



QUINTA DA DANÇA  
DESDE 1998 • CASTELO BRANCO

## Convívios

Inaugurada em novembro de 1998 e localizada em Castelo Branco, a Quinta da Dança é um espaço onde os sonhos se tornam realidade. Abraçámos este projeto, ao qual nos dedicamos de corpo e alma, procurando oferecer momentos únicos e memoráveis aos nossos clientes.

O sucesso do nosso trabalho reflete-se no reconhecimento que os clientes têm tido ao longo destes anos.

Baseamos o nosso sucesso em 3 pilares fundamentais: a beleza dos nossos espaços exteriores e interiores que proporcionam uma experiência sensorial única, os standards elevadíssimos do nosso serviço para exceder todas as necessidades dos seus convidados e a excelência da nossa cozinha para que até os paladares mais refinados se sintam maravilhados.

Acreditamos que o reconhecimento dos clientes não acontece por acaso e está invariavelmente relacionado com o empenho, profissionalismo, transparência e qualidade. A simpatia, bom humor e respeito são vértices fundamentais da matriz de valores que nos conduzem.

Queremos convidá-lo a fazer parte da nossa história e dizer-lhe que gostaríamos de fazer parte da sua. Venha conhecer-nos.



Telemóvel (Teresa Almeida): 966050831 (rede móvel nacional)

Telemóvel (Joaquim Martins): 925613082 (rede móvel nacional)

Telefone (Fixo): 272325067 (rede fixa nacional)

Email: [geral@quintadadanca.pt](mailto:geral@quintadadanca.pt)

E.N. 18, Km. 103, Quinta da Dança, Caixa Postal 306, 6000-137, Castelo Branco



QUINTA DA DANÇA  
DESDE 1998 · CASTELO BRANCO

## Convívios

### Menu 1 – Servido (🌱 - Vegan)

#### Canapés nas mesas

Croquetes de carne, pastéis de bacalhau, rissóis de camarão, enchidos regionais, azeitonas 🌱, pão e broa de milho 🌱.

#### Entrada

Sopa de legumes da horta 🌱, creme de espargos 🌱.

#### Prato principal (escolher 1 ou 2)

Bacalhau com cebola fina cozinhada lentamente, esmagada de grão, couve lombarda salteada com cenoura

Tranche de perca com molho de champagne, puré de cenoura e gengibre, salteado de courgette e pimentos

Lombinho de porco com molho à escolha (redução de Porto ou 3 pimentas), batata assada com ervas aromáticas, migas de couve e broa

Lombo de porco assado com ananás, batata assada com ervas aromáticas, migas de couve e broa

#### Sobremesa (escolher 1)

Bola de gelado de stracciatella, bolacha belga, creme de chocolate

Profiteroles, gelado de stracciatella, crumble de oreo, creme de chocolate

Tigelada da Beira Baixa

#### Bebidas

Água mineral, refrigerantes, café, infusões, vinho branco e tinto “Quinta da Arrancada Reserva”.

### Menu 2 – Servido (🌱 - Vegan)

#### Para degustar à mesa

Ovos com farinheira, enchidos da beira baixa, laburdo à moda de Alcains, pão e broa de milho.

#### Entrada

Sopa de peixe com croustons e coentros.

#### Prato principal (escolher 1 ou 2)

Bacalhau com crosta de broa de milho e azeite virgem, batata a murro, migas de couve e broa

Arroz de tamboril com gambas e coentros

Cabrito assado, arroz de miúdos, batata assada com ervas aromáticas, esparregado de nabiça

Bochechas de porco em redução de vinho tinto, batata chips caseira, migas de couve e broa

#### Sobremesa (escolher 1)

Carpaccio de ananás, gelado de baunilha, coulis de frutos vermelhos

Cheesecake, morangos frescos, gelado de morango, coulis de frutos vermelhos

#### Bebidas (durante a refeição)

Água mineral, refrigerantes, café, infusões, vinho branco e tinto “Quinta da Arrancada Reserva”



QUINTA DA DANÇA  
DESDE 1998 · CASTELO BRANCO

## Convívios

### Menu 3 – Buffet (🌱 - Vegan)

#### Entrada

Croquetes de carne, pastéis de bacalhau, rissóis de camarão, aros de cebola 🌱, cenoura ralada 🌱, alface 🌱, tomate 🌱, batata chips 🌱, pão e broa de milho 🌱.

#### Sopa

Sopa de legumes da horta 🌱

#### Prato de peixe (escolher 1)

Bacalhau à Brás

Lombos de pescada em crosta de broa de milho e puré de batata

#### Prato de carne (escolher 1)

Lombinho de porco com molho à escolha (redução de Porto ou 3 pimentas), batata assada com ervas aromáticas, migas de couve e broa

Lombo de porco assado com ananás, batata assada com ervas aromáticas, migas de couve e broa

#### Doces, fruta e queijos

Tigelada da Beira Baixa, pudim de ovos, mousse de chocolate, leite creme queimado, bolo de bolacha, semifrios, ananás, kiwi, laranja, melão, queijo regional, compotas e tostinhas.

#### Bebidas (durante a refeição)

Água mineral, refrigerantes, café, infusões, vinho branco e tinto “Quinta da Arrancada Reserva”, vinho verde e rosé.



**QUINTA DA DANÇA**  
DESDE 1998 · CASTELO BRANCO

## Opções extra

### **Aperitivo no bar à chegada, 30 minutos antes da refeição**

Água mineral, imperial, Martini, Moscatel, refrigerantes, Ricard, vinho branco e tinto Quinta da Arrancada, vinho do porto branco e tinto, vinho verde e rosé.

### **Cocktail, 40 minutos antes da refeição**

Pode ser servido no exterior da sala respetiva, por opção do cliente. Com esta mesa de Aperitivos não colocamos as entradas nas mesas.

- Água mineral, imperial, Martini, Moscatel, refrigerantes, Ricard, vinho branco e tinto regional, vinho do porto branco e tinto, vinho verde e rosé
- Bolas de melão com presunto, bruschettas, churrasco de enchido beirão, croquetes de carne, fruta laminada, mix de charcutaria, pastéis de bacalhau, rissóis de camarão.
- Gin tónico, whisky novo e amêndoa amarga no serviço de aperitivos acresce 1€ ao preço

### **Buffet de doces, fruta e queijos – apenas menu 1 e 2 e mínimo 40 adultos**

Tigelada da Beira Baixa, pudim de ovos, mousse de chocolate, leite creme queimado, bolo de bolacha, semifrios, filhós, rabanadas, sonhos, ananás, kiwi, laranja, melão, queijo regional, compotas e tostinhas.

### **Digestivo servido à mesa com o café**

Aguardente, amêndoa amarga, brandi croft, carolans, licor beirão, macieira, whisky novo

### **Serviço de bolo e espumante**

- Bolo com logotipo (acresce 10€ ao valor total)
- O cliente traz o bolo (cobramos uma taxa de serviço de 1€ por pessoa), o espumante compra na propriedade

Escolher o bolo:

- Formato (redondo ou quadrado)
- Massa (pão de ló ou pão de ló de chocolate)
- Recheio (doce de ovos, doce de frutos vermelhos, chantilly, creme russo)

## Condições

- Os nossos preços são por pessoa e incluem IVA à taxa legal em vigor e são propostos para um número mínimo de 50 adultos.
- A informação do número de pessoas deve ser fornecida até 8 dias antes do evento, sendo que desistências na véspera e dia do evento são pagas na totalidade
- Crianças com menos de 3 anos oferta e dos 3 aos 10 pagam metade do valor total contratado
- Opções quentes vegetarianas, veganas e para alergias, mediante consulta
- Todas as bebidas e comidas consumidas nas nossas instalações são fornecidas por nós, à exceção do bolo, que o cliente pode trazer
- Timing do evento: 4h (13h-17h ou 19h-23h)