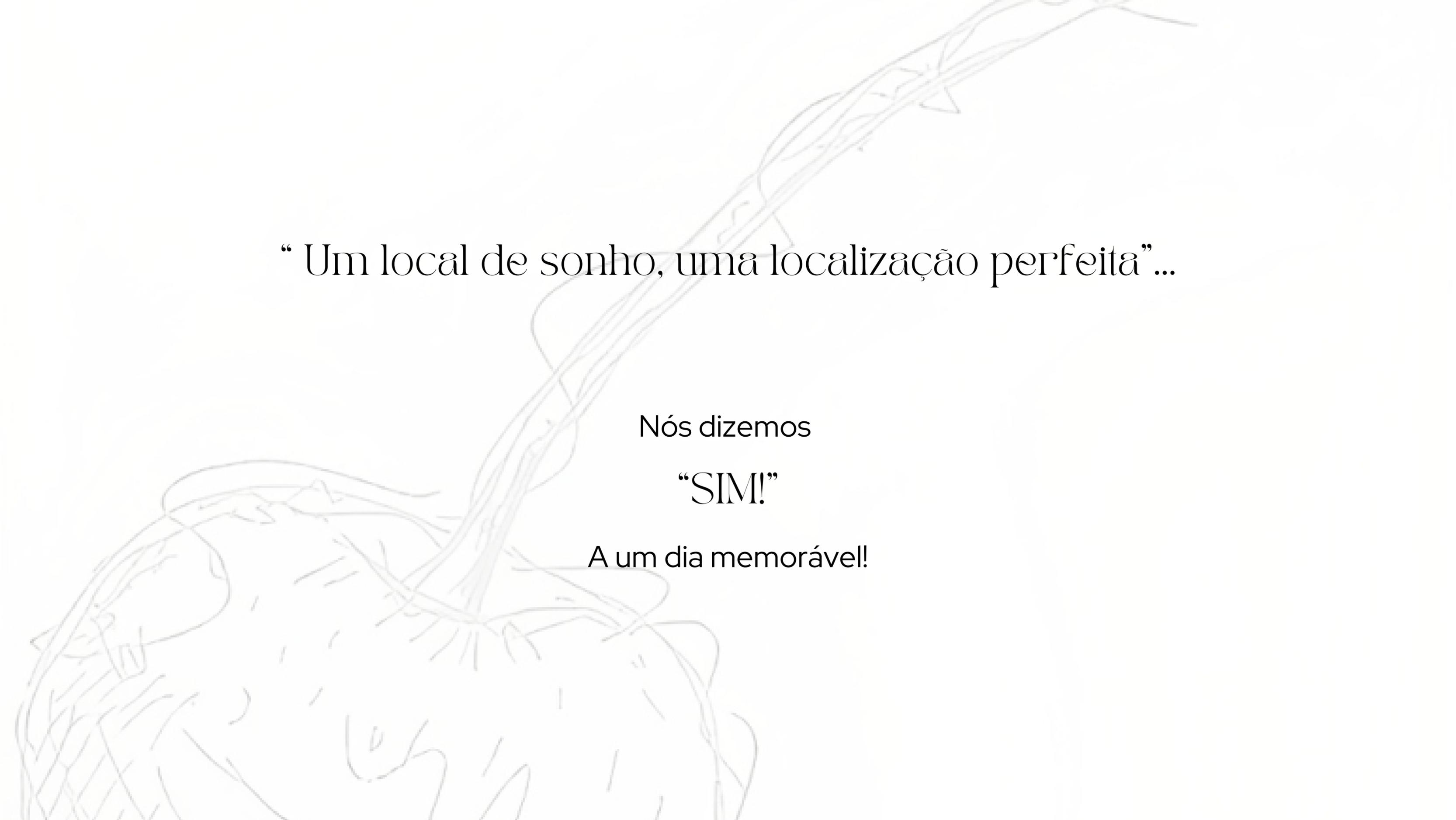


Casamentos

HOTEL VILA D' ÓBIDOS



“Um local de sonho, uma localização perfeita”...

Nós dizemos

“SIM!”

A um dia memorável!

O HOTEL

O Hotel Vila D' Óbidos ****, situa-se próximo do Castelo de Óbidos. Tem uma localização privilegiada com uma vista deslumbrante sobre a vila medieval.

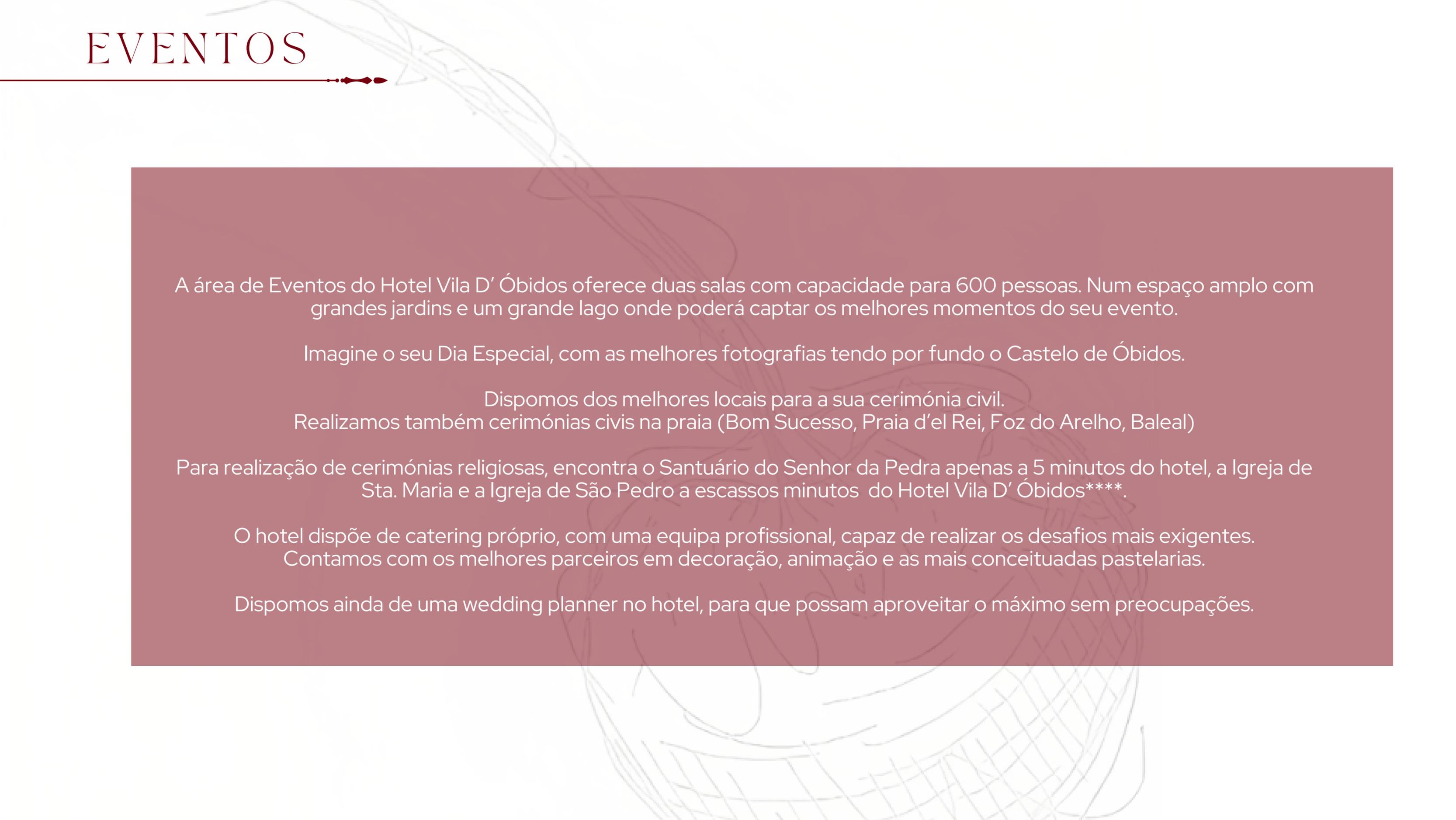
É uma moderna unidade hoteleira com piscina exterior e interior aquecida, spa, sauna e banho turco. Inserce-se de forma perfeita na paisagem do Oeste.



LOCALIZAÇÃO

Castelo de Óbidos 10 minutos
Santuário do Sr. da Pedra 5 minutos
Igreja de Sta. Maria 15 minutos
Caldas da Rainha 15 minutos
Leiria 60km
Lisboa 80km

EVENTOS



A área de Eventos do Hotel Vila D' Óbidos oferece duas salas com capacidade para 600 pessoas. Num espaço amplo com grandes jardins e um grande lago onde poderá captar os melhores momentos do seu evento.

Imagine o seu Dia Especial, com as melhores fotografias tendo por fundo o Castelo de Óbidos.

Dispomos dos melhores locais para a sua cerimónia civil.

Realizamos também cerimónias civis na praia (Bom Sucesso, Praia d'el Rei, Foz do Arelho, Baleal)

Para realização de cerimónias religiosas, encontra o Santuário do Senhor da Pedra apenas a 5 minutos do hotel, a Igreja de Sta. Maria e a Igreja de São Pedro a escassos minutos do Hotel Vila D' Óbidos****.

O hotel dispõe de catering próprio, com uma equipa profissional, capaz de realizar os desafios mais exigentes. Contamos com os melhores parceiros em decoração, animação e as mais conceituadas pastelarias.

Dispomos ainda de uma wedding planner no hotel, para que possam aproveitar o máximo sem preocupações.





MENUS

MENU GINJA

COCKTAIL BOAS VINDAS

Espumante com Ginja de Óbidos

APERITIVOS LÍQUIDOS

Martini Bianco, Martini Rosso, Moscatel,
Porto Twany e White, Gin Tónico (Gordon's
e Bosford)

Sumo de laranja, Coca-Cola, 7up, Águas,
Vinho Branco e Tinto Seleção do Hotel,
Cerveja

APERITIVOS SÓLIDOS

FINGER FOOD

Salgadinhos
Croquetes
Rissóis
Pastéis de Bacalhau
Canapés Variados
Folhadinhos Mistos
Rolinhos de Salsicha

SABORES DA TERRA

Churrasquinho de Febras, Entremeada,
Morcela e Chouriço
Moelinhas à Chef
Pão com manteiga de Alho e Ervas
Aromáticas
Pão Recheado
Beringela salteada com Cenoura
Salada Primavera
Patê de Ovo
Patê de Espinafres com Ricotta
Pizza Margarita

SABORES DO MAR

Tiras de Pota Panada
Caprichos do Mar
Calamares
Camarão Albardado
Salada de Tentáculos
Salada de Atum com Feijão Frade
Salada de Bacalhau com Grão
Patê de Atum

BOUTIQUE DO PÃO

Pão de Milho
Pão de Mistura
Bolinhas
Pão Caseiro

MENU GINJA

ENTRADA

Sopa Rica do Mar
Creme de Legumes

PEIXE

Bacalhau à Lasca em Cama de Batatinhas e Broa
OU
Rolinhos de Peixe com Aveludado de Camarão

LIMPA PALATO

CARNE

Ganso de Novilho com Arroz Selvagem e Legumes
OU
Lombo de Porco Recheado com Farinheira e Ananás

SOBREMESA

Bolo Brigadeiro com Couli, Bola de Gelado e
Hortelã

Café

VEGETARIANO

ENTRADA
Creme de Legumes

PEIXE
Beringela Recheada

CARNE
Caril de Legumes

SOBREMESA
Bolo Brigadeiro com Couli,
Bola de Gelado e Hortelã

INFANTIL

ENTRADA
Creme de Legumes

PRATO
Bifinhos de Frango

SOBREMESA
Bolo Brigadeiro com Couli,
Bola de Gelado e Hortelã

BEBIDAS NA REFEIÇÃO

Vinho Branco e Tinto Seleção do Hotel, Vinho
Frisante, Cerveja
Águas, Sumo de Laranja, Coca-Cola e 7up

DIGESTIVOS (BAR ABERTO)

Licor Beirão, Amêndoa Amarga, Licor de Whisky Vodka, Gin,
Aguardente Velha
Águas, Sumo de Laranja, Coca-Cola e 7up

BUFFETS

FRUTAS

Frutas da Época
Frutas Tropicais

MARISCO

Sapateira Recheada
Camarão Cozido
Mexilhão à Espanhola

FRIOS

Leitão da Bairrada
Carnes Fatiadas
Frango no Forno
Perna de Perú
Saladas Simples
Saladas Compostas

DOCES

Mousse de Chocolate
Baba de Camelo
Serradura
Pudim de Ovos
Gelatinas
Bolos de Fatia
Tartes
Tortas

QUEIJOS

Queijos Nacionais
Queijos Intrenacionais
Doces e Compotas

CEIA

Caldo Verde à Portuguesa
Mini Pasteis de Nata Quentes



PREÇO 90€

iva incluído

MENU CASTELO

COCKTAIL BOAS VINDAS

Espumante com Ginja de Óbidos
Presunto Fatiado ao Momento

APERITIVOS LÍQUIDOS

Martini Bianco, Martini Rosso, Moscatel,
Vinho do Porto White, Vinho do Porto
Tawny, Gin Tónico (Gordon's e Bombay),
Sangria de Fruta, Caipirinhas

Sumo de laranja, Coca-Cola, 7up, Águas,
Vinho Branco e Tinto Seleção do Hotel,
Cerveja

APERITIVOS SÓLIDOS

FINGER FOOD

Salgadinhos
Croquetes
Rissóis
Chamuças
Bolinhas de Alheira
Pastéis de Bacalhau

Canapés com Requeijão e Salsinha
Canapés com Enchidos e Ananás
Folhadinhos Mistos
Rolinhos de Salsicha

SABORES DA TERRA

Churrasquinho de Febras, Entremeada,
Morcela e Chouriço
Moelinhas à Chef

Pão com manteiga de Alho e Ervas
Aromáticas

Pão com Farinheira e Pimentinhos
Tâmaras com Bacon

Salada de Orelha
Wraps de Frango

Bruscheta de Tomate com Pesto
Espetadas de Fruta

Beringela salteada com Cenoura
Palitos de Vegetais

Guacamole
Hummus

Cogumelos Recheados
Salada Primavera

Patê de Ovo
Ovos Recheados

Espetadas de Tomate e Queijo Fresco
Patê de Espinafres com Ricotta

Massa Fusili de Legumes
Pizza Margarita

SABORES DO MAR

Tiras de Pota Panada
Caprichos do Mar
Calamares

Camarão Albardado
Salada de Tentáculos

Salada de Atum com Feijão Frade
Salada de Bacalhau com Grão

Massa Farfale de Camarão
Patê de Atum

Mexilhão ao Natural

SABORES DE TRADIÇÃO

Tábuas de Queijo

Tábuas de Queijos e Presunto
Tábuas de Enchidos Regionais

(chouriço, salpicão, paio)
Azeitonas

BOUTIQUE DO PÃO

Pão de Milho
Pão de Mistura
Bolinhas
Pão Caseiro

MENU CASTELO

ENTRADA

Papelote de Alheira em cama de Rúcula
OU
Trouxinha com Molho de Marisco

SOPA

Creme de Ervilhas com Crocante de Presunto Ibérico

PEIXE

Lombo de Bacalhau com Crosta Aromática de Pães
OU
Lombo de Tamboril com Molho de Camarão

LIMPA PALATO

CARNE

Medalhão de Vitela com Molho de Cogumelos
OU
Medalhão de Porco Preto com Castanhas e Bacon

SOBREMESA

Torta de Laranja com Bola de Gelado, Crocante de Caramelo e Topping
OU
Cheesecake de Frutos Silvestres com Bola de Gelado
Café

VEGETARIANO

ENTRADA
Papelote de Queijo de Cabra com
Compota Silvestre

SOPA
Creme de Legumes

PEIXE
Beringela Recheada

CARNE
Caril de Legumes

SOBREMESA
*Escolhida do Menu

INFANTIL

ENTRADA
Creme de Legumes

PRATO
Bifinhos de Frango
OU
Douradinhos

SOBREMESA
*Escolhida do Menu

BEBIDAS NA REFEIÇÃO

Vinho Branco e Tinto Seleção do Hotel, Vinho Verde, Sangria de Fruta, Cerveja
Águas, Sumo de Laranja, Coca-Cola e 7up

DIGESTIVOS (BAR ABERTO)

Licor Beirão, Amêndoa Amarga, Licor de Whisky, Moscatel, Vodka,
Gin, Aguardente Velha, Whisky
Águas, Sumo de Laranja, Coca-Cola e 7up



BUFFETS

FRUTAS

Frutas da Época
Frutas Tropicais
Fonte de Chocolate

DOCES

Variedade de Tartes
Variedade de Tortas
Doces Conventuais
Doces de Tradição
Doces de Colher
(Mousse de Chocolate, Baba de Camelo, Serradura, Arroz Doce, Gelatinas de Fruta)

MARISCO

Sapateira Recheada
Camarão Cozido
Mexilhão à Espanhola
Navalheiras
Seleção de Tostas

QUEIJOS

Queijos Nacionais
Queijos Intrenacionais
Doces e Compotas
Frutos Secos
Tostas e Tostinhas

FRIOS

Leitão da Bairrada
Carnes Fatiadas
Frango no Forno
Perna de Perú
Saladas Simples
Saladas Compostas

CEIA

Caldo Verde à Portuguesa
Mini Preguinhos
Mini Pasteis de Nata Quentes
Bacalhau com Natas
Lasanha de Legumes

PREÇO 98€ iva incluído

MENU ÓBIDOS

COCKTAIL BOAS VINDAS

Espumante com Ginja de Óbidos
Presunto Porco Preto Fatiado ao Momento

APERITIVOS LÍQUIDOS

Martini Bianco, Martini Rosso, Moscatel,
Vinho do Porto White, Vinho do Porto
Tawny, Gin Tónico (Gordon's, Bombay e
Tanqueray), Sangria de Espumante com
Frutos Vermelhos, Caipirinhas, Mojitos

Sumo de laranja, Coca-Cola, 7up,
Águas, Águas Aromatizadas, Vinho Branco e
Tinto Seleção do Hotel, Cerveja

APERITIVOS SÓLIDOS

SABORES DE TRADIÇÃO

Tábuas de Queijo
Tábuas de Queijos e Presunto
Tábuas de Enchidos Regionais
(chouriço, salpicão, paio)
Azeitonas

FINGER FOOD

Salgadinhos
Croquetes
Rissóis
Chamuças
Bolinhas de Alheira
Pastéis de Bacalhau
Canapés com Requeijão e Salsinha
Canapés com Enchidos e Ananás
Canapés de Salmão Fumado
Folhadinhos Mistos
Rolinhos de Salsicha

SABORES DO MAR

Tiras de Pota Panada
Caprichos do Mar
Calamares
Camarão Albardado
Salada de Tentáculos
Salada de Atum com Feijão Frade
Salada de Bacalhau com Grão
Massa Farfale de Camarão
Patê de Atum
Patê de Delícias
Mexilhão ao Natural

BOUTIQUE DO PÃO

Pão de Milho
Pão de Mistura
Bolinhas
Pão Caseiro

SABORES DA TERRA

Churrasquinho de Febras, Entremeada,
Morcela e Chouriço
Moelinhas à Chef
Ovos Mexidos com Farinheira
Favas com Chouriço
Pão com manteiga de Alho e Ervas
Aromáticas
Pão com Farinheira e Pimentinhos
Tâmaras com Bacon
Salada de Orelha
Wraps de Frango
Pérolas de Melão com Presunto
Espetadas de Fruta
Beringela salteada com Cenoura
Palitos de Vegetais
Guacamole
Humus
Wraps de Legumes
Quiches Vegetarianas
Cogumelos Recheados
Queijo Gratinado com Mel e Nozes
Salada Primavera
Patê de Ovo
Ovos Recheados
Espetadas de Tomate e Queijo Fresco
Patê de Espinafres com Ricotta
Massa Fusili de Legumes
Pizza Margarita

MENU ÓBIDOS

ENTRADA

Cogumelos Portobello Recheados com Queijo

OU

Camarão ao Alho em Pão Tostado de Manteiga e Ervas Aromáticas

SOPA

Rica do Mar

Creme Aveludado de Legumes

PEIXE

Lombo de Bacalhau com Crosta de Frutos Secos

OU

Filetes de Robalo em Esmagada de Batata e Legumes

LIMPA PALATO

CARNE

Tornedó de Vitela Lardeado de Bacon

OU

Medalhão de Porco Preto com Castanhas e Bacon

SOBREMESA

Carpaccio de Abacaxi com Trougha de Ovos, Bola de Gelado e Crumble

OU

"O Melhor Bolo de Chocolate do Mundo" com Bola de Gelado e Couli

Café

VEGETARIANO

ENTRADA

Papelote de Queijo de Cabra com
Compota Silvestre

SOPA

Creme de Legumes

PEIXE

Beringela Recheada

CARNE

Caril de Legumes

SOBREMESA

*Escolhida do Menu

INFANTIL

ENTRADA

Creme de Legumes

PRATO

Bifinhos de Frango

OU

Douradinhos

SOBREMESA

*Escolhida do Menu

BEBIDAS NA REFEIÇÃO

Vinho Branco e Tinto Seleção do Hotel, Vinho Verde, Vinho Rosé, Sangria de Espumante com Frutos Vermelhos, Cerveja

Águas, Sumo de Laranja, Coca-Cola e 7up

DIGESTIVOS

(BAR ABERTO)

Licor Beirão, Amêndoa Amarga, Licor de Nata, Moscatel, Vinho do Porto White, Vinho do Porto Twany, Vodka, Gin, Aguardente Velha, Whisky Novo, Whisky Velho, Ginja D' Óbidos
Águas, Sumo de Laranja, Coca-Cola e 7up

BUFFETS

MARISCO

Sapateira Recheada
Camarão Cozido ao Natural
Mexilhão à Espanhola
Seleção de Tostas
Lagosta ou Lavagante ao Natural
Navalheiras
Ostras
Espelho de Sushi

DOCES

Variedade de Tartes
Variedade de Tortas
Doces Conventuais
Doces de Tradição
Doces de Colher
(Mousse de Chocolate, Baba de Camelo, Serradura, Arroz Doce, Gelatinas de Fruta)
Cornucópias de Alcobaça

QUEIJOS

Queijos Nacionais
Queijos Internacionais
Doces e Compotas
Frutos Secos
Tostas e Tostinhas
Bolachas de Água e Sal

FRUTAS

Frutas da Época
Frutas Tropicais
Fonte de Chocolate

FRIOS

Leitão da Bairrada
Carnes Fatiadas
Frango no Forno
Perna de Perú
Saladas Simples
Saladas Compostas

CEIA

Caldo Verde à Portuguesa
Mini Pasteis de Nata Quentes
Bacalhau com Natas
Picanha à Brasileira
Lasanha de Legumes



PREÇO 120€ iva incluído



ADICIONAIS AOS MENUS DE CASAMENTO

CERIMÓNIA CIVIL

Inclui: Mesa de Registo, Cadeiras Noivos e Convidados, Pérgula
200€ (iva incluído)

EXCLUSIVIDADE DE HOTEL

O Hotel poderá ser alugado em regime de exclusividade
Preço e disponibilidade sob consulta.

ALOJAMENTO

Condições especiais para os convidados do casamento que desejam ficar alojados no Hotel Vila D' Óbidos
Preço, disponibilidade e condições sob consulta.

geral@hotelviladobidos.pt

262 003 100

CONDIÇÕES GERAIS

EXCLUSIVIDADE DE EVENTO

SEM LIMITE DE HORÁRIO

RESERVA DA DATA

As reservas de data serão confirmadas mediante pagamento e envio de comprovativo do sinal
1000€ (não reembolsáveis)

OS MENUS

Os menus apresentados são standard e podem ser adaptados e alterados sob mútuo acordo
Os menus apresentados são para um mínimo de 90 pessoas pagantes, para um número inferior de convidados
consulte as nossas condições particulares.

O serviço contratado é à inglesa com excepção do prato de entrada e sobremesa, os quais serão servidos
empratados

CONVIDADOS

0-3 anos - gratuito
4 aos 9 anos - 50% do valor total
A partir dos 10 anos - valor total





CONDIÇÕES GERAIS

A PROVA DO MENU

A prova de degustação dos menus será agendada no ano da realização do evento

A prova é oferta para os noivos e pais (6pax máximo)

Oferta válida para serviços com mais de 50 pessoas

INFORMAÇÃO

Todas as informações necessárias à realização do evento terão de ser entregues com o máximo de 15 dias de antecedência

Número de pessoas (adultos, crianças, bebés e staff), alergias e/ou restrições alimentares, alinhamento do dia, layout do espaço, ...

BUFFETS

O resmanscente dos buffets são pretença dos noivos, tendo para o efeito de trazer recipientes adequados

REFEIÇÃO STAFF

Oferta de 3 refeições staff

refeição extra: 35€ por pessoa

condições podem aplicar-se

OUTRAS

Desconto de 5% em Casamentos entre Janeiro e Março



OFERTAS AOS NOIVOS

BOLO DOS NOIVOS

Oferta do Bolo dos Noivos, a fornecer pelas nossas pastelarias, ou valor a descontar em plafond
Espumante para brinde
Cones de Fogo para corte do bolo

NOITE DE NÚPCIAS

A noite de núpcias é oferta do Hotel Vila D' Óbidos**** para os noivos neste dia tão especial, para poderem aproveitar o máximo da festa

ALIANÇAS

Voucher de 100€ em alianças de casamento na Ourivesaria Fernandes, Caldas da Rainha



Contactos

EVENTOS@HOTELVILADOBIDOS.PT

+351 915 944 326

262 003 100