



Os sabores de Portugal à sua mesa

Foi no início da década de 90 que nasceu o Páteo Velho. O projeto criado por Amália Veloso – ‘Milá’, para clientes e amigos – deu origem ao restaurante da Atalaia em Alenquer e, em 2005, avançou para o serviço de catering e decoração prestado em quintas de eventos do concelho. Desde 2013, a empresa explora a concessão do restaurante, da cafetaria e da sala de eventos da Ordem dos Médicos em Lisboa.

O Páteo Velho caracteriza-se por oferecer uma “comida de conforto”, conforme explica Milá. Entre tachos e panelas trabalham-se os aromas e sabores da cozinha tradicional portuguesa, confeccionada sempre que possível com produtos locais que atribuem a cada prato um paladar caseiro e muito especial, com um toque de requinte e modernidade.

Entre os pratos “ex-libris” que marcam presença no menu destacam-se o cabrito, o arroz de pato, o ensopado de coelho ou as lascas de bacalhau. Para quem pretende degustar mais do que uma opção, o conceito “de picar” possibilita que os clientes provejam várias sugestões.

No período de verão, a carta do Páteo Velho é refrescada com opções mais leves, mas tendo sempre como base a comida tradicional portuguesa. E, porque uma boa refeição deve ser acompanhada por um bom vinho, no restaurante da Atalaia marcam presença os vinhos de Alenquer, assim como alguns produtores convidados de Torres Vedras; e, em Lisboa, além dos vinhos da região, acrescem referências de pequenos produtores do Alentejo, Douro e Beira Baixa, alguns deles médicos que se dedicaram à produção vitivinícola.

Surpreenda-se com o melhor da cozinha tradicional portuguesa. Um jantar mais intimista ou uma refeição em ambiente festivo? O Páteo Velho encontra sempre a melhor opção para tornar esse momento deliciosamente único.

EVENTOS ESPECIAIS

Preparando cada evento com entrega e dedicação, o Páteo Velho tem capacidade para organizar todo o tipo de eventos à medida das pretensões do cliente – “seja para dez ou para 1000 convidados” – assumindo o planeamento, a assessoria, a decoração, a confeção dos pratos e todo o serviço.

Os serviços de casamento ocupam grande parte da agenda desta equipa e cerca de 70% dos clientes que se deslocam a Alenquer são oriundos de Lisboa, procurando um ambiente rural e pitoresco em plena Serra de Montejunto.

Cada potencial cliente é recebido com atenção e pormenor, sendo-lhe apresentada uma mostra de sabores para que possa criar o seu menu ideal – “se todos os eventos são importantes, o casamento é um evento extremamente importante, em que tudo deve correr bem. É por isso fundamental que o cliente seja muito bem aconselhado para que naquele dia a refeição seja do agrado dos convidados”, sublinha a empresária.

Questionada sobre as razões que sustentam o sucesso desta equipa, Milá não tem dúvidas em afirmar que se deve à honestidade, à transparência e à clareza – “somos uma equipa que gosta de receber e ama aquilo que faz. Os noivos são o nosso presente, os convidados são o nosso futuro. Se estivermos disponíveis para com estas pessoas vamos cumprir a nossa missão perante o nosso cliente e vamos, de certa forma, potenciar o nosso negócio”.

Para o futuro, Milá anseia dar continuidade à evolução natural do projeto, “sem crescer demais, para não perdermos a proximidade com as pessoas”.

The flavors of Portugal at your table

Surprise yourself with the best of traditional Portuguese cuisine. Whether you search for a more intimate dinner or a festive meal, Páteo Velho always finds the best option to make each moment delightfully unique.

It was at the beginning of the 90’s that Páteo Velho was born. The project created by Amália Veloso - ‘Milá’, for clients and friends - gave rise to the Atalaia restaurant in Alenquer and, in 2005, advanced to a service of catering and decoration that’s provided in many events within this area. Since 2013, the company has been exploring the concession for the restaurant, cafeteria and events room of the Order of Physicians, in Lisbon.

Páteo Velho defines itself as offering something we might call “comfort food”, as Milá explains. The aromas and flavors of traditional Portuguese cuisine are worked, whenever possible, with local products that give each dish a home-made and very special palate, although with a touch of refinement and modernity.

Among its most notable dishes, we find the goat, the duck rice, the rabbit stew or the cod slivers. For those who want to taste more than one option, the concept of “snacking” allows customers to come up with several suggestions.

In the summer, the Páteo Velho menu is refreshed with lighter options, but always based on traditional Portuguese food. Furthermore, and since a good meal has to be accompanied with good wine, the restaurant of Atalaia serves the wines of Alenquer, as well as some invited producers from Torres Vedras; in Lisbon, besides the wines from the region, there are also references from small producers of the Alentejo, Douro and Beira Baixa, some of them doctors who dedicated themselves to wine production.

SPECIAL EVENTS

Preparing each event with dedication and care, Páteo Velho has the capacity to organize all kinds of events according to the clients’ wishes - “whether

it’s for ten guests or for 300” - assuming the planning, advice, decoration, cooking and the whole service.

Weddings occupy a large part of this team’s agenda and about 70% of the clients that move to Alenquer come from Lisbon, looking for the rural and picturesque environment of the Serra de Montejunto.

Every potential customer is greeted with attention and detail, and a display of flavors is presented so that he might create his ideal menu - “If all events are important, marriage is one of the most and everything should go as planned. It is therefore fundamental that the customer is very well advised so that all the guests will be pleased”, says the businesswoman.

Asked about the reasons behind the success of her team, Milá has no doubt that it is due to honesty, transparency and clarity - “we are a team that likes to welcome people and we love what we do. If the bride and groom are our present, the guests are our future. If we are available to these people we will fulfill our mission towards our client and we will, in a way, end up strengthening our business as well”.

Regarding the future, Milá hopes to continue this project’s natural evolution, “without growing too much so that we do not lose this level of closeness to people”.

PÁTEOVELHO
RESTAURANTES & CATERING
www.pateovelho.pt