

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 (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

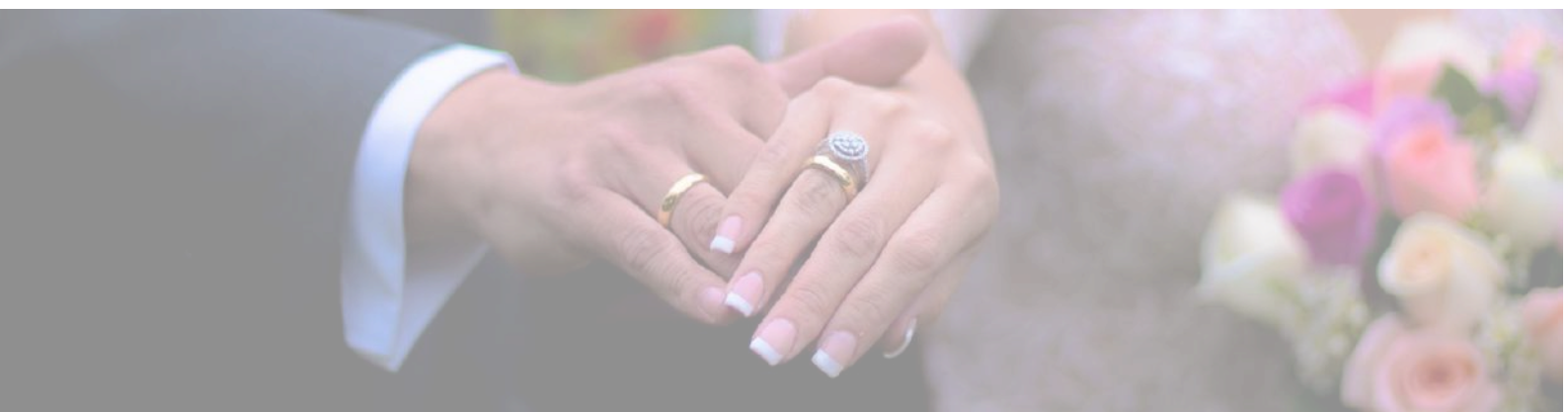
Opção 2 6€/pax
Verdes: Alvarinho Conde Vilar
Maduros: Borba Reserva / Grous / Quinta do Cume / Bugio Reserva

Digestivos

Whisky Velho, Licores gerais (Baileys, Licor, Amêndoa 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

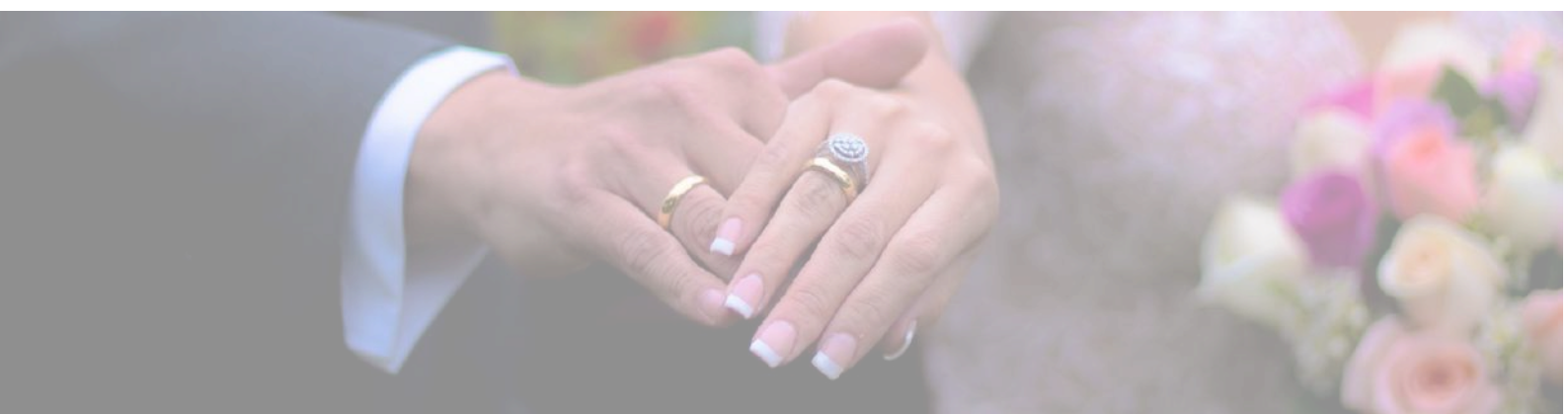
- Camarão
- Ameijoas à Bolhão Pato
- Sapateira recheada
- Lagostas montadas

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 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 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 (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

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 SOB CONSULTA