locais de visita imperdíveis como Évora, Marvão ou Elvas. O Hotel fica também muito próximo de Lisboa e do seu aeroporto, a somente cerca de 1h15 min.



MENUS



MENU DE CASAMENTO I

APERITIVOS

Rissóis miniatura
Empadas miniatura
Croquetes miniatura
Folhado de queijo de cabra com mel
Melão com presunto
Shot de gaspacho
Folhados vegetarianos
Bruscheta de atum e tomate
Chips de batata doce
Pataniscas de bacalhau
Tabua de queijos e enchidos
Espetadinhas de fruta

BEBIDAS COCKTAIL

Whisky novo, Vodka, Gin, Vermute,
Vinho branco, Vinho tinto, Espumante,
Sumo de laranja, Refrigerantes e água

ENTRADAS

Sopa de coentros
Sopa de legumes
Sopa de alho-francês
Sopa de ervilhas
Salada de pera bêbada e queijo de cabra
Folhado de alheira e maçã
Sopa de tomate com enchidos
Canja de aves de caça

PEIXE

Bacalhau assado a lagareiro
Gratinado de bacalhau com broa e grelos
Arroz de tamboril
Garoupa com açorda real
Cremoso de cenoura com bacalhau
Cherne no forno com molho de caldeirada

CARNES

Lombinhos de porco com migas de
espargos
Escalopes de porco com puré de maca
Peito de frango com crosta de farinha
Vitela com batata assada e esparregado
Rosti de peru com bacon e ervas
aromáticas

BEBIDAS JANTAR

Vinho branco da Região
Vinho tinto da Região
Refrigerantes, cerveja e água mineral

SOBREMESAS

Bolo mousse de chocolate
Tarte de maca com caramelo e gelado de
baunilha
Encharcada com nozes e gelado de
tangerina
Sericaia com compota de ameixa
Tarte de limão com merengue
Pannacota com frutos vermelhos

BUFFET CEIA

Mesa de doces
Mesa de fruta
Tabua de queijos
Mini churrasco
Caldo verde

Preço: 85€

Escolher 8 variedades de aperitivos,
1 entrada ou 1 sopa, 1 peixe, 1
carne e 1 sobremesa.



MENU DE CASAMENTO II

APERITIVOS

Shot de creme de tomate e ovo
Shot frio de melão e pepino
Crocante de pão alentejano com mousse de cogumelos
Palitos de cenoura com molho tzatziki
Tartelete de fondues de queijo alentejano com marmelada
Espetadinhas de mozzarella e tomate com pesto
Espetadinha de frango com soja e sésamo
Bolinhas de alheira
Miniaturas portuguesas
Tabuas de enchidos
Tabuas de queijos
Presunto
Tartelete de creme de salmão fumado e cebolinho
Camarão panado
Tâmaras com bacon
Folhado vegetariano

BEBIDAS COCKTAIL

Whisky novo, Vodka, Gin, Vermute,
Vinho branco, Vinho tinto, Espumante,
Sumo de laranja, Refrigerantes e água

ENTRADAS

Creme de espargos com presunto
Salada de camarão, papaia e ananas
Carpaccio de novilho
Carpaccio de atum
Creme de ervilhas com ovo BT
Empada de caça com seleção de legumes
Bisque de marisco com pão crocante e cebolinho

PEIXE

Lombos de bacalhau confitado com migas de grelo
Garoupa braseada com puré de cenoura
Polvo frito com migas de batata doce
Arroz cremoso de camarão

CARNES

Plumas de porco preto com espargos e laranja
Bife da vazia com gratinado de batata e legumes baby
Perna de pato confitada com arroz de hortelã e crocante de enchidos
Costeletas de borrego com texturas de ervilhas

BEBIDAS JANTAR

Vinho branco da Região
Vinho tinto da Região
Refrigerantes, cerveja e água mineral

SOBREMESAS

Chocolate, caramelo, amendoins e bolacha crocante
Bolo húmido de requeijão com morangos
Morgado com coulis de frutos vermelhos
Queijinho mole com parfait de limão

BUFFET CEIA

Leitão
Camarão
Presunto
Tabua de queijos
Mini kebabs
Consommé de aves
Mesa de doces
Mesa de fruta

Preço: 115€

Escolher 10 variedades de
aperitivos, 1 entrada ou 1 sopa, 1
peixe, 1 carne e 1 sobremesa.



MENU DE CASAMENTO III

APERITIVOS

Mini hambúrgueres de vitela nacional
Mini tacos de porco adoba
Tártaro de atum
Sushi
Camarão tempura com sweet chili
Salmão curado com abacate
Coração de alface com legumes grelhados
Shot de salmorejo com ovo e presunto
Shot de beterraba, cebolinho e queijo creme
Espargos com presunto em tempura
Mousse de foie gras e compota de figos
Polvo tempura com molho de pimentos

BEBIDAS COCKTAIL

Whisky novo, Vodka, Gin, Vermute,
Vinho branco, Vinho tinto, Espumante,
Sumo de laranja, Refrigerantes e água

ENTRADAS

Terrina de foie gras, gelatina de moscatel, uvas e pão escuro
Aveludado de perdiz, palha de alho francês e confit de perdiz
Tataki de atum com legumes salteados em gengibre e redução de soja e laranja
Salada morna de lagosta e legumes baby

PEIXE

Camarão tigre com acorda real de berbigão
Filete de robalo, risotto do mar, pickles caseiros e ervas aromáticas
Lombo de bacalhau a baixa temperatura com texturas de grão, gema de ovo e coentros
Peixe galo em noisette, crocante de pão e legumes cítricos

CARNES

Tornedó de vitela, batata duchese, espargos e cogumelos selvagens
Presa de porco preto, legumes baby, migas soltas e jus iberico
Magret de pato, texturas de cenoura e gengibre
Lombinhos de borrego, chalotas confitadas, batata soufflé e apontamentos de hortelã

BEBIDAS JANTAR

Vinho branco da Região
Vinho tinto da Região
Refrigerantes, cerveja e água mineral

SOBREMESAS

Mel e noz com texturas de frutos silvestres
Mousse de caramelo, bolacha crocante e aroma de café
Morangos em calda de espumante, bolo fofo de amêndoa e creme de baunilha
Pudim abade de priscos com citrinos

BUFFET CEIA

Empada de caça caseira
Camarão
Leitão
Creme de espargos
Mini pregos da vazia em molho de mostarda
Presunto
Queijos
Mesa de doces

Preço: 145€

Escolher 12 variedades de
aperitivos, 1 entrada ou 1 sopa, 1
peixe, 1 carne e 1 sobremesa.



BAR ABERTO (ADICIONAL)

Bar aberto até ao fim da festa

Opção I

Gin shapphire e beefeater, whisky novo J.B e Famous Grouse, licor beirão, amarguinha, bacardi cerveja e vinhos da refeição.

Preço - 8.50€ por adulto

Opção II

Gin Sapphire, beefeater, tanqueray, whisky red label, famous grouse, licor beirão, amarguinha, caipirinhas, cerveja e vinhos da refeição.

Preço - 11.50€ por adulto

Opção III

Gin bull dog, hendricks, tanqueray, sapphire, whisky novo red label e famous grouse, licores, aguardente, caipirinhas, mojitos , caipiroskas, cocktails cerveja e vinho da refeição.

Preço - 15.00€ por adulto





UM MIMINHO DO PATEO DOS SOLARES CHARM HOTEL

O Pateo dos Solares Charm Hotel oferecerá uma noite em suite para 2 pessoas com serviço de pequeno almoço para eventos cujo número de pessoas contratado seja superior a 150.



OUTRAS INFORMAÇÕES:

A confirmação da reserva de quarto está sujeita à disponibilidade do hotel.
Prova do menu contratado em dia e hora a definir pelo hotel e pelos clientes



PREÇOS E POLÍTICA DE PAGAMENTO

Os preços dos menus apresentados são por pessoa e já incluem IVA.
Os preços por pessoa incluem aluguer do espaço e serviço. Preços especiais para crianças: 0 – 4 anos - gratuito; 4 – 12 anos - 50 % desconto.
Para casamentos durante a semana existe um desconto de 10%.

No alojamento oferecemos um preço especial aos seus convidados!

POLÍTICA DE PAGAMENTO

Primeiro Depósito de Garantia não reembolsável no valor de 1.000,00€ com a confirmação escrita do Evento.

30% do valor a ser acertado 20 dias antes do dia do casamento.

O valor restante será pago no final do evento.

Os depósitos são considerados sobre o custo total estimado.

O hotel deverá receber o número aproximado de pessoas que participarão nos eventos até 10 dias antes do seu início e será esse o número final para efeitos de facturação.

Se o número de presenças nos eventos for superior ao garantido, a facturação será feita de acordo.





CONTACTOS

A Leonor, a nossa responsável de Eventos, terá todo o gosto em partilhar mais informações e combinar uma visita ao hotel para conhecer o espaço.

☎ +351 917 580 110

✉ solarespateo@gmail.com

🏰 Pateo dos Solares