

# Mediterranean Manor

## Wedding Package

---

255 Jefferson Street  
Newark, New Jersey 07105  
Phone: (973) 465-1966 • Fax: (973) 589-3280



CasaSeabraRestaurant

English – Portuguese Version

# GENERAL INFORMATION

## Room Capacities

### Capacidade das Salas

- Pipa Room ..... Minimum 50 Adults
- Varanda Room ..... Minimum 50 Adults
- Golden Room..... Minimum 120 Adults
- Main Room..... Minimum 150 Adults
- Main & Golden Rooms..... Minimum 300 Adults

## Party Hours

### Horas da Festa

The time frame allowed for each event is 6 Hours  
*O tempo permitido para cada evento é 6 horas*

## Pricing for Children

### Preços para Crianças

Age 0 – 5 Free / Gratis  
Age 6 – 11 Half Price / 1/2 Preço

## Decorations

### Decorações

All our packages include a selection of available linen colors for your event.

**In addition we also provide the following:**

*Todos os pacotes incluem uma seleção de cores de toalhas disponíveis para o seu evento.*

*Além disso, nós também fornecemos o seguintes:*

**White Chair Covers -Included**

*Capas de Cadeiras Brancas- Incluído*

**Chair Sashes/Bows + \$1.50**

*Laço para Cadeiras*

Decorations may be set up after 12pm on the day of the event. **Nothing** can be affixed to the walls and ceilings under any circumstances. **Absolutely, NO** wax candles or confetti in the halls. Our establishment is **not responsible** for any lost, stolen or broken decorations.

*Decorações pode ser definido depois de 12hrs da tarde no dia do evento. **Nada** pode ser afixada nas paredes e tectos, sob quaisquer circunstâncias. **Absolutamente, NAO** velas de cera ou confete nas salas. O nosso estabelecimento **não é responsável** por quaisquer decorações roubados ou quebrados perdidos.*

## Deposits and Payments

### Depósitos e Pagamentos

In order to book an event, a \$500.00 deposit is required. The remaining balance, which is dependent upon the guaranteed guest count, must be paid one week prior to the scheduled event. All payments and deposits are **non-refundable**.

*Para reservar um evento, um depósito de \$500.00 é necessário. O saldo remanescente, que é dependente da contagem do convidado garantido, deve ser efectuado de uma semana antes do evento agendado. Todos os pagamentos e depósitos **não são reembolsáveis**.*

# WEDDING PACKAGE

## COCKTAIL HOUR

### Portuguese Mesa Tipica

Antipasto Display, International Chesses, Marinated Olives, Variety of Sausages, Fried Joaquinzinhos, Fried Battered String Beans, Marmalade and Crackers

*Exposição de Carnes Frias, Queijos Variados, Azeitonas Curtidas, Enchidos de Chouriços, Joaquinzinhos, Peixinhos da Horta, Marmelada e Toastas*

### Passed Hor's d'Oeuvres - Hor's d'Oeuvres

#### Passado:

Stuffed Mushrooms  
*Cogumelos Recheados*

Scallops wrapped in Bacon  
*Vieiras enbrulhados com Bacon*

Stuffed Cucumbers  
*Pepinos Recheados*

### Carving Station- Estação de Trinchados

Baked Fresh Ham

*Pernil Assado*

Roast Suckling Pig

*Leitão Assado*

Roasted Turkey

*Peru Assado*

Baked King Grouper

*Garoupa Assada*

### Chafing Dishes- Estação de Quentes

BBQ Chicken  
*Frango de Churrasco*

Clams Casino  
*Amêijoas Recheadas*

Italian Sausage  
*Salsicha Italiana*

Meatballs  
*Almôndegas*

Shrimp in Garlic Sauce  
*Camarão a Guilho*

Grilled Portuguese  
Sausage

*Chouriço Portugues Grelhado*

Shrimp Patties

*Rissois de Camarão*

Codfish Cakes

*Bolos de Bacalhau*

Mozzarella Sticks

*Mozzarella Sticks*

Fried Calamari with Marinara Sauce

*Lulas Fritas com Molho de Marinara*

### Seafood Station- Estação de Marisco

Oysters on a Half Shell

*Ostras ao Natural*

Octopus Salad

*Salada de Polvo*

Clams on a Half Shell

*Ameijoas ao Natural*

Shrimp Cocktail

*Camarão Cozido*

King Crab Legs

*Patas de Caranguejo*

Steamed Maine Lobster

*Lagosta do Maine Cozida*

Mussels Vinaigrette

*Mexilhoes Vinaigret*

### Pasta Station – Estação de Massa

Tortellini and Penne with the choice of two sauces:

Alfredo, Primavera, Pesto or Tomato & Basil

*Tortellini e Penne com a escolha de dois molhos: Alfredo, Primavera, Pesto ou Tomate e Manjeriçã*

# DINNER RECEPTION

Champagne w/ Strawberries Toast  
*Brinde de Champagne com Morango*

## First Course- Primeiro Prato

*(Choice of One - Escolha de Um)*

Soup

*Sopa*

American Field of Greens with Italian Dressing  
*Salada de Alface e Tomate com Molho Italiano*

Crab Cakes with Baby Greens (\$3.00 Extra)  
*Bolos de Caranguejo com Salada (\$3.00 Extra)*

Sorbet

*Sorbet*

## Main Course- Segundo Prato

*(Choice of Three - Escolha de Três)*

Filet of Sole Francaise

*Filete de Linguado com Molho de Limao e Vinho Branco*

Red Snapper Filet Stuffed with Crabmeat

*Filete de Pargo Recheado*

Broiled Swordfish with Citrus Butter

*Espardarte Grelhado com Manteiga de Citrino*

Vegetable Paella (Gluten-Free Option)

*Paella de Vegetais*

Veal Medallions in Marsala Wine with Mushrooms

*Medalhoes de Vitela com Vinho Marsala e Cogumelos*

Rib Eye Au Jus

*Costela de Vaca Au Jus*

Filet Mignon with Mushrooms

*Filet Mignon com Cogumelos*

Surf & Turf (\$10.00 extra)

*Terra e Mar (\$10.00 extra)*

Chicken Saltimbocca

*Peito de Frango Recheado com Espinafres, Fiambre, e Queijo de Mozzarella*

**\*\*Entrees served with steamed vegetables and mashed potatoes or roasted potatoes\*\***

*Servido com legumes cozidos e pure de batata ou batata assada*

## Dessert Table- Mesa de Sobremesa

Sliced Fresh Fruit  
*Fruta Fresca Laminada*

Rice Pudding  
*Arroz Doce*

Flan  
*Flan*

Caramel Merengue  
*Molotov*

Cheese Cake

Tiramisu

Chocolate Mousse  
*Mousse de Chocolate*

Cookies & Coffee Cream Cake  
*Bolo de Bolacha*

Poached Pear in Madeira Wine  
*Pera Bebada*

Orange Rolled Cake  
*Torta de Laranja*

Crème Brullee  
*Leite Crème*

Chocolate Cake  
*Bolo de Chocolate*

Carrot Cake  
*Bolo de Cenoura*

Assorted Pastries  
*Pastelarias Variada*

Ice Cream Sundae Station  
*Mesa de Gelado*

Chocolate Fountain

4 ½ Foot Ice Statue  
*Estatua de Gelo*

## Beverages- Bebidas

Unlimited Open Bar serving Premium Liquor, Mixed drinks, Champagne, Wine, Imported Beer, Sangria, Soft Drinks, Water, Coffee and Tea  
*Ilimitado Bar Aberto servindo apenas Top Shelf Licor, Bebidas, Champanhe, Vinho, Cerveja, Sangria, Refrigerantes, Agua, Café e Chá*

### Price

Friday / *Sexta-Feira*: \$110.00 per person

Saturday / *Sabado*: \$130.00 per person

Sunday / *Domingo*: \$110.00 per person

+ 6.625% Sales Tax

+15% Gratuity