



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

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)