

QUINTA DO TORNEIRO

Espaço para Casamentos e Eventos em Portugal

Oeiras - Grande Lisboa - Portugal

O seu Pacote de Casamento incluirá o aluguer da Quinta do Torneiro para o dia do evento, permitindo que celebre o seu Casamento em privacidade, com comodidade, requinte, exclusividade, autenticidade e conforto. Queremos que sinta a Quinta do Torneiro como a sua Casa!

Poderá adicionar convidados extra ao seu Wedding Package, sendo a capacidade máxima de 250 convidados por evento

Durante o processo de Planeamento e no dia seu Casamento, terá uma Wedding Planner experiente ao seu dispor.

VALORES - ABRIL ATÉ OUTUBRO

11,000€ para mínimo 50 pessoas

16,000€ para mínimo 80 pessoas

Verifique as promoções disponíveis

160€ adulto extra | **70€** criança extra **3-10 anos**

VAT not included / TVA non incluse / IVA não incluso

VALORES - NOVEMBRO, DEZEMBRO, FEVEREIRO E MARÇO

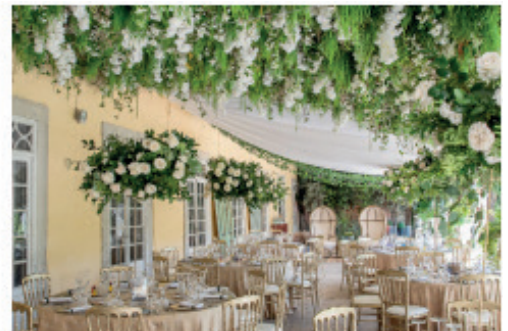
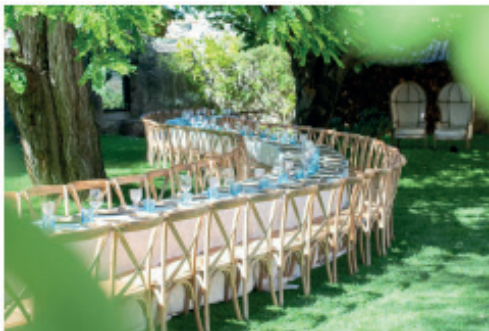
9,000€ para mínimo 50 pessoas

14,000€ para mínimo 80 pessoas

Verifique as promoções disponíveis

160€ adulto extra | **70€** criança extra **3-10 anos**

VAT not included / TVA non incluse / IVA não incluso



Programação Recomendada:

Chegada dos Convidados: 4:00 - 4:30

Cerimônia: 4:30 - 5:00

Cocktail e Fotos: 5:00 - 6:30

Refeição e Discursos: 6:30-9:00

Bolo e Espumante: 9:00-9:30

Dança e Open Bar: 9:30 - 1:30

Ultimos Drinks: 1:30

Fim da Musica e Fechamento do Bar: 1:30

Fechamento do Local: 2:00

* No Wedding Package, propomos o Casamento com duração de 10 horas de serviço (contado a partir do início do Cocktail). Caso pretenda acabar o seu evento mais tarde, poderá adicionar horas de bar aberto ou iniciar o seu evento mais tarde. O nosso limite de horário habitual são às 2:00 da manhã. Cada hora extra de Bar aberto : 10€/ adulto/ hora.

1 - O Planeamento do Seu Casamento na Quinta do Torneiro

Planear conosco é Fácil!

Somos uma empresa experiente na Organização de Casamentos. Durante o processo de Planeamento e no dia seu Casamento, terá uma Wedding Planner ao seu dispor. Mas, desde o momento inicial, iremos partilhar consigo o seu Wedding File, para a guiar. Para além disso, estará sempre em contato via e-mail, telefone e WhatsApp conosco. Iremos também partilhar referências de fornecedores: Celebrantes / Penteados / Maquiagem / Fotografia / Vídeo/ Transporte / Designer

2 - Cerimônia na Quinta do Torneiro

Estrutura para Cerimônia com Tecidos de Voile, colocada no local a sua escolha

3 buques grandes de Flores da Época, para aplicar nas laterais ou no topo da estrutura de cerimônia

Uma cadeira por convidado, para a cerimônia (nossos modelos) com um buque de flores nas cadeiras do corredor de passagem

1 mesa para o apoio da Cerimônia

2 cadeiras de Noivos, caso de pretendam sentar

2 Cestas com pétalas

2 Microfones e colunas de som

Música ambiente

E não se preocupe, a Wedding Planner coordenará a Cerimônia, nomeadamente a Entrada de Convidados, do Noivo, das Madrinhas e Padrinhos, dos Pais, das Damas e da Noiva. Coordenará ainda as músicas das Entradas e Saídas da Cerimônia.

Não incluso:

Não está incluso o Celebrante, nem o processo burocrático do Casamento Civil e/ou Religioso

Carpete não está incluída

3 - A Decoração é muito importante para nós!

Conforme já referimos, queremos que a Quinta do Torneiro seja a sua Casa em Portugal. A Quinta do Torneiro, tem 300 anos de história, oferecendo todo desde logo todo o glamour de uma Casa Senhorial Portuguesa antiga. As paredes tem lindos azulejos do Século XVIII, os tetos são altos e o chão de madeira, os jardins tem árvores e buchos com Séculos de existência. Para além da beleza autêntica da Quinta e da decoração própria de Casamento, encontrará uma Casa mobilada, num estilo romântico moderno, onde os tons de azul e marfim branco dominam para combinar com lindos azulejos portugueses do Século XVIII.

O que incluímos:

Decoração da Cerimônia conforme descrito anteriormente

1 lindo buque de Noiva à sua escolha, com flores da estação

1 Boutonnière de sua escolha com flores da estação

1 Arranjo de Flores para a Entrada da Casa

1 Arranjo para Mesa Longa ou 8 Centros para Mesas Redondas com flores da estação e velas (flores da época)

Toda a decoração existente habitualmente na Casa

1 Lounge com sofás, mesas, puffs, baús, almofadas e arranjos florais (nossos modelos, conforme disponibilidade) que poderá ser colocado nos Salões históricos ou no Terraço Coberto ou num Jardins Exterior de sua Escolha
Mesa longa única ou mesas redondas com toalha (para 6 a 12 convidados) disposta ou nos Salões históricos ou no Terraço Coberto ou num dos jardins exteriores de sua escolha

Cadeiras (nossos modelos, conforme disponibilidade): Cadeira Chiavari cor decafé marfim ou Cadeira clássica Dourada ou Cadeira cor de madeira Cross Back ou Cadeira Almofadada Clássica cor marfim ou Cadeiras verdes de jardim

Pratos, copos, talheres, toalhas, material de servir (nossos modelos, conforme disponibilidade)

Marcadores: dourados, louça, rafia

Copos de Água Marinha Grande, muitas cores à escolha: transparente, rosa, azul, vermelho, cinzento, verde, âmbar, etc.

Toalhas: brancas ou bege/ marfim

Guardanapos de pano, muitas cores à escolha: branco, azul, alinhado, rosa, etc.

1 mesa para presentes e cartões

1 bar para Cocktail e 1 bar para a Discoteca

Menu impresso (nosso modelo)

Impressão de Seating Plan e Name Tags

4 - Sistemas de Som e DJ

Música ambiente para a cerimónia, cocktail, refeição e disco

Microfones e colunas para música discursos durante todo o evento

Ambiente para festa com DJ numa das salas anteriores, sistema de som e luzes LED

Buffet - Catering de Casamento na Quinta do Torneiro

Cocktail: canapês e Bebidas de Cocktail

Menu com 3 pratos ou Menu Buffet Barbecue acompanhada de Vinhos, Sumos e Águas

Café e Chá e Guloseimas

Bolo de Casamento e Espumante

2 horas de Open Bar*

*Não há limites para o número de drinks servidos por convidados durante o evento; convidados embriagados não serão servidos

5 - Wedding Menu na Quinta do Torneiro

COCKTAIL

Para iniciar o seu evento, começamos com o cocktail servido habitualmente num dos Jardins à sua escolha. O serviço é feito, passando as iguarias abaixo descritas, em bandeja, pelo Empregados de Mesa. Serão passados aos convidados, os canapês e salgadinhos e simultaneamente bebidas, mas conte habitualmente com um apoio de bar.

Canapés:

Salgadinhos portugueses:

Pastelinhos de bacalhau com dip de maionese de coentros

Croquetes com dip de mostarda com mel

Rissois de camarão com dip de maionese de camarão

Espetadas de tomate cherry e mozzarella com folha de manjericao

Ceviche de Salmão

Brie Gratinado com crosta de mel e tostinhas

Chamuças com dip Sweet Chili

Crudites (vegetariano)

Bebidas do Cocktail:

Espumante, Vinho branco, Vinho tinto, Porto branco seco (Vinho do Porto de Aperitivo), Gin, Martini, Sangria de frutos vermelhos, Cerveja

Martini Tónico e Porto Tónico

Sumo Natural de Morango, Sumo de Laranja

Refrigerantes

MENU SENTADO DE 3 PRATOS

NA MESA:

Quando chegar na mesa, estará já disponível: Flat bread, pãozinho de sementes e pãozinho branco, manteiga

PRIMEIRO PRATO

O primeiro prato é habitualmente uma Entrada OU Prato de Peixe OU um Prato Vegetariano OU Risotto Cremoso. Pode escolher uma das nossas sugestões ou pedir-nos uma opção alternativa. Opções à escolha:

Flan de marisco, gambas, acompanha com salada verde, vinagrete de manga

OU

Folhado de queijo de cabra, com mel e nozes, acompanha com salada de rúcula e tomate cherry, vinagrete de balsâmico (vegetariano)

OU

Degustação de duas sopas à sua escolha, frias ou quentes: Vichyssoise de Agriões ou Beterraba com logurte ou Gaspacho ou

Ervilhas com Coentros ou Tomate com Fios de Ovos

OU

Tamboril com Gambas e amêijoas Bulhão Pato, numa cama de Vegetais, acompanha com Arroz Selvagem

OU

Filetes de Pescada com molho de Crustáceos, acompanha com dois Purés e Brócolos ao vapor

OU

Bacalhau (posta alta) com Broa em cama de Espinafres regado com Azeite Virgem, acompanha com Batatinha Assada a murro

OU

Risotto Cremoso de Espargos ou Risotto de Vegetais (vegetariano)

SEGUNDO PRATO

O terceiro Prato é frequentemente um Prato de Carne, mas poderá ser escolhida um Prato Vegetariano (escolher uma opção maioritariamente igual para todos os convidados):

Alcatra cozinhada à baixa temperatura (slow cooking), vegetais salteados, arroz selvagem ou batatinha assada

OU

Perna de Borrego laminada regada com molho de menta, batata doce crocante, acompanha com legumes salteados

OU

Arroz de Pato à Portuguesa com chouriço caseiro, acompanha com salada de Tomate e Orégano

OU

Berinjela recheada com legumes gratinados no forno, acompanha com rebentos de soja salteados e arroz selvagem (vegetariano)

SOBREMESA

Emulsão Chocolate Quente com mousse de Maracujá

OU

Sopa de Frutos Vermelhos, frutos vermelhos frescos, sorbet de manga ou de limão

OU

Outra a avaliar

Bebidas durante a Refeição:

Vinho Branco, Vinho Tinto, Cerveja, Refrigerantes, Águas

Vinho Branco - Vinho Tinto

Café chá

BOLO DE CASAMENTO & ESPUMANTE

Coberturas à escolha: pasta de açúcar, butter cream, naked cake,
Sabores: chocolate, pão de ló, amêndoa, red velvet, cenoura, lima-limão
Recheios à escolha: brigadeiro (chocolate), butter cream, lima-limão, frutos vermelhos

BAR ABERTO

Mesa de Doces Finos (4 doces miniatura por pessoa)
e Tabua de Queijos

Outras Opções: Sob Orçamento



CONTACTE-NOS

www.quintadotorneiro-eventos.com

EMAIL: info@myvintageweddingportugal.com

Celular/ Whatsapp: +351 96 519 3666

Celular/ Whatsapp: +351 93 521 5838



www.instagram.com/lisbonweddingplanner



www.pinterest.pt/lisbonweddingpl