



ENOGASTRONOMIA QUINTA DO CRASTO

Na Quinta do Crasto, a vida faz-se serena, inspirada pela região, pelas raízes e pelas tradições seculares. A nossa cozinha é bem portuguesa, fruto dessa inspiração. Os pratos são confeccionados pelas nossas exímias cozinheiras, que com amor e dedicação aliados a produtos frescos, compõem com mestria os nossos menus, sempre harmonizados com os reconhecidos vinhos da marca. Os quase 4000 m2 de plantio da nossa horta garantem a maioria dos legumes, ervas aromáticas e frutas deliciosas da época que integram a nossa cozinha. Nos programas de Enogastronomia da Quinta do Crasto irá usufruir de uma experiência única, com um refeição servida em buffet, num ambiente familiar, composta por uma selecção de entradas criteriosamente escolhidas pela nossa equipa, um prato principal de cozinha tradicional, terminando com uma oferta de doces e queijos portugueses.

Pedimos o favor de consultar o nosso Menu, enviado em anexo, e de o complementar com uma das opções de harmonização com a criteriosa e especial selecção de vinhos da Quinta do Crasto:

SELECÇÃO DE VINHOS QUINTA DO CRASTO

Suplemento I

- Crasto Branco
- Crasto Rosé
- Crasto Superior Tinto
- Crasto Reserva Vinhas Velhas
- Quinta do Crasto Late Bottled Vintage Porto

94,00€ / Adulto (min. 2 adultos)

Suplemento II

- Crasto Rosé
- Crasto Altitude 430
- Roquette & Cazes
- Crasto Reserva Vinhas Velhas
- Crasto Porto Tawny 10 Anos

110,00€ / Adulto (min. 2 adultos)

Suplemento III

- Crasto Superior Branco
- Crasto Superior Syrah
- Crasto Reserva Vinhas Velhas
- Quinta do Crasto *monovarietal**
- Quinta do Crasto Colheita Porto ou Quinta do Crasto Vintage Porto

126,00€ / Adulto (min. 2 adultos)

Suplemento IV

- Crasto Superior Branco
- Quinta do Crasto *monovarietal**
- Quinta do Crasto *monovarietal**
- Quinta do Crasto Vinha Maria Teresa ou Quinta do Crasto Vinha da Ponte
- Crasto Porto Tawny 40 Anos ou Quinta do Crasto Vintage Porto

180,00€ / Adulto (min. 4 adultos)

* Monovarietais disponíveis: Quinta do Crasto Touriga Nacional, Quinta do Crasto Touriga Franca ou Quinta do Crasto Tinta Roriz

57,00€ / Crianças entre 12 e 17 anos

28,00€ / Crianças entre 3 e 11 anos

Oferta / Bebés até 2 anos

Valores incluem IVA à taxa legal em vigor

OBS.:

Proibida a disponibilização de bebidas alcoólicas a menores, a quem apresente sinais de embriaguez ou a quem aparente possuir anomalia psíquica. Em caso de restrições ou alergias alimentares, deverá informar-nos previamente.



ENOGASTRONOMIA QUINTA DO CRASTO

POLÍTICA DE RESERVAS DA QUINTA DO CRASTO

1. CONDIÇÕES GERAIS

- 1.1. Ao realizar uma reserva, o cliente aceita integralmente os termos da presente Política de Reservas da Quinta do Crasto.
- 1.2. A Política de Reservas aplica-se a todas as reservas, salvo se outro regime for explicitamente acordado por escrito entre a Quinta do Crasto e o cliente.

2. GARANTIA DA RESERVA

- 2.1. No prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas a contar da confirmação da reserva por parte da Quinta do Crasto, deve o Cliente proceder ao pagamento de 50% (cinquenta por cento) do valor total da reserva.
- 2.2. O pagamento referido no número anterior será efetuado por transferência bancária para uma conta a indicar pela Quinta do Crasto.
- 2.3. Enquanto durar o prazo de 48 (quarenta e oito) horas supra mencionado, a Quinta do Crasto garante a reserva efetuada pelo cliente.
- 2.4. Caso o cliente não proceda ao pagamento nos termos mencionados no ponto 2.1 a reserva será automaticamente cancelada pela Quinta do Crasto.

3. CANCELAMENTO DA RESERVA

- 3.1. O cancelamento da reserva deve ser comunicado pelo cliente à Quinta do Crasto, por escrito, através do endereço de e-mail enoturismo@quintadocrasto.pt
- 3.2. Caso o cancelamento seja efetuado:
 - i. Até 10 (dez) dias antes da data do evento, o montante pago pelo cliente será reembolsado na totalidade;
 - ii. Menos de 10 (dez) dias antes da data do evento ou em caso de não comparência ao evento, não haverá lugar ao reembolso do montante pago pelo cliente.

4. EMENTA E NÚMERO DE CONVIDADOS

- 4.1. O número final de convidados/participantes deverá ser confirmado pelo cliente até 10 (dez) dias antes da data do evento, e será este o número a considerar pela Quinta do Crasto para efeitos de organização do mesmo.
- 4.2. Caso o número de convidados/participantes seja superior ao número anteriormente confirmado, a realização do evento ficará sujeito à disponibilidade da Quinta do Crasto, e verificando-se a realização do evento a faturação associada ao mesmo será ajustada em conformidade.
- 4.3. A escolha da ementa e do suplemento de vinhos deverá ser igual para todos os convidados/participantes do evento. Esta informação deverá ser comunicada à Quinta do Crasto até 10 (dez) dias antes da data do evento.
- 4.4. A escolha da ementa e do suplemento de vinhos para um evento com um grupo superior a 50 (cinquenta) pessoas deverá ser comunicada à Quinta do Crasto até 30 (trinta) dias antes da data do evento.

5. DURAÇÃO DA RESERVA

- 5.1. Todas as reservas têm uma tolerância de entrada de 15 (quinze) minutos para início do serviço. Caso o cliente não compareça após esse período a Quinta do Crasto não pode garantir a possibilidade de realizar a totalidade do serviço contratado, nomeadamente a visita guiada completa, mas ainda assim a Quinta do Crasto arroga-se no direito de faturar ao cliente a totalidade do valor acordado.
- 5.2. As reservas têm a duração máxima de 3 (três) horas. Após este período, a Quinta do Crasto reserva-se no direito de cobrar ao cliente o valor hora de €350,00 (trezentos e cinquenta euros).

6. ATRIBUIÇÃO DE MESA

A atribuição da mesa será efetuada de acordo com o número de lugares sentados, layout disponível e ordem de chegada das reservas.



ENOGASTRONOMIA QUINTA DO CRASTO

7. ALERGIAS

Em caso de alergia, intolerância ou restrição alimentar, deve o Cliente informar atempadamente a Quinta do Crasto. A Quinta do Crasto encontra-se disponível para esclarecer o Cliente sobre a composição dos pratos por si servidos.

8. DISPONIBILIZAÇÃO, VENDA E CONSUMO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS

Nos termos da lei é proibida a disponibilização de bebidas alcoólicas a menores, a quem apresente sinais de embriaguez ou a quem aparente possuir anomalia psíquica.

9. PAGAMENTO

9.1. O pagamento da reserva nos termos do anterior 2.1 deverá ser efetuado por transferência bancária ou cartão de crédito.

9.2. O pagamento do valor em dívida remanescente deve ser efetuado na data do evento por multibanco ou através de numerário.

9.3. Caso o cliente pretenda incluir os dados fiscais na fatura, deverá informar a Quinta do Crasto aquando da realização da reserva. Caso não o faça, a fatura será emitida a consumidor final.

9.4. Os valores apresentados pela Quinta do Crasto incluem:

- i. O suplemento de vinhos e menu de comidas selecionado pelo cliente- entradas, prato principal (que implica escolha prévia de um prato entre as opções apresentadas) e seleção de sobremesas; e
- ii. IVA à taxa legal em vigor.

10. ENTRADA E SAÍDA DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Dando seguimento à Política e Normas de Qualidade em vigor, não será autorizada entrada e saída de alimentos da Quinta do Crasto (a única eventual exceção é de bolos de comemorações especiais, cujo transporte e posterior consumo será da inteira responsabilidade do cliente).

11. DANOS

A Quinta do Crasto não se responsabiliza pela guarda de bens e/ou valores que não sejam devidamente registados pelo cliente aquando do check in.

INFORMAÇÕES ÚTEIS

Aconselhamos a seguir as indicações de “como chegar” no nosso site em <https://www.quintadocrasto.wine/como-chegar/> (não recomendamos o uso do GPS)

Os serviços poderão ser complementados com passeio de barco (com chegada ao Cais do Ferrão) ou comboio (com chegada à Estação do Ferrão), localizados a 2.5km da Quinta do Crasto. Temos a possibilidade de realização do *transfer* mediante solicitação prévia.

Em caso de dúvida ou para algum esclarecimento adicional por favor não hesite em contactar-nos através do e-mail enoturismo@quintadocrasto.pt ou dos telefones +351 254 920 020 ou +351 937 760 572.

Atentamente,
Quinta do Crasto