

Casamento



Se procura o local ideal para o seu casamento, os Ripolins distinguem-se pela qualidade de serviço, profissionalismo e dedicação.

Oferecemos um espaço atrativo ao ar livre ideal para o seu copo d'Água. Aliamos o requinte deste mais recente espaço à moderna decoração das salas e proporcionamos, através da nossa cozinha tradicional com os melhores sabores ibéricos, o seu casamento de sonho.

Aceitamos as suas sugestões, realizamos os seus desejos... estamos aqui para vos servir...



“Com uma equipa especializada, sempre pronta para o acompanhar, nenhum pormenor será esquecido”

Rua 25 de Abril, 483
4415-541 Grijó – Vila Nova de Gaia
Tlf.: 227 419 640
Tlm.: 919 786 259
Email: grijo@ripolins.com
www.ripolins.com



Casamentos – Ementa Ouro

Aperitivos – Buffet Base

Aperitivos líquidos (bebidas)
Tábua de pão/broa
Caprichos de Marisco
Croquetes de Vitela
Panadinhos
Pataniscas
Moelinhas
Batata Ships
Salada de feijão frade com atum
Salada de grão de bico
Salada Waldorff
Morangos
Camarão

Sopas (escolher 1 opção)

Creme de Legumes da Horta | Canja de Galinha |
Sopa de Peixe | Caldo Verde

Pratos de Peixe (escolher 1 opção)

Bacalhau à S. Silvestre
Bacalhau com Broa
Supremos de Pescada com molho de Marisco e suspiro de
Puré Lombinhos de Robalo com arroz do mar (2€/pax)

Pratos de Carne (escolher 1 opção)

Misto de Lombo Ibérico e Vitela ao Forno
Assado Misto com Cabrito de Armamar ao Forno (1.5€/pax)
Bifinho de vitelão com folhadinho de legumes
Posta à Regional a moda da casa
Miminhos de porco preto
Rodízio Brasileiro (3€/pax)

Sobremesa

Abacaxi com laranja (arder) servido na mesa
Mesa de Frutas
Buffet de Bolos

Bebidas* (incluídas no preço)

Martini, porto branco, gin tónico, sangria;
Vinhos da nossa cave: Verde branco (Conde Vilar) e maduros (Douro) Espumante
Café e digestivo (Whisky novo e licor)

*Duas horas após serviço de café e digestivos não serão servidas mais bebidas.

CARTAZ DAS MESAS E MENUS IMPRESSOS

Preço Sob Consulta

Bolo de cerimónia não incluído



Aperitivos - Opcional

Mesa do Mar - 6€/pax

- Camarão
- Lagostas montadas * 2.00€/pax
- Recheio de sapateira em contraste de uma seleção de tostas 1.00€/pax
- Salada de frutos do mar 1.00€/pax
- Amêijoas à Bulhão Pato 1.00€/pax
- Polvo laminado e regado com molho verde 1.00€/pax
- Salada de bacalhau cru, guarnecida com broa frita e pimentos 1.00€/pax

Mesa Regional - 5€/pax

- Misto de pão diversificado
- Leitão à bairrada 2.50€/pax
- Presunto laminado com queijo serra 1.00€/pax
- Rojões 1.00€/pax
- Orelheira ao molho verde 0.50€/pax
- Alheira de Caça 0.50€/pax

Mesa Brasileira - 7,50€/pax

- Caipirinhas
- Salsicha toscana
- Costelinhas
- Coxinha de Frango
- Picanha laminada
- Ananás lascado com canela

***Mínimo de 60 pagantes (adultos).**

After dinner - Opcional

- Mesa de queijos Nacionais e Estrangeiros 1.50€/pax
- Fonte de Chocolate com espetadas de frutas 1.20€/pax
- Bolo dos Noivos 1.55€/pax
- Corta Sabores: Sorvete de Limão 1.00€/pax
- Bar Aberto 2.70€/pax
- Caipirinhas (durante todo o evento) 3.00€/pax

Bebidas - Opcional

Vinhos

Opção 1..... 1,50€/pax

Verdes: Muralhas/Alvarinho Trajadura

Maduros: Monte Velho/Alma do Bugio Reserva/Vila Real Reserva

Opção 2 4€/pax

Verdes: Alvarinho Conde Vilar

Maduros: Borba Reserva/ Grous/ Grambeira / Quinta do Cume/Bugio Reserva

Digestivos

Whisky Velho, Licores gerais (Baileys, Licor, Amêndoa Amarga, Aguardente Velha,
entre outros 2€/pax

Espumante

Murganheira/ Terras do Demo 1,50€/pax

Ceias - Opcional

Ceia tradicional - 17,50€/pax

- Caldo verde
- Bifaninhas

Ceia regional - 17,50€/pax

- Caldo verde
- Pataniscas de bacalhau e panadinhos de porco com arroz malandro

Ceia do mar - 30€/pax

- Camarão
- Ameijoas à Bolhão Pato
- Sapateira recheada
- Lagostas montadas

Ceia Bairrada - 20€/pax

- Leitão da Bairrada quentinho a sair do forno
- Batata chips
- Saladas simples e compostas
- Caldo verde

Condições opções ceia:

- Bebidas (referente ao menu escolhido) e Café
- Valor aplicado sobre o número total de pagantes



Casamentos – Ementa Standard

Buffet de Frios – Mesa Distinta

Pinhas de Camarão	Sapateira Recheada
Salada Waldorff	Polvo com Molho Verde
Pinha de Morangos	Ovinhos de Codorniz
Kit Regional	Salgados de Carne e Camarão
Bolinhos de Bacalhau	Caprichos de Marisco
Pataniscas de Bacalhau	Croquetes de Vitela
Moelas	Pão / Broa

Sopas (escolher 1 opção)

Creme de Legumes da Horta | Canja de Galinha | Sopa de Peixe
Caldo Verde | Papas de Sarrabulho

Pratos de Peixe (escolher 1 opção)

Bacalhau Cremoso | Supremos de Pescada com molho de Marisco |
Lombinhos de Robalo com arroz do mar | Filetes de Pescada

Pratos de Carne (escolher 1 opção)

Rodízio Brasileiro | Miminhos de Porco Preto | Misto de Lombo
Ibérico, Vitela e Cabrito de Armamar ao Forno

Sobremesa

Fruta Laminada (manga, papaia, ananás, uva entre outros)
Queijo da Serra
Buffet de Sobremesas

Bebidas incluídas

Vinhos da Nossa Cave:
Vinho Verde Branco: Conde Vilar
Vinho Tinto Maduro: Alentejo
Vinho Branco Maduro: Alentejo
Espumante: Doce / Meio Seco / Bruto Danúbio Azul (Caves Aliança)
Águas, Refrigerante, Cervejas (entre outros)
Café e Digestivos (Whisky Novo/Velho e Licores Gerais)

Ofertas:

- Aperitivos no Jardim (mediante disponibilidade)
- Ementa Vegetariana (mediante Confirmação)
- Ementa Dietética (mediante Confirmação)

CARTAZ DAS MESAS E MENUS IMPRESSOS

Preço Sob Consulta

Bolo Cerimónia incluído



Casamentos –Ementa Diamante

Aperitivos no Jardim, com Show Cooking

Buffet Base

Mesa do Mar

Mesa Regional ou Mesa Brasileira

Sopas (escolher 1 opção)

Creme de Legumes da Horta | Canja de Galinha

Sopa de Peixe | Caldo Verde

Pratos de Peixe (escolher 1 opção)

Bacalhau à S. Silvestre | Bacalhau com Broa | Supremos de Pescada com molho de Marisco e suspiro de Puré | Lombinhos de Robalo com arroz do mar

Corta Sabores: Sorvete de Limão

Pratos de Carne (escolher 1 opção)

Misto de Lombo Ibérico e Vitela ao Forno | Misto de Lombo Ibérico, Vitela e Cabrito de Armamar ao Forno | Bifinho de vitelão com folhadinho de legumes | Posta Regional a moda da casa | Miminhos de porco preto | Rodízio Brasileiro

Mesa de Frutas

Abacaxi com laranja (arder) servido na mesa

Buffet de bolos

Mesa de queijos Nacionais e Estrangeiros

Fonte de Chocolate com espetadas de frutas

Bolo dos Noivos

Bebidas Vinhos:

opção 1

Espumante Murganheira/ Terras do Demo

Café e digestivos (Whisky Velho, Licores gerais (Baileys, Licor, Amêndoa Amarga, Aguardente Velha, entre outros)

Ceia

Aconchegante ou Tradicional ou Bairrada

Ementa inclui:

-Decoração

-Aluguer de material (toalhas, rodapés, toalhas de organza, marcadores e fantasmas para cadeiras)

-Cerimónia civil do jardim

CARTAZ DAS MESAS E MENUS IMPRESSOS