

Amores do Douro

COCKTAIL

Aperitivos

Champagne Cocktail, Porto Seco, Whisky Novo, Gin, Vodka, Rum, Vermute, Sumo de Laranja

Canapés

Camarão Panado, Espetadinhas de Vitela com Pimenta Rosa, Folhado de Alheira de Caça com Míscaros, Mini Quiche Lorraine, Rissóis de Marisco, Canapés de Salmão Fumado e Presunto, Tâmaras recheadas com Mousse de Roquefort, Gelatina de Pêra Rocha com Mousse de Foie Gras

MENU SERVIDO

Sopa Cremosa de Cogumelos dos Bosques ou Creme de Lagosta com Açafreão Aromatizada com Cognac **ou** Abacaxi recheado com Camarão, Frutas Exóticas e Molho Cocktail

Lombo de Bacalhau Fresco com Molho de Amêijoas à Bulhão Pato **ou** Rolinhos de Linguado com Molho de Amêndoa, Musselina de Batata com Trufa Negra e Esparregado **ou** Arroz de Tamboril com Gambas com Pimentos e Coentros

Tornedó de Novilho com Molho de Vinho do Porto, Foie Gras e Trufa Negra **ou** Carré de Borrego em Tempero de Flor de Sal com Molho de Ervas Aromáticas e Legumes Mediterrâneos **ou** Magrêl de Pato Label Rouge com Molho de Míscaros e Redução de Vinho Porto Tawny e Batata Gratinada

Delícia de Chocolate Belga Morna com Morangos Salteados **ou** Toucinho do Céu de Murça com Fios D' ovos e Molho de Baunilha **ou** Merengue com Frutas Frescas e Sorvete de Frutos Silvestres

MESA DE FRIOS

Saladas Simples e Compostas, Salmão e Bacalhau Fumados, Salmão Bela Vista, Lagosta Montada com Recheio de Salada Russa, Carpaccio de Vitela com Rúcula e Queijo da Serra Curado, Terrina de Caça com Salada Waldorf, Barco de Camarões, Lagostins, Búzios e Ostras, Sapateira Recheada, Salada de Marisco com Molho Cocktail, Leitão Assado à Bairrada, Espelho de Charcutaria, Presunto Serrano Laminado, Tábua de Queijos e Cesto de Pãezinhos e Bolachas

MESA DE DOCES E FRUTAS

Cheese Cake com Framboesas, Torta de Ovos Moles de Aveiro, Pudim Abade de Priscos, Bolo Saint Honoré, Ópera, Tiramisú, Farófiás, Bavaroise de Manga, Leite Creme Queimado, Tarte de Chocolate, Lampreia de Ovos, Mousse de Chocolate Preto de S.Thomé, Tarte Tatin, Frutas Laminadas, Salada de Frutas

BEBIDAS

Vinhos Caves Tiara Verde Branco, "Maduro" Branco e Tinto, Águas, Cervejas, Refrigerantes Café e Petit Fours

Bolo de Noivos & Espumante

Digestivos

Aguardente Velha, Licores Nacionais, Licor de Whisky, Whisky Novo e Velho

DECORAÇÃO DA SALA

Cadeiras Forradas, Centro de Flores nas Mesas e Buffets



Preço por Pessoa: 93,00 €
N.º mínimo de participantes: 50
Inclui 8 horas de serviço.



PARK ATLANTIC
PORTO

Tiara Park Atlantic Porto
Av. da Boavista, 1466 · 4100-114 Porto · Portugal
Tel.: +351 226 072 500 · Fax: +351 226 002 031

eventos.porto@tiara-hotels.com

www.tiara-hotels.com



Mais do que votos eternos e uma noite inesquecível.
Celebre um novo sentido de luxo.

TIARA
HOTELS & RESORTS



Além de um banquete de luxo e de uma noite de sonho, descubra um cenário perfeito onde o conforto casa com a sofisticação. A exclusividade em todos os detalhes e a personalização do serviço levantam o véu para uma experiência única e inesquecível.

Ofertas Especiais

Quarto para os Noivos (Uma Noite)

Pequeno-Almoço no Quarto
Tratamento VIP com Espumante

Sala

Para a Cerimónia Civil

Viatura

Para Transporte da Noiva à Igreja e ao Hotel Área Limite - 30 Km
(Eventos superiores a 100 pessoas)

Decoração

Centros de Flores nas Mesas e Buffets
Menus, Quadros e Marcadores de Mesas Modelos Tiara

Viagem de Núpcias (Eventos superiores a 100 pessoas)

2 Noites de Estadia Gratuita no Tiara Park Atlantic Porto ou Tiara Park Atlantic Lisboa
Em regime APA e mediante disponibilidade. Preço especial para cada noite adicional.

Brilho das Estrelas

COCKTAIL

Aperitivos
Champagne Cocktail, Porto Seco, Vermute, Sumo de Laranja
Canapés
Rissóis de Marisco, Croquetes de Carne, Mini Pizza, Ouriço de Queijo

BUFFET DE FRIOS

Cestas de Camarão e Sapateiras Recheadas, Salmão e Espadarte Marinados, Lombo de Porco com Mostarda, Presunto Laminado, Leitão da Bairrada, Selecção de Patês e Terrinas, Espelho de Charcutaria Fina, Selecção de Saladas da Época, Selecção de Saladas Compostas

BUFFET DE QUENTES

Lombo de Bacalhau recheado com Salpicão e Migas de Couve Galega, Broa de Milho e Feijão Frade ou Cherne Escalfado com Molho de Marisco, Musselina de Batata e Legumes aos Sabores Mediterrânicos

Escalopes de Vitela de Leite com Molho de Cogumelos Silvestres ou Lombo de Porco recheado com Morcela da Beira, Batatinha Assada com Toucinho Fumado e Legumes do Mercado

BUFFET DE SOBREMESAS

Folhado de Ovos Moles, Tarte de Frutas Frescas, Arroz Doce, Pão de Ló de Ovar, Pudim Abade de Priscos, Leite Creme Queimado, Toucinho do Céu com Fios D'Ovos, Semi-frio de Queijo Fresco com Frutos Vermelhos, Torta de Chocolate, Salada de Fruta e Frutas Laminadas, Tábua de Queijos Nacionais e Estrangeiros com Frutos Secos e Display de Pães e Bolachas

BEBIDAS

Vinhos Caves Tiara Verde Branco, "Maduro" Branco e Tinto, Águas, Cervejas, Refrigerantes
Café e Petit Fours
Bolo de Noivos & Espumante
Digestivos
Whisky Novo, Licores Nacionais

DECORAÇÃO DA SALA

Centro de Flores nas Mesas e Buffets



Preço por Pessoa: 68,00 €
N.º mínimo de participantes: 50
(Suplemento para pratos quentes servidos à mesa: 3,60 €, por pessoa)
Inclui de 6 horas de serviço.

Memórias de um beijo

COCKTAIL

Aperitivos
Champagne Cocktail, Porto Seco, Vermute, Gin, Vinho Verde Branco e Sumo de Laranja
Canapés
Rissóis de Marisco, Bolinhos de Bacalhau, Mini Tartelete de Camarão, Croquetes de Carne, Folhadinhos de Chouriço, Ameixas com Bacon, Espetadinhos de Queijo com Fruta, Choux com Patê e Pimenta

MENU SERVIDO

Canja de Galinha do Campo com Hortelã ou Presunto Serrano Laminado com Fruta Exótica ou Aveludado de Abóbora com Cebolinho

Bacalhau em Crosta de Broa de Milho e Azeitona, Batata a Murro e Grelos Salteados em Azeite e Alhos ou Lombo de Cherne a Vapor com Molho Cremoso de Lagostins, Arroz de Legumes e Azeite de Coentros ou Filetes de Peixe Espada da Madeira com Molho de Amêndoa e Legumes do Mercado

Cabrito Terrincho no Forno com Alecrim, Batatinha Assada e Grelos salteados em Azeite e Alho ou Lombo de Novilho Laminado com Molho de Cogumelos Silvestres ou Medalhões de Porco com Molho de Pimenta Verde e Batata Salteada à Camponesa

Parfait Glacé de Baunilha com Coulis de Manga e Crocante de Papoila ou Pudim de Vinho do Porto com Fios D' Ovos e Sorvete de Limão ou Semi-frio de Queijo Fresco e Chocolate com Molho de Framboesa

MESA DE FRIOS

Salmão e Atum Fumados, Salmão Frio em Bela Vista, Peixe em Escabeche, Barco de Lagostins e Camarões, Sapateiras Recheadas, Salada de Marisco com Molho Cocktail, Lombo de Porco com Mostarda, Presunto Serrano Laminado, Leitão Assado à Bairrada, Espelho de Charcutaria, Tábua de Queijos e Cesto de Pãezinhos e Bolachas, Selecção de Saladas da Época, Selecção de Saladas Compostas

MESA DE DOCES E FRUTAS

Lampreia de Ovos, Bavaroise de Morango, Mousse de Chocolate, Tarte Tatin, Paris Brest, Pudim Abade de Priscos, Leite Creme Queimado, Tarte de Limão, Merengada, Torta de Laranja, Farólias, Toucinho do Céu, Tarte de Chocolate, Frutas Laminadas, Salada de Fruta

BEBIDAS

Vinhos Caves Tiara Verde Branco, "Maduro" Branco e Tinto, Águas, Cervejas, Refrigerantes
Café e Petit Fours
Bolo de Noivos & Espumante
Digestivos
Aguardente Velha, Licores Nacionais, Whisky Novo

DECORAÇÃO DA SALA - Centro de Flores nas Mesas e Buffets



Preço por Pessoa: 85,00 €
N.º mínimo de participantes: 50
Inclui 8 horas de serviço.