

MENUS AVELEDA

A nossa equipa dedica-se a criar menus inspirados em receitas tradicionais, que pertencem à família há décadas, utilizando produtos da quinta e ingredientes locais. Dispomos de diversas opções, sempre harmonizadas com vinhos das várias propriedades da Aveleda.

Convidamo-lo a realizar uma visita à nossa propriedade e a juntar-se a nós para brindar a uma experiência verdadeiramente memorável!

Petisco Viagem por Portugal – 45€

(couvert + sopa + cinco petiscos + sobremesa + 3 vinhos)

Faça uma Viagem pelas Regiões Demarcadas de Portugal com a Aveleda

Selecione um Vinho de Entrada:

Aveleda Fonte Branco (Vinho Verde)

Casal Garcia Sangria Frutos Vermelhos (Portugal)

Couvert:

Seleção de Pães | Azeitonas Aromatizadas | Manteiga de Ervas | Patés Aveleda | Azeite Vale D. Maria

Sopa:

Caldo Verde

Selecione um Vinho para os Petiscos:

Villa Alvor Algarve Rosé (Algarve) | Mandriola de Lisboa Tinto | Aveleda Loureiro & Alvarinho (Vinhos Verdes)

Petiscos para Partilhar:

Rissóis de Leitão

Pataniscas e Pasteis de Bacalhau

Tábua de Enchidos e Queijos Aveleda

Folhado de Alheira com Molho de Mostarda e Mel

Mini Rojões à Minhota

Acompanha com:

Arroz de Tomate e Salada da Quinta

Selecione um Digestivo:

Espumante Quinta d'Aguieira Bruto (Bairrada) | Vale D. Maria Porto Tawny 10 anos (Douro)

Sobremesa:

Leite Creme da Quinta

Petisco Viagem por Portugal – 45€

Edição Verão

(couvert + sopa + cinco petiscos + sobremesa + 3 vinhos)

Faça uma Viagem pelas Regiões Demarcadas de Portugal com a Aveleda

Selecione um Vinho de Entrada:

Aveleda Fonte Branco (Vinho Verde)

Casal Garcia Sangria Frutos Vermelhos (Portugal)

Couvert:

Seleção de Pães | Azeitonas Aromatizadas | Manteiga de Ervas | Patés Aveleda | Azeite Vale D. Maria

Sopa:

Caldo Verde

Selecione um Vinho para os Petiscos:

Villa Alvor Algarve Rosé (Algarve) | Mandriola Lisboa Tinto | Aveleda Loureiro & Alvarinho (Vinhos Verdes)

Petiscos para Partilhar:

Peixinhos da Horta

Tábua de Enchidos e Queijos Aveleda

Salada de Bacalhau com Grão-de-bico, Ovo e Azeitona

Ovos à Moda da Quinta da Aveleda

Fusili de Frango e Legumes com Molho Pesto

Acompanha com:

Chips de Batata Doce e Salada da Quinta

Selecione um Digestivo:

Espumante Quinta d'Aguieira Bruto (Bairrada) | Vale D. Maria Porto Tawny 10 anos (Douro)

Sobremesa:

Leite Creme da Quinta

Petisco Viagem por Portugal – 45€

Edição Vegetariana

(couvert + sopa + cinco petiscos + sobremesa + 3 vinhos)

Faça uma Viagem pelas Regiões Demarcadas de Portugal com a Aveleda

Selecione um Vinho de Entrada:

Aveleda Fonte Branco (Vinho Verde)

Casal Garcia Sangria Frutos Vermelhos (Portugal)

Couvert:

Seleção de Pães | Azeitonas Aromatizadas | Manteiga de Ervas
| Patés de Beterraba e Húmus de Grão-de Bico | Azeite Vale D. Maria

Sopa:

Caldo Verde

Selecione um Vinho para os Petiscos:

Villa Alvor Algarve Rosé (Algarve) | Mandriola Lisboa Tinto | Aveleda Loureiro & Alvarinho (Vinhos Verdes)

Petiscos para Partilhar:

Tábua de Queijos Aveleda

Folhado de Tomate e Cogumelos

Pataniscas de Legumes

Salada de Fusili com Tomate, Azeitona e Molho Pesto

Salada de Grão-de-bico, Ovo e Azeitona

Acompanha com:

Chips de Batata Doce e Salada da Quinta

Selecione um Digestivo:

Espumante Quinta d'Aguieira Bruto (Bairrada) | Vale D. Maria Porto Tawny 10 anos (Douro)

Sobremesa:

Leite Creme da Quinta

Sabores do Vinho Verde ao Douro – 49€

(couvert + entrada ou sopa + prato principal + sobremesa + 3 vinhos)

Couvert:

Seleção de Pães | Azeitonas Aromatizadas | Manteiga de Ervas | Patés Aveleda | Azeite Vale D. Maria

Começamos esta experiência gastronómica pela Região dos Vinhos Verdes:

Aveleda Loureiro & Alvarinho

Selecione Sopa ou Entrada:

Creme de Cenoura com Amêndoa

Folhado de Alheira com Molho de Mostarda e Mel

Continue a sua Viagem...

Passamos de Seguida para a Região do Douro (selecione uma opção):

Vale D. Maria Douro Superior Branco

Vale D. Maria Douro Superior Rosé

Vale D. Maria Douro Superior Tinto

As Nossas Harmonizações (selecione uma):

Arroz de Pato à Moda da Quinta

Lombo Assado com Arroz de Forno e Batata Assada

Bacalhau Lascado com Crocante de Broa em Cama de Grelos e Batata a Murro

E para Celebrar a Chegada ao seu Destino (selecione um)...

Espumante Bruto Aveleda

Vale D. Maria Tawny 10 anos

... para Acompanhar (selecione uma Sobremesa):

Leite Creme da Quinta

Mousse de Chocolate com Bolacha embebida em Adega Velha

Sabores do Vinho Verde ao Douro – 49€

Edição Vegetariana

(couvert + entrada ou sopa + prato principal + sobremesa + 3 vinhos)

Couvert:

Seleção de Pães | Azeitonas Aromatizadas | Manteiga de Ervas
| Patés de Beterraba e Húmus de Grão-de Bico | Azeite Vale D. Maria

Começamos esta experiência gastronómica pela Região dos Vinhos Verdes:

Aveleda Loureiro & Alvarinho

Selecione Sopa ou Entrada:

Creme de Cenoura com Amêndoa
Folhado de Tomate com Cogumelos

Continue a sua Viagem...

Passamos de Seguida para a Região do Douro (selecione uma opção):

Vale D. Maria Douro Superior Branco
Vale D. Maria Douro Superior Rosé
Vale D. Maria Douro Superior Tinto

As Nossas Harmonizações (selecione uma):

Tofu com Crocante de Broa em Cama de Grelos e Batata a Murro

E para Celebrar a Chegada ao seu Destino (selecione um)...

Espumante Bruto Aveleda
Vale D. Maria Tawny 10 anos

... para Acompanhar (selecione uma Sobremesa):

Leite Creme da Quinta
Mousse de Chocolate com Bolacha embebida em Adega Velha

Essência da Quinta da Aveleda – 70€

(couvert + entrada ou sopa + 2 pratos principais + sobremesa + 4 vinhos)

Couvert:

Seleção de Pães | Azeitonas Aromatizadas | Manteiga de Ervas
Patés Aveleda | Degustação de Azeites Vale D. Maria

Escolha uma das melhores Parcelas da Região dos Vinhos Verdes:

Aveleda Parcela do Roseiral
Aveleda Parcela do Convento

Selecione uma Sopa ou Entrada:

Sopa de Agrião e Feijão
Salada de Abacate com Salmão Fumado e Queijo Fresco
Pastel de Queijo Quinta da Aveleda com Presunto

Vale D. Maria Vinha de Martim Branco

Selecione o Primeiro Prato:

Bacalhau com Crocante de Broa em Cama de Grelos e Batata a Murro
Tranches de Pescada à Minhota

Corta Sabores:

Sorvete de Casal Garcia Cítrico ou Tropical

Vale D. Maria Vinhas Velhas Tinto

Selecione o Segundo Prato:

Bochecha de Porco com Redução de Vinho Tinto, Puré de Ervilhas e Batata Doce
Vitela Assada com Batata a Murro e Esparregado
Cozido à Portuguesa*

Despeça-se com (selecione):

Adega Velha 12 Anos Reserva
Quinta Vale D. Maria Porto Vintage

Selecione uma Sobremesa:

Seleção de Queijos Aveleda com Marmelada, Doce Extra Aveleda e Tostas
Delícia de Chocolate com Frutos Vermelhos
Pudim de Abade Priscos
Tarte de Amêndoa com Bola de Gelado

Essência da Quinta da Aveleda – 70€

Edição Vegetariana

(couvert + entrada ou sopa + 2 pratos principais + sobremesa + 4 vinhos)

Couvert:

Seleção de Pães | Azeitonas Aromatizadas | Manteiga de Ervas
| Patés de Beterraba e Húmus de Grão-de Bico | Degustação de Azeites Vale D. Maria

Escolha uma das melhores Parcelas da Região dos Vinhos Verdes:

Aveleda Parcela do Roseiral
Aveleda Parcela do Convento

Selecione uma Sopa ou Entrada:

Sopa de Agrião e Feijão
Salada de Abacate com Manga e Queijo Fresco
Pastel de Queijo Quinta da Aveleda com Tomate e Orégãos

Vale D. Maria Vinha de Martim Branco

o Primeiro Prato:

Curgete Recheada com Tomate e Queijo

Corta Sabores:

Sorvete de Casal Garcia Cítrico ou Tropical

Vale D. Maria Vinhas Velhas Tinto

o Segundo Prato:

Seitan Estufado em Vinho Tinto com Puré de Ervilhas e Batata Doce Assada

Despeça-se com (selecione):

Adega Velha 12 Anos Reserva
Quinta Vale D. Maria Porto Vintage

Selecione uma Sobremesa:

Seleção de Queijos Aveleda com Marmelada, Doce Extra Aveleda e Tostas
Delícia de Chocolate com Frutos Vermelhos
Tarte de Amêndoa com Bola de Gelado

Menu de Exterior

(couvert + cinco petiscos + sobremesa + 3 vinhos)

Faça uma Viagem pelas Regiões Demarcadas de Portugal com a Aveleda

Selecione um Vinho de Entrada:

Aveleda Fonte Branco (Vinho Verde)

Casal Garcia Sangria Frutos Vermelhos (Portugal)

Couvert:

Seleção de Pães | Azeitonas Aromatizadas | Manteiga de Ervas | Patés Aveleda | Azeite Vale D. Maria

Selecione um Vinho para os Petiscos:

Villa Alvor Algarve Rosé (Algarve) | Mandriola de Lisboa Tinto | Aveleda Loureiro & Alvarinho (Vinhos Verdes)

Petiscos para Partilhar:

Tábua de Enchidos e Queijos Aveleda

Peixinhos da Horta

Pataniscas e Pasteis de Bacalhau

Salada fria de Frango Desfiado com Tomate Cherry

Mini Rojões à Minhota Acompanhados de Arroz de Forno

Selecione um Digestivo:

Espumante Quinta d'Aguieira Bruto (Bairrada) | Vale D. Maria Porto Tawny 10 anos (Douro)

Sobremesa:

Tarte de Amêndoa

INFORMAÇÕES ADICIONAIS:

Os nossos preços incluem IVA à taxa em vigor.

Crianças até aos 4 anos grátis | 50% desconto para crianças (5-12 anos).

Todos os menus incluem harmonização com vinhos, água, refresco da quinta e café ou chá.

Os pratos apresentados podem conter vestígios de glúten, lactose, soja, etc.

Para solicitar uma opção vegetariana ou vegan pedimos o favor de entrar em contacto.

As escolhas de menu e restrições alimentares deverão ser comunicadas no momento da confirmação da reserva.

Em reservas de grupo deverá ser feita escolha única de ementa.

O número final de participantes deverá ser informado até 72 horas antes do serviço.

Após essa data não será possível efetuar qualquer cancelamento.

No caso de aumento do número de pessoas, o mesmo, estará sujeito a confirmação.

Possibilidade privatização de espaços e serviço de buffet sob consulta.

Reserva garantida mediante pagamento antecipado até 72 horas antes do serviço, através do link de pagamento FareHarbor ou por Transferência Bancária.

IBAN: PT50.0033.0000.00004343661.05

SWIFT/BIC: BCOMPTPL

Horários de Almoço: 12h00-15h30

Horários de Jantar: Mediante pedido

*Reserva mínima de 4 pessoas.

Tempo previsto de serviço de 2 horas a partir da hora de chegada acordada.

No menu Essência da Quinta da Aveleda o tempo previsto de serviço acresce 30 minutos.

Prolongamento de duração do serviço: 15,00€ por hora / por empregado ao serviço.

O serviço de jantar está disponível para um mínimo de 10 pessoas.

Aplica-se um suplemento por pessoa de 7,50 € para grupos até 15 pessoas

e de 5,00 € para grupos a partir de 15 pessoas.

O horário do serviço de jantar decorre até às 22h00.

Reservas:

Todos os dias, entre as 9h30 e as 17h30 – enoturismo@aveleda.pt | +351 255 718 200

Todos os serviços estão sujeitos a disponibilidade e marcação prévia.

Para confirmar a reserva deverá proceder ao pagamento de pelo menos 30% do valor total, sendo o restante liquidado até ao dia marcado.

Cancelamentos até 72 horas sem custo; após período estipulado valor da reserva não reembolsável.