

# EMENTAS



## de CASAMENTO

Se procura o local ideal para o seu casamento, Os Ripolins distinguem-se pela qualidade de serviço, profissionalismo e dedicação. Oferecemos um espaço atrativo ao ar livre ideal para o seu copo d'Água. Aliamos o requinte deste mais recente espaço à moderna decoração das salas e proporcionamos, através da nossa cozinha tradicional com os melhores sabores ibéricos, o seu casamento de sonho. Aceitamos as suas sugestões, realizamos os seus desejos... estamos aqui para vos servir...

“Com uma equipa especializada, sempre pronta para o acompanhar, nenhum pormenor será esquecido”

- 📍 RUA 25 DE ABRIL - 483 | 4415-541 - GRIJÓ
- ☎ 22 741 94 40 CHAMADA REDE FIXA NACIONAL
- ☎ 91 978 62 59 CHAMADA REDE MÓVEL NACIONAL
- ✉ GRIJO@RIPOLINS.COM

 **Ripolins**  
Eventos  
Grijó

# Ementa Ouro

## Entradas

Aperitivos – Buffet Base	Moelinhas
Aperitivos líquidos (bebidas)	Chamuças, Tequinhos
Tábua de pão/broa	Batata Ships
Rissóis de Carne, Camarão e Leitão	Salada de feijão frade com atum
Caprichos de Marisco	Salada de grão de bico
Croquetes de Vitela	Salada Waldorff
Panadinhos	Morangos
Pataniscas	Camarão

## Pratos Quentes

Escolha antecipadamente uma opção

### Sopas (1 opção).

Creme de Legumes da Horta  
Canja de Galinha  
Sopa de Peixe  
Caldo Verde

### Pratos de Peixe (1 opção)

Bacalhau à S. Silvestre  
Bacalhau com Broa  
Supremos de Pescada com molho  
de Marisco e suspiro de Puré  
Lombinhos de Robalo com arroz do  
mar (2€/pax)

### Pratos de Carne

Misto de Lombo Ibérico e Vitela  
ao Forno  
Assado Misto com Cabrito de  
Armamar ao Forno (2.5€/pax)  
Bifinho de vitelão com  
folhadinho de legumes  
Posta à Regional a moda da  
casa  
Miminhos de porco preto  
Rodízio Brasileiro (3€/pax)

## Sobremesa

Abacaxi com laranja (arder) servido na  
mesa  
Mesa de Frutas  
Buffet de Bolos

## Bebidas

Martini, porto branco, gin tónico, sangria;  
Vinho Verde branco: Conde Vilar  
Vinhos Maduros da nossa cave  
Espumante  
Café e digestivo (Whisky novo e licor)  
\*Duas horas após serviço de café e  
digestivos não serão servidas mais bebidas.

## OFERTAS

OFERTA CARTAZ DAS MESAS E MENUS IMPRESSOS

**PREÇO POR PESSOA SOB CONSULTA**

Bolo de cerimónia não incluído no preço





# Aperitivos - Opcional

## Mesa Mar - 12€/pax

- Lagostas montadas\* ..... 2.60€/pax
- Recheio de sapateira em contraste de uma seleção de tostas ..... 1.60€/pax
- Salada de frutos do mar ..... 1.60€/pax
- Amêijoas à Bulhão Pato ..... 3.00€/pax
- Polvo laminado e regado com molho verde ..... 3.00€/pax
- Salada de bacalhau cru, guarnecida com broa frita e pimentos ..... 2.00€/pax

## Mesa Regional - 6€/pax

- Leitão à bairrada ..... 2.50€/pax
- Rojões ..... 1.50€/pax
- Orelheira ao molho verde ..... 1.50€/pax
- Alheira de Caça ..... 1.50€/pax

\*Mínimo de 60 pagantes (adultos).





## After Dinner - Opcional

- Mesa de queijos Nacionais e Estrangeiros ..... 1.50€/pax
- Fonte de Chocolate com espetadas de frutas ..... 4.20€/pax
- Bolo dos Noivos ..... 2.55€/pax
- Corta Sabores: Sorvete de Limão ..... 1.00€/pax
- Bar Aberto ..... 3.70€/pax
- Caipirinhas (durante todo o evento) ..... 6.00€/pax

## Bebidas - Opcional

### Vinhos

Opção 1..... 1,50€/pax

Verdes: Muralhas/Alvarinho Trajadura

Maduros: Monte Velho/Alma do Bugio Reserva/Vila Real Reserva

Opção 2 ..... 5€/pax

Verdes: Alvarinho Conde Vilar

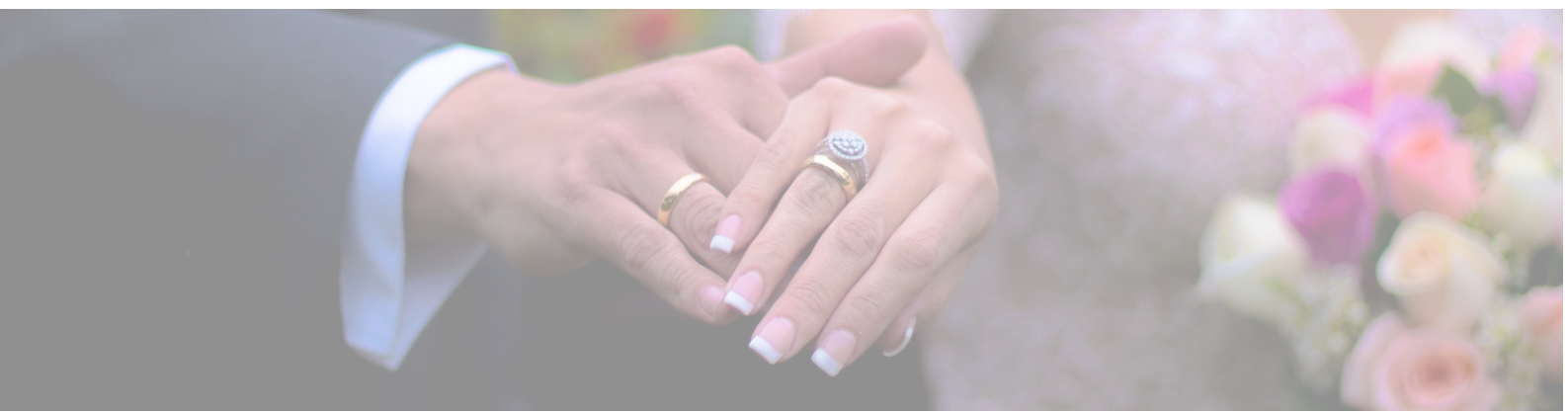
Maduros: Borba Reserva/ Grous/ Grambeira / Quinta do Cume/Bugio Reserva

### Digestivos

Whisky Velho, Licores gerais (Baileys, Licor, Amêndoa Amarga, Aguardente Velha, entre outros  
..... 3€/pax

### Espumante

Murganheira/ Terras do Demo ..... 2,50€/pax





## *Ceias - Opcional*

### Ceia tradicional – 17,50€/pax

- Caldo verde
- Bifaninhas

### Ceia regional – 17,50€/pax

- Caldo verde
- Pataniscas de bacalhau e panadinhos de porco com arroz malandro

### Ceia do mar – 30€/pax

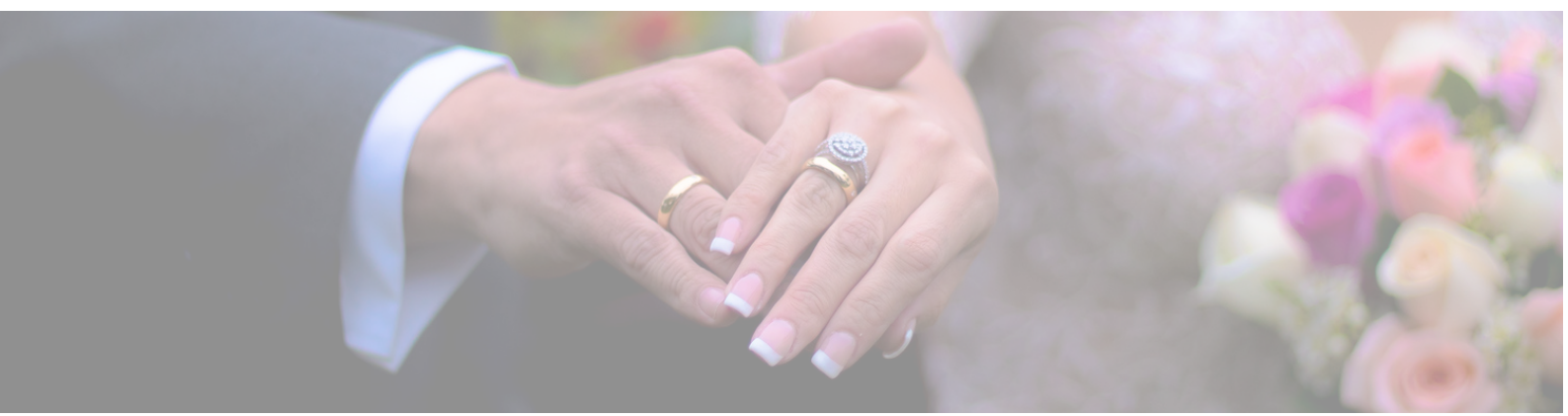
- Camarão
- Ameijoas à Bolhão Pato
- Sapateira recheada
- Lagostas montadas

### Ceia Bairrada – 20€/pax

- Leitão da Bairrada quentinho a sair do forno
- Batata chips
- Saladas simples e compostas
- Caldo verde

### Condições opções ceia:

- Bebidas (referente ao menu escolhido) e Café
- Valor aplicado sobre o número total de pagantes





# Ementa Standard

## Buffet mesa de Frios (mesa distinta)

Pinhas de Camarão  
Salada Waldorff  
Pinha de Morangos  
Kit Regional  
Bolinhos de Bacalhau  
Pataniscas de Bacalhau  
Moelas, Tequinhos

Sapateira Recheada  
Polvo com Molho Verde  
Ovinhos de Codorniz  
Rissóis de Carne, Camarão e Leitão  
Caprichos de Marisco  
Croquetes de Vitela, Chamuças  
Pão / Broa

## Pratos Quentes

### Sopas (1 opção).

Creme de Legumes da Horta  
Sopa de Peixe  
Canja de Galinha  
Caldo Verde  
Papas de Sarrabulho

### Pratos de Peixe (1 opção).

Bacalhau Cremoso  
Supremos de Pescada ao molho  
de Marisco  
Lombinhos de Robalo com arroz  
do mar  
Filetes de Pescada

### Pratos de Carne (1 opção).

Rodízio Brasileiro  
Miminhos de Porco Preto  
Misto de Lombo Ibérico  
Vitela e Cabrito de Armamar ao  
Forno

## Sobremesa

Fruta Laminada (manga, papaia, ananás, uva entre  
outros)  
Queijo da Serra  
Buffet de Sobremesas

## Bebidas

Vinho Verde Branco: Conde Vilar  
Vinhos Maduros da nossa Cave  
Espumante: Doce / Meio Seco / Bruto Danúbio  
Azul (Caves Aliança)  
Águas, Refrigerante, Cervejas (entre outros)  
Café e Digestivos (Whisky Novo/Velho e Licores  
Gerais)

## OFERTAS

Aperitivos no Jardim (mediante disponibilidade) | Ementa Vegetariana (mediante Confirmação)  
Ementa Dietética (mediante Confirmação)

OFERTA CARTAZ DAS MESAS E MENUS IMPRESSOS

**PREÇO POR PESSOA SOB CONSULTA**

Bolo de cerimónia incluído no preço

# Ementa Diamante

## Aperitivos no Jardim, com Show Cooking

Buffet Base  
Mesa do Mar  
Mesa Regional

### Pratos Quentes

#### Sopas (1 opção).

Creme de Legumes da Horta  
Sopa de Peixe  
Canja de Galinha  
Caldo Verde

#### Pratos de Peixe (1 opção).

Bacalhau à S. Silvestre  
Bacalhau com Broa  
Supremos de Pescada com  
molho de Marisco e suspiro de  
Puré  
Lombinhos de Robalo com arroz  
do mar

#### Pratos de Carne (1 opção).

Misto de Lombo Ibérico e Vitela  
ao Forno  
Misto de Lombo Ibérico, Vitela e  
Cabrito de Armamar ao Forno  
Bifinho de vitelão com  
folhadinho de legumes  
Posta Regional a moda da casa  
Miminhos de porco preto  
Rodízio Brasileiro

Corta Sabores: Sorvete de Limão

### Mesa de Frutas

Abacaxi com laranja (arder) servido na mesa  
Buffet de bolos  
Mesa de queijos Nacionais e Estrangeiros  
Fonte de Chocolate com espetadas de frutas  
Bolo dos Noivos

### Bebidas/Vinhos

opção 1  
Espumante Murganheira/ Terras do Demo  
Café e digestivos (Whisky Velho, Licores gerais  
(Baileys, Licor, Amêndoa Amarga, Aguardente  
Velha, entre outros)

### Ceia

Aconchegante ou Tradicional ou Bairrada

## INCLUI

Decoração (base) | Cerimónia civil do jardim  
Aluguer de material (toalhas, rodapés, toalhas de organza, marcadores e fantasmas para cadeiras)  
OFERTA CARTAZ DAS MESAS E MENUS IMPRESSOS

**PREÇO POR PESSOA SOB CONSULTA**