



*Luna*  
**Arcos Hotel**



Nature & Wellness

*For a special wedding day*

SERVICE | DETAIL | DESIGN | EXCELLENCE



LOCALIZADO A 200 METROS DA VILA DE ARCOS DE VALDEVEZ O LUNA ARCOS HOTEL NATURE & WELLNESS \*\*\*\* ESTÁ INSERIDO NUMA ZONA RECATADA E TRANQUILA, SIMULTANEAMENTE PRÓXIMO DAS PRINCIPAIS IGREJAS E MOSTEIROS DA REGIÃO.

COM CAPACIDADE PARA CERCA DE 180 PESSOAS, A SALA PADRE HIMALAYA É BANHADA EM DUAS DAS SUAS LATERAIS PELA LUZ QUE O DIA PROPORCIONA. A UNIÃO PERFEITA AO JARDIM CONTIGUO, FAZ DESTE ESPAÇO O LOCAL IDEAL PARA PODER SONHAR COM "O TAL DIA ESPECIAL".

*Once upon a time...*





# THE ESSENTIAL

*Will you marry me?*

- | ESPAÇO INCLUÍDO
- | SERVIÇO DE CATERING ESPECIALIZADO
- | EMENTA PERSONALIZADA
- | OFERTA DE FLUT DE ESPUMANTE PARA CORTE DE BOLO
- | MENU DEGUSTAÇÃO PARA 2 PESSOAS
- | DECORAÇÃO INCLUÍDA MEDIANTE MATERIAL EXISTENTE
- | OFERTA NOITE DE NÚPCIAS
- | DESCONTO EM ALOJAMENTO PARA CONVIDADOS





# FOR A SPECIAL DAY

*.... and she say yes*

- | ANIMAÇÃO MUSICAL – SAXOFONE, VIOLINO, SOLISTA, DJ'S, DANÇAS DE SALÃO
- | DECORAÇÃO FLORAL ESPECÍFICA
- | ANIMAÇÃO INFANTIL – BABYSITTER, PINTURAS FACIAIS, MODELAGEM DE BALÕES, BOLAS DE SABÃO
- | ALUGUER DE INSUFLÁVEIS
- | MAQUINA DE PIPOCAS E ALGODÃO DOCE
- | MÁGICOS
- | SERVIÇO DE FOTOGRAFIA E VÍDEO
- | CAKE DESIGN
- | FOGO DE ARTIFÍCIO – CASCATA, CONES, SESSÃO PIROTECNIA, FOGO PRESO, SPARKLERS
- | MÁQUINAS DE FUMO
- | LARGADA DE BALÕES

todos os serviços aqui mencionados estão sujeitos a orçamento



**MENU**

# MENU.1

## Cocktail aperitivo

### SERVIÇO VOLANTE

BOLACHA COM QUEIJO  
GRATINADO COM COMPOTA DE ABÓBORA  
COSTINI DE CAVALA E OVAS  
MINI PATANISCAS DE BACALHAU  
MINI CROQUETES  
MINI RISSÓIS DE CAMARÃO  
BOLA DE CARNES  
FOLHADINHOS DE SALSICHA  
CHAMUÇAS,  
COXINHAS DE GALINHA

### MESA REGIONAL

PRESUNTO EM TÁBUA  
MELÃO EM BOLINHAS  
ORELHEIRA DE COENTRADA  
SALADA DE FEIJÃO-FRADE  
C/ ATUM  
PANADINHOS  
AZEITONAS MARINADAS  
FAVAS COM CHOURIÇO  
ROJÓEZINHOS  
TRIPINHAS À MODA DO PORTO

### SABORES DA GRELHA

CHOURIÇA ASSADA  
ALHEIRA GRELHADA  
CHOURIÇA DE CEBOLA NA GRELHA

### MESA DE MAR

MEXILHÃO COM VINAGRETE  
SALADA DE FRUTOS DO MAR

### BEBIDAS

COCKTAIL DE SUMOS  
FAVAIOS  
VERMUTES  
PORTO TONICO  
SANGRIA DE FRUTOS  
VERMELHOS  
VINHOS BRANCOS E TINTOS  
AGUAS MINERAIS  
REFRIGERANTES  
CERVEJA

## Almoço/Jantar (escolha de um prato)

### ENTRADA

CANJA DE GALINHA  
CREME DE CENOURA  
CALDO VERDE COM CHOURIÇO TRADICIONAL

### PEIXES

LOMBINHOS DE CHERNE Á ZÉ DO PIPO  
BACALHAU LASCADO COM MIGAS DE BROA, GUARNECIDA BATATA MURRO, GRELOS  
PERFUMADOS AO ALHO.

### CARNE

LOMBO DE PORCO ASSADO Á PADEIRO  
VITELA ASSADA NO FORNO COM BATATA ASSADA E LEGUMES SALTEADOS

### SOBREMESA SERVIDA

TARTE DE MAÇA COM GELADO DE BAUNILHA  
SEMI FRIO DE MARACUJÁ COM GELADO DE TANGERINA  
BOLO HÚMIDO DE CHOCOLATE COM CHOCOLATE QUENTE

### BEBIDAS

VINHO VERDE BRANCO E TINTO:  
CERQUEIRAL  
VINHO MADURO BRANCO E  
TINTO:  
INTIMISTA  
REFRIGERANTES  
ÁGUA MINERAL  
CERVEJA  
CAFÉ

## Buffet de sobremesas / Bar aberto

### DOCES

CHEESE CAKE  
BOLO DE BOLACHA  
MOUSSE DE MANGA  
MOUSSE DE CHOCOLATE  
TARTE DE NATA  
SUBLIME DE CACAU  
PUDIM FRANCÊS  
LEITE-CREME  
MAÇA ASSADA

### FRUTAS

TROPICAIS E DE ÉPOCA LAMINADAS

### CORTE DO BOLO

ESPUMANTE

### DIGESTIVOS

(1 POR PESSOA)  
WISKY NOVO  
BRANDY  
LICOR BEIRÃO  
BAILEYS

# MENU.2

## Cocktail aperitivo

### SERVIÇO VOLANTE

BOLACHA COM QUEIJO  
GRATINADO COM COMPOTA DE  
ABÓBORA  
COSTINI DE CAVALA E OVAS  
MINI PATANISCAS DE BACALHAU  
MINI CROQUETES  
MINI RISSÓIS DE CAMARÃO  
BOLA DE CARNES  
FOLHADINHOS DE SALSICHA  
CHAMUÇAS,  
COXINHAS DE GALINHA

### MESA REGIONAL

PRESUNTO EM TÁBUA  
MELÃO EM BOLINHAS  
ORELHEIRA DE COENTRADA  
SALADA DE FEIJÃO-FRADE  
COM ATUM  
PANADINHOS  
AZEITONAS MARINADAS  
FAVAS COM CHOURIÇO  
ROJÓEZINHOS  
TRIPINHAS À MODA DO PORTO

### SABORES DA GRELHA

CHOURIÇA ASSADA  
ALHEIRA GRELHADA  
CHOURIÇA DE CEBOLA NA  
GRELHA

### MESA DE MARISCOS

CAMARÃO AO NATURAL  
MEXILHÃO COM VINAGRETE  
SALADA DE FRUTOS DO MAR

### BEBIDAS

COCKTAIL DE SUMOS  
FAVAIOS  
VERMUTES  
WHISKY NOVO  
GIN  
VINHOS BRANCOS E TINTOS  
ÁGUA MINERAL  
REFRIGERANTES  
CERVEJA

### SELEÇÃO DE PÃES

## Almoço/Jantar (escolha de um prato)

### ENTRADA

CANJA DE GALINHA  
CREME DE LEGUMES  
CREME MARISCO COM AGUARDENTE VELHA

### PEIXES

BACALHAU COM PRESUNTO GRATINADO, BATATA CROQUETE E LEGUMES SALTEADOS  
LOMBO DE BACALHAU COM MIGAS DE BROA, GUARNECIDA BATATA MURRO, GRELOS  
PERFUMADOS AO ALHO.  
CHERNE CORADO COM GAMBAS EM FUNDO DE ESPINAFRES E CROSTA DE AZEITONA PRETA  
- ALTERNATIVA SEMPRE INCLUÍDA - TRANCHES DE PESCADA COM MOLHO DE MARISCO

### CARNE

LOMBO DE PORCO ASSADO COM AMEIXA E PURÉ DE MAÇÃ.  
VITELA ASSADA À MODA DA MINHA AVÓ  
NACO DE VITELA SALTEADO COM MIGAS SALOIAS E BATATA A MURRO  
- ALTERNATIVA SEMPRE INCLUÍDA - VITELA E LOMBO ASSADOS

### SOBREMESA SERVIDA

TULIPA DE GELADO DE FRUTOS VERMELHOS E MANGA COM MOLHO DE COCO  
PETIT GATEAU EM LAGRIMA COLI FRUTOS DO BOSQUE E GELADO DE NATA  
TRILOGIA DE DOCES E FRUTAS (MOUSSE DE MANGA, BOLO CHOCOLATE E ESPETADA DE FRUTAS)

### BEBIDAS

VINHO VERDE BRANCO E TINTO:  
CERQUEIRAL  
VINHO MADURO BRANCO E TINTO:  
INTIMISTA  
REFRIGERANTES  
ÁGUA MINERAL  
CERVEJA  
CAFÉ

## Buffet de sobremesas / Bar aberto / Ceia

### DOCES

CHEESE CAKE  
PINHA DE PROFITEROLES  
BOLO DE BOLACHA  
FOLHADO DE MAÇÃ  
MOUSSE DE MANGA  
MOUSSE DE CHOCOLATE  
TARTE DE NATA  
SUBLIME DE CACAU  
PUDIM FRANCÊS  
BABA DE CAMELO

### QUEIJOS

SERRA  
AVELEDA  
CAMEMBERT  
BRIE  
ILHA  
BOLACHAS DE ÁGUA E SAL  
PÃO-DE-LÓ  
TOSTAS  
MARMELODA  
COMPOTAS  
FRUTOS SECOS

### FRUTAS

TROPICAIS E DE ÉPOCA LAMINADAS

### CORTE DO BOLO

ESPUMANTE

### DIGESTIVOS

(1 POR PESSOA)  
WISKYS NOVOS:  
JB  
WHISKYS VELHOS:  
JB 15, BRANDY  
LICOR BEIRÃO  
BAILEYS  
CAFÉ

# MENU.3

## Cocktail aperitivo

### SERVIÇO VOLANTE

CANAPÉS DE ATUM  
CANAPÉS DE QUEIJO  
CANAPÉS DE CAVIAR  
RISSÓIS DE CARNE  
RISSÓIS DE CAMARÃO  
BOLINHOS DE BACALHAU  
CROQUETES  
CHAMUÇAS  
FOLHADINHOS DE SALSICHA  
FOLHADINHO DE ALHEIRA  
MINI PATANISCAS DE BACALHAU  
BOLA DE CARNES

### SELEÇÃO DE PÃES

### CHUPITO DE MELÃO E HORTELÃ

### MESA REGIONAL

PRESUNTO EM TÁBUA  
MELÃO EM BOLINHAS  
ORELHEIRA DE COENTRADA  
SALADA DE FEIJÃO-FRADE COM ATUM  
PANADINHOS  
MOELAS  
AZEITONAS MARINADAS  
ROJÓEZINHOS  
FAVAS COM CHOURIÇO  
TRIPINHAS À MODA DO PORTO  
COGUMELOS SALTEADOS COM ENCHIDOS  
PIMENTOS DE PADRÃO

### SABORES DA GRELHA

TIRAS DE CHURRASCO  
CHOURIÇA ASSADA  
ALHEIRA GRELHADA  
CHOURIÇA DE CEBOLA NA GRELHA

### MESA DE MARISCOS

CAMARÃO AO NATURAL  
SAPATEIRA RECHEADA  
MEXILHÃO COM VINAGRETE  
SALADA DE FRUTOS DO MAR  
SALADA DE POLVO COM VINAGRETE  
SALADA DE BACALHAU

### BEBIDAS

COCKTAIL DE SUMOS  
SANGRIA  
FAVAIOS  
PORTO SECO  
VERMUTES  
WHISKY NOVO  
GIN  
VODKAS  
VINHOS BRANCOS E TINTOS  
ÁGUA MINERAL  
REFRIGERANTES  
CERVEJA

## Almoço/Jantar (escolha de um prato)

### ENTRADA

CREME DE ESPARGOS VERDES  
CREME DE CENOURA COM CROUTONS DE AZEITE E ORÉGÃOS  
AVELUDADO DE ERVILHAS COM CROCANTE DE PRESUNTO

### PEIXES

ARROZ DE TAMBORIL COM GAMBAS, PERFUMADO COM COENTROS.  
MEDALHÕES DE CHERNE GRATINADOS COM DOIS PURÉS (BATATA E CENOURA) E LEGUMES SALTEADO.  
POLVO GRELHADO, COM TOMATE E CEBOLINHAS CONFITADOS BATATA SALTEADAS EM ALECRIM E AZEITE DE TRUFA  
- ALTERNATIVA SEMPRE INCLUÍDA - TRANCHES DE PESCADA COM MOLHO DE MARISCO

### CORTA SABORES

SORVETE DE LIMÃO

### CARNE

LOMBINHO DE PORCO EM MASSA FOLHADA E REDUÇÃO DE PORTO  
COSTELETA DE BORREGO EM VINHO TINTO, BATATA GRATINADA E COGUMELOS  
NACO DE CACHENA GRELHADO, COM BATATA A MURRO E MIGAS SALOIAS  
- ALTERNATIVA SEMPRE INCLUÍDA - VITELA E LOMBO ASSADOS

### SOBREMESA SERVIDA

DELÍCIA DE CHOCOLATE EM CREME INGLÊS  
CRUMBLE FRUTOS VERMELHOS, GELADO BAUNILHA  
CREPE DE CHOCOLATE COM GELADO DE MANGA

### BEBIDAS

VINHO VERDE BRANCO E TINTO:  
CERQUEIRAL  
VINHO MADURO BRANCO E TINTO:  
INTIMISTA  
REFRIGERANTES  
ÁGUA MINERAL  
CERVEJA  
CAFÉ

## Buffet de sobremesas / Bar aberto / Ceia

### DOCES

MOUSSE DE MARACUJÁ  
MOUSSE DOIS CHOCOLATES  
TARTE DE NATA  
SUBLIME DE CACAU  
TOUCINHO-DO-CÉU  
PUDIM FRANCÊS  
BABA DE CAMELO  
CHEESECAKE  
TARTE DE AMÊNDOA  
BOLO DE BOLACHA  
PINHA DE PROFITEROLES

### QUEIJOS

SERRA PASTA MOLE E DURA  
AVELEDA PASTA MOLE E CURADO  
CAMEMBERT  
BRIE  
ILHA  
QUEIJO ALENTEJANO CURADO  
BOLACHAS DE ÁGUA E SAL  
PÃO-DE-LÓ  
TOSTAS  
MARMELADA  
COMPOTAS  
FRUTOS SECOS

### FRUTAS

TROPICAIS E DE ÉPOCA LAMINADAS

### CORTE DO BOLO

ESPUMANTE RAPOSEIRA BRUTO  
ASTI GANCIA

### CEIA (ESCOLHA DE UM)

CALDO VERDE COM BROA (SEMPRE INCLUÍDO)  
MINI PREGOS EM PÃO CACO  
BIFANAS NO PÃO  
PÃO LEITÃO  
ARROZ DE FEIJÃO COM PATANISCAS

### DIGESTIVOS

(1 POR PESSOA)

### WISKYS NOVOS:

JB, CUTTY SARK,

PASSPORT

### WHISKYS VELHOS:

JB 15, LOGAN,

BRANDY

AGUARDENTE

LICOR BEIRÃO

BAILEYS

VODKAS

CAFÉ



# MENU.4

## Cocktail aperitivo

### SERVIÇO VOLANTE

CANAPÉS DE ATUM, DE QUEIJO,  
DE CAVIAR  
RISSÓIS DE CARNE  
RISSÓIS DE CAMARÃO  
BOLINHOS DE BACALHAU  
CROQUETES  
CHAMUÇAS  
FOLHADINHOS DE SALSICHA  
FOLHADINHO DE ALHEIRA  
MINI PATANISCAS DE BACALHAU  
BOLA DE CARNES  
EMPADINHAS DE GALINHA  
TAMARAS COM BACON

### SELEÇÃO DE PÃES

### ESPETADAS DE FRUTAS

### MESA REGIONAL

PRESUNTO EM TÁBUA  
MELÃO EM BOLINHAS  
ORELHEIRA DE COENTRADA  
SALADA DE FEIJÃO-FRADE C/ ATUM  
PANADINHOS  
MOELAS  
AZEITONAS MARINADAS  
ROJÓEZINHOS  
FAVAS COM CHOURIÇO  
TRIPINHAS À MODA DO PORTO  
COGUMELOS SALTEADOS COM  
ENCHIDOS  
PIMENTOS DE PADRÃO  
LEITÃO ASSADO  
BATATA CHIPS

### SABORES DA GRELHA

PICANHA  
TIRAS DE CHURRASCO  
CHOURIÇA ASSADA  
ALHEIRA GRELHADA  
CHOURIÇA DE CEBOLA NA  
GRELHA  
ABACAXI GRELHADO

### MESA DE MARISCOS

LAGOSTA AO NATURAL  
CAMARÃO AO NATURAL  
SAPATEIRA RECHEADA  
MEXILHÃO COM VINAGRETE  
SALADA DE FRUTOS DO MAR  
SALADA DE POLVO COM  
VINAGRETE

### BEBIDAS

CAIPIRINHAS  
ESPUMANTE  
COCKTAIL DE SUMOS  
SANGRIA  
FAVAIOS  
PORTO SECO  
VERMUTES  
WHISKY NOVO  
GIN  
VODKAS  
VINHOS BRANCOS E TINTOS  
ÁGUA MINERAL  
REFRIGERANTES  
CERVEJA

## Almoço/Jantar (escolha de um prato)

### ENTRADA

AVELUDADO DE AVES  
CREME DE FRUTOS DO MAR

### PEIXES

ROSAS SALMÃO E PESCADA COM CAMARÃO PERFUMADO EM CAMA DE LEGUMES E PURÉ DE BATATA  
BACALHAU À ZÉ DO PIPO  
RISOTTO DE MARISCO  
- ALTERNATIVA SEMPRE INCLUÍDA - TRANCHES DE PESCADA COM MOLHO DE MARISCO

### CORTA SABORES

SORVETE DE TANGERINA  
SORVETE DE LIMÃO

### CARNE

CABRITINHO MAMÃO DA PENEDA  
LOMBINHO DE PORCO IBÉRICO COM QUEIJO FRESCO GRATINADO, BATATA DUQUESA E LEGUMES  
TORNEDÓ SALTEADO COM MOLHO DE COGUMELOS, TOMATE RECHEADO E PURÉ DE GRÃO-DE-BICO  
- ALTERNATIVA SEMPRE INCLUÍDA - VITELA E LOMBO ASSADOS

### SOBREMESA SERVIDA

PETIT GATEAU EM LAGRIMA COLI FRUTOS DO BOSQUE E GELADO DE NATA  
FOLHADO BAUNILHADO DE MAÇÃ, COM GELADO DE BAUNILHA E CARAMELO  
PANNACOTTA DE CITRINOS COM COLI DE CARAMELO E CROCANTE DE AMÊNDOA

### BEBIDAS

VINHO VERDE BRANCO E TINTO:  
CERQUEIRAL  
VINHO MADURO BRANCO E  
TINTO:  
INTIMISTA  
REFRIGERANTES  
ÁGUA MINERAL  
CERVEJA  
CAFÉ

## Buffet de sobremesas / Bar aberto / Ceia

### DOCES

MOUSSE DE MARACUJÁ  
MOUSSE DOIS CHOCOLATES  
TARTE DE NATA  
SUBLIME DE CACAU  
TOUCINHO-DO-CÉU  
PUDIM FRANCÊS  
BABA DE CAMELO  
CHEESECAKE  
TARTE DE AMÊNDOA  
BOLO DE BOLACHA  
PINHA DE PROFITEROLES  
TARTE DE LIMÃO  
SEMI-FRIO DE MOUSSE  
BAUNILHADA

### QUEIJS

SERRA PASTA MOLE E CURADO  
AVELEDA PASTA MOLE E CURADO  
CAMEMBERT  
BRIE  
ILHA  
QUEIJO ALENTEJANO CURADO  
BOLACHAS DE ÁGUA E SAL  
PÃO-DE-LÓ  
TOSTAS  
MARMELADA  
COMPOTAS  
FRUTOS SECOS

### FRUTAS

TROPICAIS E DE ÉPOCA LAMINADAS

### MESA DE CHÁS

### CORTE DO BOLO

ESPUMANTE RAPOSEIRA BRUTO  
ASTI GANCIA

### CEIA (ESCOLHA DE UM)

CALDO VERDE COM BROA (SEMPRE INCLUÍDO)  
MINI PREGOS EM PÃO CACO  
BIFANAS NO PÃO  
PÃO LEITÃO  
ARROZ DE FEIJÃO COM PATANISCAS

### DIGESTIVOS

(1 POR PESSOA)

### WISKYS NOVOS:

JB, CUTTY SARK,  
PASSPORT

### WHISKYS VELHOS:

JB 15, LOGAN,  
BRANDY  
AGUARDENTE  
LICOR BEIRÃO  
BAILEYS  
VODKAS  
CAFÉ



Luna  
Arcos Hotel



Nature & Wellness

T| (+351) 258 093 600

M| (+351) 914 559 028

LUGAR DO REQUEIJO S/N

4970-769 ARCOS DE VALDEVEZ

THE BEGINNING OF...

... *happily ever after*