

# 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, Tequenos              |
| 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 (1 opção)

- 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)

## OFERTAS

OFERTA CARTAZ DAS MESAS E MENUS IMPRESSOS

## PREÇO SOB CONSULTA

Bolo de cerimónia não incluído no preço

# Aperitivos - Opcional

## Mesa Mar - 12€/pax

- Lagostas montadas\* ..... 3.60€/pax
- Recheio de sapateira em contraste de uma seleção de tostas ..... 2.00€/pax
- Salada de frutos do mar ..... 1.80€/pax
- Amêijoas à Bulhão Pato ..... 3.00€/pax
- Polvo laminado e regado com molho verde ..... 3.50€/pax
- Salada de bacalhau cru, guarnecida com broa frita e pimentos ..... 2.50€/pax

## Mesa Regional - 6€/pax

- Leitão à bairrada ..... 3.50€/pax
- Rojões ..... 2.00€/pax
- Orelheira ao molho verde ..... 2.00€/pax
- Alheira de Caça ..... 1.70€/pax

\*Mínimo de 60 pagantes (adultos).





## *After Dinner - Opcional*

- Mesa de queijos Nacionais e Estrangeiros ..... 3.50€/pax
- Fonte de Chocolate com espetadas de frutas ..... 4.20€/pax
- Corta Sabores: Sorvete de Limão ..... 1.50€/pax
- Bar Aberto ..... 3.70€/pax
- Caipirinhas (durante todo o evento) ..... 6.50€/pax

## *Bebidas - Opcional*

### Vinhos

Opção 1 ..... 2,50€/pax  
Verdes: Muralhas / Alvarinho Trajadura  
Maduros: Monte Velho / Alma do Bugio Reserva

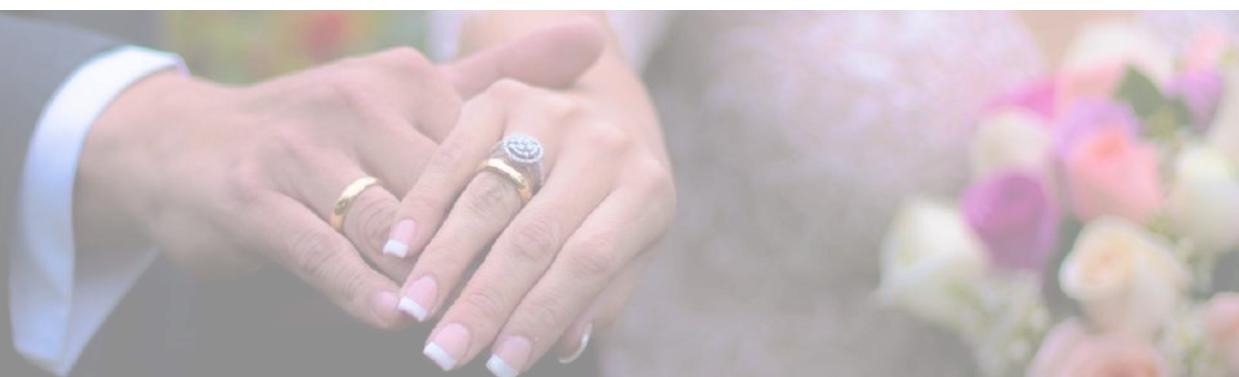
Opção 2 ..... 6€/pax  
Verdes: Alvarinho Conde Vilar  
Maduros: Borba Reserva / Grous / Quinta do Cume / Bugio Reserva

### Digestivos

Whisky Velho, Licores gerais (Baileys, Licor, Amêndoas Amarga, Aguardente Velha, entre outros ..... 4€/pax

### Espumante

Murganheira/ Terras do Demo ..... 4,50€/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 Standart

## Buffet mesa de Frios (mesa distinta)

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

Sapateira Rechada  
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 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

Corta Sabores: Sorvete de Limão

#### 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

### *Mesa de Frutas*

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

### *Bebidas/Vinhos*

Espumante Murganheira/ Terras do Demo  
Café e digestivos (Whisky Velho, Licores gerais (Baileys, Licor, Amêndoas 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 fantasma para cadeiras)  
OFERTA CARTAZ DAS MESAS E MENUS IMPRESSOS

**PREÇO SOB CONSULTA**