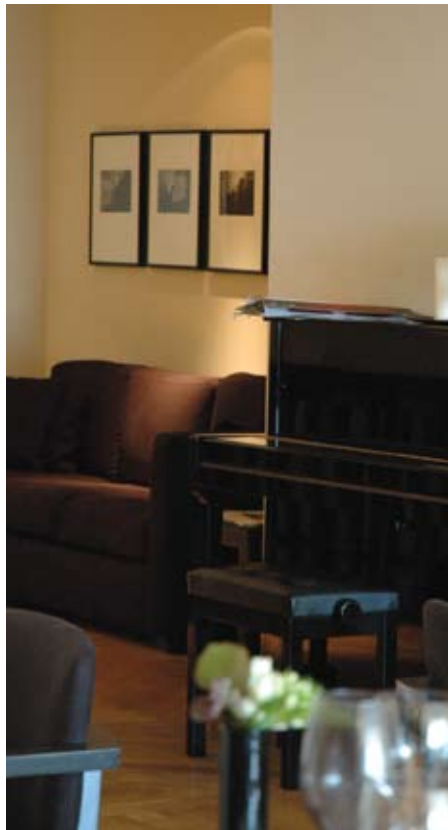




C E N T R O   D E   R E U N I Õ E S



**K I T   B A N Q U E T E S**



## ÍNDICE

- 2 BUFFETS
- 10 MENUS
- 10 LIGTH LUNCH
- 10 LUNCH BOX
- 15 CARTA DE VINHOS
- 18 DIGESTIVOS
- 19 PORTO DE HONRA
- 20 APERITIVOS
- 21 COCKTAILS
- 26 BAR ABERTO
- 27 JANTAR / CEIA
- 28 PEQUENO-ALMOÇO
- 29 LANCHES
- 30 COFFEE BREAKS
- 31 SERVIÇO PERMANENTE



## BUFFETS

### • BUFFET DE TRABALHO

Mínimo 50 pessoas | Serviço Volante

#### SOPAS

Sopa de tomate com manjeriço  
Sopa de alho francês  
Sopa de abóbora  
Sopa de legumes

#### QUENTES

##### PEIXES

Bacalhau espiritual  
Bacalhau gratinado sobre espinafres  
Farffalle de salmão  
Blanquette de peixe com arroz basmati  
Medalhões de peixe à lagareiro

##### CARNES

Arroz de pato  
Strogonoff de novilho  
Emincé de aves  
Carne de porco à portuguesa

#### SALADAS

Terra (alface, tomate, cenoura e azeitonas)  
Salada russa  
Maionese de frango  
Salada de feijão frade  
Salada de grão  
Salada de milho com peru fumado

#### SOBREMESAS

Fruta fresca em taça  
Pudim de leite condensado  
Cheese cake  
Leite-creme  
Sericaia  
Arroz-doce  
Apple crumbled

ESCOLHA UMA SOPA, UM PRATO PRINCIPAL, DUAS SALADAS COMPOSTAS E DUAS DOCES / SUMO DE LARANJA, ÁGUAS MINERAIS E CAFÉ  
€20 **IVA NÃO INCLUIDO**



### • BUFFET TENDA

Mínimo 250 pessoas | máximo 800 pessoas

#### SOPAS

Sopa de coentros  
Sopa de espargos verdes  
Sopa de tomate com manjeriço  
Sopa de ervilhas com bacon  
Sopa de legumes  
Sopa de agrião  
Sopa de cogumelos Paris  
Bisque de camarão

#### QUENTES

##### PASTAS

Fusilli de salmão fumado com espinafres  
Farfalle com molho de cêpes  
Linguini pomodoro e courgette com tomilho e orégãos  
Penne com legumes assados  
Lasagnette vegetariana

##### PEIXES

Tranche de garoupa com molho de laranja  
Bacalhau com espinafres gratinado  
Lombo de cherne com molho de amêijoia  
Bacalhau cremoso com cenoura  
Fricassé de tamboril com legumes  
Lombo de salmão com molho de mostarda antiga

##### CARNES

Lombo de porco assado com molho de alecrim  
Vitela estufada com legumes braseados  
Frango à caçador com cogumelos e tomilho  
Coxa de pato confit com molho bordalesa  
Emincé de aves com mistura de cogumelos do bosque

#### SALADAS

Terra (alface, tomate, cenoura e azeitonas)  
Salada russa  
Maionese de frango com tomate cereja e frutos secos

#### SOBREMESAS

Fruta fresca em taça  
Torta de laranja  
Cheese cake  
Leite-creme  
Praliné de chocolate

Inclui vinho branco e/ou tinto Serras de Azeitão, águas minerais e café



SELEÇÃO DE UMA SOPA E DOIS PRATOS QUENTES (PASTA E OUTRO) €30,60 **IVA NÃO INCLUIDO**

SELEÇÃO DE UMA SOPA E DOIS PRATOS QUENTES (PEIXE E CARNE) €33,60 **IVA NÃO INCLUIDO**

## • BUFFET ESPECIAL

Mínimo 50 pessoas, máximo 250 pessoas

### SOPAS

- Sopa de coentros
- Sopa de espargos verdes
- Sopa de tomate com manjeriço
- Sopa de ervilhas com bacon
- Sopa de legumes
- Creme de agrião
- Sopa de cogumelos Paris
- Bisque de camarão

### QUENTES

#### PASTAS

- Spaghetti com legumes e molho de aglio e olio
- Farfalle com molho de cêpes
- Tagliatelle com molho de berbigão e coentros
- Fusilli de salmão fumado com espinafres
- Lasagnette vegetariana
- Linguini pomodoro com tomilho e orégãos
- Penne com legumes assados
- Legumes assados com ervas aromáticas

#### PEIXES

- Lombinhos de cherne com molho de toranja
- Bacalhau com espinafres e queijo parmesão
- Fricassé de tamboril com legumes
- Gratinado de bacalhau sobre legumes com ervas aromáticas
- Supremos de garoupa assados com molho à portuguesa
- Bacalhau cremoso com coentros
- Filete de robalinho com molho de limão e alcaparras

#### CARNE

- Emincé de aves com cogumelos
- Roti de peru com molho de ameixa
- Alheira de caça fingida com grelos e molho de mostarda à antiga e arroz árabe
- Lombo de porco recheado com linguiça e molho de farinha
- Coxas de frango estufadas com cebolinhas e bacon
- Lombinhos de porco com molho de salva
- Medalhões de novilho com arroz basmati

### SALADAS

- Terra (alface, tomate, cenoura e azeitonas)
- Salada russa
- Maionese de frango com tomate cereja e frutos secos

### SOBREMESAS

- Fruta fresca em taça
- Mousse de chocolate branco & preto
- Tarte de maçã
- Leite-creme
- Praliné de chocolate



**INCLUI VINHO BRANCO E/OU TINTO SERRAS DE AZEITÃO, ÁGUAS MINERAIS E CAFÉ**

**SELECÇÃO DE UMA SOPA E DOIS PRATOS QUENTES (PASTA E OUTRO) €30,60 IVA NÃO INCLuíDO**

**SELECÇÃO DE UMA SOPA E DOIS PRATOS QUENTES (PEIXE E CARNE) €33,60 IVA NÃO INCLuíDO**

## • BUFFET SELECÇÃO

### SALADAS

- Terra (alface, tomate, cenoura, cogumelos e azeitonas)
- Salada de camarão e mexilhão com legumes marinados
- Salada grega
- Salada de couve roxa com nozes e mel
- Cogumelos marinados em azeite e limão com lâminas de queijo parmesão
- Salada de frango com aipo, maçã e frutos secos
- Batata miúda com cebola, bacon, cebolinho e molho inglês
- Feijão-frade com cebola roxa e salsa em folha
- Salada verde com queijo feta, tomate e vinagre balsâmico
- Salada de bacalhau, pimentos, grão com molho de anchovas e coentros
- Salada russa
- Tofu com legumes e rebentos de soja
- Salada de queijo fresco com frutos laminados
- Salada suíça
- Salada de courgette marinada com ervas aromáticas
- Salada de alface com pepino, pimentos, tomate, sumo de limão e molho de soja
- Salada de aipo e cenoura com mostarda e maionese

### MOLHOS

- Vinagrete (azeite extra-virgem e vinagre)
- Citronete (azeite extra-virgem e limão)
- Emulsão de azeitona
- Emulsão de salsa



**SELECÇÃO 4 SALADAS €4,90 IVA NÃO INCLuíDO**  
**CADA SALADA EXTRA €1,60 IVA NÃO INCLuíDO**



### ENTRADAS FRIAS

- Mexilhão mediterrânico
- Atum dos Açores com feijão frade, ovo e cebolinho
- Miolo de camarão com pera abacate e molho cocktail
- Desfeita de bacalhau à lisbonense
- Seleção de peixes fumados com guarnição tradicional
- Salada de polvo com escolha de pimentos
- Caprese e tomate com manjeriço
- Carpaccio de novilho
- Mil-folhas de bacalhau assado
- Choquinhos grelhados e marinados
- Terrina de foie gras
- Rosbife de vitela
- Cogumelos com bacon e cebolinhas
- Melão com presunto
- Salmão fumado com espargos verdes e brancos
- Charcutaria (presunto, paio e chouriço)

### ENTRADAS QUENTES

- Sopa de tomate com manjeriço
- Sopa de legumes
- Sopa de coentros
- Sopa de espargos
- Bisque de lagostim com cebolinho
- Vol-au-vent de aves com bacon e rúcula
- Crepes de alheira de caça com grelos e vinagre balsâmico
- Camarão panado com molho de mel e soja

**SELECÇÃO MÍNIMA DE QUATRO ENTRADAS €9,25 IVA NÃO INCLuíDO**  
**CADA ENTRADA EXTRA €2,65 IVA NÃO INCLuíDO**

• BUFFET SELECÇÃO

**PRATOS PRINCIPAIS**

PEIXE

- Lombinhos de cherne com molho de toranja
- Fricassé de tamboril com legumes
- Bacalhau cremoso com coentros
- Gratinado de bacalhau sobre legumes assados com ervas aromáticas
- Folhado de marisco com legumes e rúcula
- Bacalhau cremoso com cenoura
- Supremos de garoupa assados com molho à portuguesa

VEGETARIANO

- Spaghetti com molho de aglio e óleo com legumes
- Farfalle com molho de cêpes
- Tagliatelle com molho de berbigão e coentros
- Fusilli de salmão fumado com espinafres
- Lasanha de espinafres com ricota e legumes
- Linguini pomodoro com courgette, tomilho e orégãos
- Legumes assados

CARNE

- Strogonoff de aves com cêpes
- Roti de peru com molho de ameixa
- Alheira de caça fingida com grelos e molho de mostarda à antiga
- Lombo de porco recheado com linguiça e molho de farinha
- Frango à caçador com cogumelos e tomilho
- Lombinhos de porco com molho de salva
- Medalhões de novilho com arroz basmati
- Folhado de aves com legumes e rúcula



SELECÇÃO DE UM PRATO QUENTE €13,60 **IVA NÃO INCLuíDO**

SELECÇÃO DE DOIS PRATOS QUENTES €17 **IVA NÃO INCLuíDO**



• BUFFET SELECÇÃO

**BUFFET DE SOBREMESAS**

- Fruta fresca em taça
- Bolo húmido de avelã
- Mousse de chocolate branco & preto
- Profiteroles recheados com creme de baunilha
- Cheese cake
- Tarte de leite
- Crostata de maçã
- Mousse de ananás
- Pudim de ovos
- Tiramisù clássico
- Praliné de chocolate
- Bavaroise de manga
- Bolo de mousse de chocolate
- Tarte de chocolate e avelã
- Santo Honorato
- Tarte de amêndoa
- Tarte de chocolate merengada
- Tarte de requeijão

ESCOLHA MÍNIMA DE 5 VARIEDADES €4,90 **IVA NÃO INCLuíDO**

VARIEDADE EXTRA, POR UNIDADE €1,55 **IVA NÃO INCLuíDO**

**BEBIDAS**

Vinhos branco e tinto Serras de Azeitão, águas minerais e café € 5,80 **IVA NÃO INCLuíDO**

**SUPLEMENTO DE QUEIJOS**

Serra, Rabaçal, Chèvre, Brie e Emmenthal €4,95 **IVA NÃO INCLuíDO**

**SUPLEMENTO DE GELADOS** (exceto eventos no exterior)

Chocolate, baunilha e morango

**MOLHOS**

Baunilha, frutos silvestres, caramelo €4 **IVA NÃO INCLuíDO**

- **BUFFET VOLANTE**

Mínimo 50 pessoas

**ENTRADAS**

- Salada de rúcula com queijo fresco e manga
- Folhado de camarão com legumes
- Espetadinha caprese
- Salada de peru fumado com milho verde
- Salada suíça
- Aveludado de espargos com amêndoa amarga

**PASTA**

- Farfalle com molho de cêpes
- Fusilli com legumes assados
- Penne de salmão fumado com espinafres e pimentas
- Tortellini com molho de gorgonzola

**PRATO PRINCIPAL**

- Bacalhau mariscado com coentros
- Fricassé de tamboril com legumes
- Gratinado de bacalhau com espinafres e parmesão
- Lombinhos de porco preto com molho de salva
- Strogonoff de vitela com cebolinhas e moscatel

**SOBREMESAS**

- Profiteroles com coração de baunilha em creme
- Shots variados
- Snobinetes com creme de arroz-doce
- Brownies de avelã
- Espetada de fruta

Inclui vinho branco e/ou tinto Serras de Azeitão, águas minerais, café e telhas de canela

SELECIONE UMA PASTA E UM PRATO PRINCIPAL €33,20 **IVA NÃO INCLUÍDO**



## MENUS

- **LIGHT LUNCH**

Mínimo 50 pessoas | serviço volante

- Mini-sanduíche em pão chapata e integral com fiambre, queijo e pasta de atum com alface (3 por pessoas)
- Minifritos portugueses (3 por pessoas)
- Taça fruta fresca aos cubos
- Salada russa
- Sumo de laranja, águas e café

15€ **IVA NÃO INCLUÍDO**

- **LUNCH BOX**

- Pacote de sumo
- Minibaguetes com fiambre e queijo (2)
- Fatia de salame
- Maçã

€8,50 **IVA NÃO INCLUÍDO**



- **MENU I**

- Sopa de cogumelos
- Sopa de legumes
- Sopa de agrião
- Lasanha de espinafres com ricota e legumes
- Trouxa de alheira de caça com espinafres
- Folhado de aves com bacon e rúcula

- Bacalhau cremoso com coentros e parmesão
- Lombinhos de cherne com molho de lima, batatinha nova assada e legumes
- Gratinado de bacalhau sobre legumes assados com ervas aromáticas
- Arroz de garoupa com camarão e poejos do rio

- Lombo de porco assado com molho de mostarda antiga
- Supremos de frango com molho de cêpes e bacon, batatinhas novas com casca e escolha de legumes
- Emincé de novilho, cebolinhas e moscatel com arroz basmati
- Perna de pato confit com molho bordalesa

- Fruta fresca
- Tarte Tatin de pêssego
- Torta de amêndoa com doce de ovos
- Mousse de chocolate negro com avelã

Vinho branco e/ou tinto Serras de Azeitão, águas minerais e café

ESCOLHA UMA ENTRADA, UM PRATO PRINCIPAL E UMA SOBREMESA  
€27,40 **IVA NÃO INCLUÍDO**



## • MENU II

## • MENU III

Sopa de legumes  
 Sopa de ervilhas com presunto  
 Sopa de tomate com manjeriço  
 Trougha de massa folhada com marisco e rúcula  
 Salada de salmão fumado sobre variedade de alfaces e queijo de ervas  
 Gratinado de queijo cabra com rúcula e amêndoa torrada  
 Supremos de garoupa assados com molho à portuguesa  
 Filetes de robalinho com arroz de espinafres e molho de laranja  
 Cherne no forno com molho de tomate cereja e cebolinho

Secretos de porco preto com açorda de coentros  
 Lombinhos de novilho com molho de agrião e arroz basmati  
 Pintada com molho de farinheira e arroz de espargos

Fruta fresca  
 Bolo de mousse de chocolate  
 Bavaoise de manga  
 Tiramisù

Inclui vinho branco e/ou tinto Serras de Azeitão,  
 águas minerais e café

ESCOLHA UMA ENTRADA, UM PRATO PRINCIPAL  
 E UMA SOBREMESA €32,80 IVA NÃO INCLuíDO

Salada de salmão fumado com espargos verdes  
 Tataki de atum rosa com juliana de legumes e gengibre  
 Bisque de lagostim  
 Sopa rica de tamboril com amêijoa  
 Creme de mexilhão acarilado  
 Lombinhos de robalinho com açafreão e molho de camarão  
 Lombos de bacalhau assados à lagareiro  
 Garoupa ao vapor com molho de toranja e puré de espinafres  
 Milfolhas de camarão com espargos e cebolinho

Lombinhos de porco preto com molho de pimenta verde  
 Tornado de vitela com arroz selvagem e espargos verdes  
 Empadão de perdiz com linguiça  
 Arroz de pato à portuguesa com estaladiço de bacon e alecrim  
 Folhado de perdiz com grelos salteados

Fruta Fresca  
 Bolo húmido de avelã  
 Santo Honorato (massa de choux com profiteroles recheados)  
 Apple crumble

Inclui vinho branco e/ou tinto Serras de Azeitão,  
 águas minerais e café

ESCOLHA UMA ENTRADA, DOIS PRATOS PRINCIPAIS  
 E UMA SOBREMESA €42,60 IVA NÃO INCLuíDO

## • MENU DE GALA

### WELCOME DRINK

Espumante, Kir imperial, Porto seco e Sumo de laranja  
 Tataki de atum rosa com variedade de pimentas, vol-au-vent de espargos  
 com sementes de sésamo, chips de batata-doce e bolinhas de vitela

### COUVERT

Mini-chapatas, grissino, tosta de centeio e azeite com “dash” de vinagre balsâmico

### ENTRADA

Laminado de peito de pato fumado com pera rocha  
 Terrina de lebre com molho de mostarda antiga  
 Lagosta gratinada com sabayon de estragão  
 Aveludado de capão com palha de alho francês

### PRATO PEIXE

Filetes de linguado com mousse de sapateira  
 Bacalhau confitado em especiarias lascado com açorda de berbigão  
 Filetes de peixe galo com risoto de lima e molho de amêijoas  
 Tamboril em trouxa de couve lombarda com molho holandês e puré de alho francês

### SEPARATIVO

Sorvete de tangerina ou de limão

### PRATO CARNE

Tornado de veado com molho de frutos silvestres  
 Lombinhos de porco bisaro com molho de foie gras e migas de couve penca e morcela  
 Mil-folhas de pintada e sésamo com molho de cêpes  
 Vitela em baixa temperatura com molho Roquefort e batata duchesse de legumes

### SOBREMESA

Soufflé de chocolate com menta e molho inglês  
 Cannoli de creme fraiche com confit de morangos e laranja  
 Panna cotta de lúcia-lima com gelado de manjeriço e manga fresca  
 Choux de frutos silvestres flambados com Grand Marnier e molho de baunilha

Águas minerais, vinho branco Catarina 2007,  
 vinho tinto Meia Pipa 2006, café e telhas de canela

SELECIONE UMA ENTRADA, DOIS PRATOS PRINCIPAIS E UMA SOBREMESA  
 Preço por pessoa €51,5 IVA NÃO INCLuíDO





## CARTA DE VINHOS

Região / 75cl

Serras de Azeitão Branco P Setúbal / €8  
 Serras de Azeitão Tinto P Setúbal / €8  
 Sangria de Champagne 1€6

### • VINHOS BRANCOS

Quinta do Azevedo Minho / €14,5  
 Portal do Fidalgo Minho / €19  
 Vila Régia Douro / €9,5

D. Berta Douro / €23  
 Duque de Viseu Dão / €14  
 Morgado de St<sup>a</sup> Catherina Bucelas / €21  
 Falcoaria Almeirim /€14  
 Catarina T. do Sado / €14  
 Quinta do Carmo Alentejo / €22  
 Cartuxa Évora / €25  
 Esporão Alentejo / €26  
 Alabastro Alentejo / €10  
 Vale da Calada Alentejo / €22  
 Monte Velho Alentejo / €13,5

### • MONOCASTA

Qt<sup>a</sup> do Cidrô CHARDONNAY Douro €19  
 Aliança Galeria BICAL Bairrada €15  
 Aliança Galeria CHARDONNAY Bairrada €17  
 João Pires MOSCATEL T. do Sado €15  
 Fiúza CHARDONNAY Ribatejo €15  
 Fiúza SAUVIGNON Ribatejo €15

**IVA NÃO INCLUIDO**

### • VINHOS ROSADOS

Mateus €12  
 Vinho da Defesa Alentejo €15

### • VINHOS TINTOS

Montinho Alentejo €9  
 Adega Coop. Ponte da Barca Minho €13  
 Ponte do Fumo Douro €17  
 Vila Régia Douro €9  
 Foral Douro €11,5  
 Castello D'Alba Douro €19  
 Esteva Douro €12  
 Quinta dos Aciprestes Douro €17  
 Vinha Grande Douro €26  
 Churchills Douro €23  
 D. Berta Reserva Douro €29  
 Duque de Viseu Dão €15,5  
 Quinta das Cerejeiras Óbidos €26  
 Falcoaria Almeirim €21  
 Monte Velho Alentejo €15  
 Fonte da Serrana Alentejo €19  
 Vinha do Monte Alentejo €18  
 Tinto da Ânfora Alentejo €19  
 Herdade de São Miguel Alentejo €18  
 Alabastro Alentejo €14,5  
 Sogrape Reserva Alentejo €26  
 Esporão Reserva Alentejo €36  
 Cartuxa Évora €46  
 Paço do Conde Alentejo €15  
 Alburnos Alentejo €12

**IVA NÃO INCLUIDO**

### • MONOCASTA

Aliança Galeria C. SAUVIGNON Bairrada €15  
 Má Partilha MERLOT T. do Sado €40  
 Quinta da Bacalhôa C. SAUVIGNON T. do Sado €40  
 Esporão TRINCADEIRA Alentejo €27  
 Esporão ARAGONÉS Alentejo €27

### • ESPUMANTES

Lancer's P. de Setúbal €11  
 Loridos Bruto Óbidos €16  
 Murganheira Reserva Bruto Távora/Varosa €20  
 Aliança Particular Bairrada €35

Champagne Reims €59  
 "R" Ruinart Reims €47  
 Taittinger Moët & Chandon Brut Imperial Epernay €41€

### SUPLEMENTO DE BEBIDAS POR PESSOA

Refrigerantes, sumos e cervejas €3,60 **IVA NÃO INCLUIDO**

### • DIGESTIVOS 1 bebida por pessoa

Whisky novo  
 Whisky velho  
 Aguardente velha  
 Conhaque  
 Drambuie  
 Baileys  
 Licor Beirão

Preço por pax €6 **IVA NÃO INCLUIDO**

### • PORTO DE HONRA

Porto seco, Tawny e Lágrima  
 Sumo de laranja  
 Águas minerais

Mini pastéis de nata e brownie de chocolate e nozes  
 ou Tostas de brie com tomate cherry  
 ou Aperitivos sólidos  
 (passas, chips de batata doce, amêndoas e caju)  
 Preço por pessoa 1 hora €8  
 cada ½ hora extra €4,50 **IVA NÃO INCLUIDO**



## APERITIVOS NO ÂMBITO DO SERVIÇO DE REFEIÇÃO

**I**  
Espumante bruto  
ou Kir imperial  
ou vinho branco Serras de Azeitão  
Sumo de laranja e águas

Chips de batata-doce

Preço por pessoa 1 hora €2 **IVA NÃO INCLUIDO**

**II**  
Espumante bruto  
ou Kir Imperial ou vinho branco Serras de Azeitão  
Porto seco e Tawny, sumo de laranja e águas

Chips de batata-doce, mousse de pato com Porto,  
patê de enchidos regionais sobre tosta

PREÇO POR PESSOA 1 HORA €4,20 **IVA NÃO INCLUIDO**

## COCKTAILS

### • COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

**I**  
Vinho branco Serras de Azeitão  
Porto seco, Tawny, Lágrima  
Madeira e Moscatel  
Sumo de tomate e sumo de laranja  
Águas  
Aperitivos sólidos (passas, chips de batata-doce, amêndoas e caju)  
e Mini-fritos portugueses

PREÇO POR PESSOA 1 HORA €8,70 **IVA NÃO INCLUIDO**

**II**  
Porto seco, Tawny e Lágrima  
Madeira e Moscatel  
Espumante bruto  
Sumo de laranja  
Aperitivos sólidos (passas, chips de batata-doce, amêndoas e caju)  
Empadinhas de aves e rolinhos vegetarianos

PREÇO POR PESSOA 1 HORA €11,90 **IVA NÃO INCLUIDO**

**III**  
Porto branco seco, Tawny e Lágrima  
Madeira e Moscatel  
Champagne Möet & Chandon  
Sumo de laranja e de tomate

Aperitivos sólidos (passas, chips de batata-doce, amêndoas e caju)  
Mousse de atum sobre tosta com tomate cherry  
Mini vol-au-vent de marisco tépido

PREÇO POR PESSOA 1 HORA €16,20 **IVA NÃO INCLUIDO**



### • COCKTAIL I SEMI PASSADO

**FRIOS**  
Tartelettes de mousse de atum com pimentos vermelhos  
Tartelettes de mousse de fiambre com cebolinho  
Rolinhos vegetarianos  
Rolinho primavera de frango

**QUENTES**  
Fofos de bacalhau, rissóis de camarão  
Mini-vol-au-vent de chèvre com mel  
Chamuças

**MINI PASTELARIA**  
Pastéis de Nata  
Brownies de chocolate e avelã  
Miniespetadinhas de fruta

**BAR**  
Vinhos branco e tinto Serras de Azeitão  
Porto branco seco e Tawny  
Moscatel  
Sumo de laranja  
Águas minerais

PREÇO POR PESSOA 1 HORA ½ €18,40 **IVA NÃO INCLUIDO**  
cada ½ HORA EXTRA €8,70 **IVA NÃO INCLUIDO**

### • II SEMI PASSADO

#### **FRIOS**

Tartelettes de salmão fumado com maçã reineta  
Tartelettes com mousse de bacalhau  
Tosta de queijo Niza com azeitona  
Tosta de queijo Emmenthal com uva branca  
Tartelette de camarão com molho tártaro  
Tartelete de cogumelos com bacon  
Vol-au-vent de gorgonzola com noz  
Espetadinha de mozzarella e tomate

#### **QUENTES**

Empadinhas de frutos do mar  
Chamuças, rolinhos vegetarianos,  
Bolinhas de vitela,  
Empadinhas de aves

#### **MINIPASTELARIA**

Pastéis de nata  
Minitartelettes de frutas  
Trufas de chocolate  
Choux com creme de ovos

#### **BAR**

Whisky novo  
Gin Bosford  
Vodka Smirnoff  
Vinho branco Serras de Azeitão  
Vinho verde  
Vinho tinto Serras de Azeitão  
Porto branco seco  
Porto tinto Tawny

Sumo de laranja e sumo de maçã  
Águas minerais

PREÇO POR PESSOA 1 HORA ½: €22,40 **IVA NÃO INCLUIDO**  
CADA ½ HORA EXTRA: €9,25 **IVA NÃO INCLUIDO**

• III SEMI PASSADO

**FRIOS**

Vol-au-vent de morcela da Beira com ananás  
Tosta de queijo Niza com azeitona  
Salmão fumado em ervas com molho de mostarda  
Couve de Bruxelas enrolada em bacon  
Espetadinha de mozzarella e tomate  
Espetadinhas de frutas  
Cenouras cobertas com topping de vegetais e parmesão  
Shot de gaspacho com azeite de manjeriço e crocante de azeitona

**QUENTES**

Camarão panado, espetadinha de frango yakitori com ananás  
Peito de frango enrolado em bacon, minichamuças  
Rolinhos vegetarianos

**MINIPASTELARIA**

Pastéis de nata, travesseiros  
Minitartelettes de frutas, tulipas de framboesa  
Trufas de chocolate

**BAR**

Whisky novo, Gin Bosford, Vodka Smirnoff  
Kir Imperial (espumante natural com gotas de cassis)  
Espumante bruto, Vermute  
Vinhos branco e tinto Serras de Azeitão  
Porto branco seco e Tawny  
Moscatel, Cervejas  
Sumo de laranja, sumo de maçã e sumo de tomate  
Refrigerantes (Pepsi cola, Seven-up e Ice tea de limão)  
Águas minerais

PREÇO POR PESSOA 1 HORA ½ €25,10  
CADA ½ HORA EXTRA €11,80 **IVA NÃO INCLuíDO**

Carro de crepes de laranja  
Preparado na sala  
PREÇO POR PESSOA €4,60 **IVA NÃO INCLuíDO**



• **SUSHI COCKTAIL**

Tataki de atum rosa  
Tempura de camarão  
Camarão em massa kadaiff  
Nigiri sushi  
Maki sushi  
Hosomaki sushi  
Vinagre de rábano, molho de soja e wasabi

**BAR**

Espumante bruto,  
Vinho branco Serras de Azeitão) e vinho verde  
Porto branco seco  
Sumo de laranja, sumo de maçã e sumo de tomate  
Variedade de chás frios  
Águas minerais

PREÇO POR PESSOA 1 HORA ½ €31,50  
CADA ½ HORA EXTRA €15 **IVA NÃO INCLuíDO**



• **SUSHIMAN (1)**

Live cooking  
€180 **IVA NÃO INCLuíDO**

NOTA: NO SENTIDO DE PROCEDER AO APROVISIONAMENTO  
DESTE PRODUTO DE TÃO GRANDE ESPECIFICIDADE  
SOLICITA-SE A CONFIRMAÇÃO COM QUATRO DIAS DE ANTECEDÊNCIA

**BAR ABERTO** ATÉ ÀS 24 HORAS

Whisky novo  
Gin, Vodka  
Cerveja  
Refrigerantes  
Baileys  
Licor Beirão

PREÇO POR PESSOA 1 HORA €7,50  
PREÇO POR PESSOA CADA ½ HORA EXTRA €4 **IVA NÃO INCLuíDO**

**BAR ABERTO** APÓS AS 24 HORAS

Whisky novo  
Gin, Vodka  
Cerveja  
Refrigerantes  
Baileys  
Licor Beirão

PREÇO POR PESSOA 1 HORA €9,80  
PREÇO POR PESSOA CADA ½ HORA EXTRA €5 **IVA NÃO INCLuíDO**



#### • JANTAR / CEIA

Camarão envolto em kadaiff com molho de tomate picante  
Sopa fria de meloa com moscatel e menta  
Espetadinha caprese  
Salmão fumado da Escócia com funcho sobre tosta de centeio  
Vol-au-vent de espargos bravos com molho rosa e sementes de papoila  
Tataki de atum rosa  
Miniespetadas de polvo  
Tosta de foie gras com pickles caseiros  
Quenele de serra em folha de brick  
Tosta de caviar

#### QUENTES

Aveludado de espargos  
Empadinhas de perdiz  
Bolinhos de queijo  
Rolinhos vegetarianos  
Espetadinha yakitori com molho soja

#### FLYING

Risotto al funghi porcini  
Gratinado de bacalhau com legumes

#### LIVE COOKING

Farfalle de perdiz com rebentos de soja

#### SOBREMESAS

Buffet de queijos com variedade de tostas, grissinos  
Espetadinhas de frutos frescos  
Snobinettes de chocolate com creme de menta  
Shots de tiramisù clássico e mousse de lichias  
Morangos com chocolate branco e negro  
Florentinos de caju

#### BEBIDAS

Vinhos branco e tinto Serras de Azeitão  
Espumante bruto  
Cosmopolitan cocktail  
Sangria de champagne  
Porto Tawny  
Whiskie, Gin, Vodka  
Refrigerantes, águas minerais e café

PREÇO POR PESSOA 2 HORAS €46

CADA ½ HORA EXTRA €19,80 **IVA NÃO INCLUÍDO**

#### • PEQUENO-ALMOÇO Mínimo 50 pessoas

##### OPÇÃO A

Pão regional; integral; centeio e cereais  
Croissant e folhado de frutos  
Compota de abóbora, mel e manteiga fresca  
Fiambre e queijo flamengo

Sumo de laranja e sumo de toranja | Chá, café e leite  
€14,90 **IVA NÃO INCLUÍDO**

##### OPÇÃO B

Pão regional; integral; centeio e cereais  
Croissant e folhado de frutos  
Bolo de especiarias  
Compota de abóbora, mel e manteiga fresca  
Fiambre e paio  
Queijo flamengo e chèvre fatiado  
Iogurte natural  
Ovos mexidos  
Espelho de frutos frescos

Sumo de laranja e sumo de toranja | Café, chá e leite  
€17 **IVA NÃO INCLUÍDO**

##### OPÇÃO C

Pão regional; integral; centeio e cereais  
Croissant e folhado de frutos  
Bolo de cenoura  
Panquecas com "maple syrup"  
Compota de abóbora, mel e manteiga fresca  
Fiambre, presunto, paio  
Queijo flamengo e chèvre fatiado  
Iogurte natural e cereais  
Ovos mexidos, bacon e salsichas  
Espelho de frutos frescos

Sumo de laranja e sumo de toranja | Café, chá e leite  
€19,90 **IVA NÃO INCLUÍDO**



#### • LANCHES Mínimo 50 pessoas / 2 horas

##### OPÇÃO A

Chá | Café | Chocolate | Leite | Água  
Sumo de laranja e refrigerantes

Minibaguetes com queijo/fiambre  
Minicroissants com doce de ovos  
Quadrados de chocolate e cenoura  
Minipastéis de nata

€12,50 **IVA NÃO INCLUÍDO**

##### OPÇÃO B

Chá | Café | Chocolate | Leite | Água | Sumo de laranja e refrigerantes

Minifritos portugueses  
Minibaguetes e mini croissants com queijo/fiambre  
Brownie de chocolate  
Mousse de chocolate e gelatina variada  
Minipastéis de nata e quadrados de cenoura

€14,40 **IVA NÃO INCLUÍDO**

## COFFEE BREAKS 30 minutos

- **COFFEE STATION** sem funcionário

Chá e infusões | Café | Água

**PREÇO POR PAX €1,70 IVA NÃO INCLUÍDO**

- **TEJO**

Chá e infusões | Café | Água | Leite

Bolinhos secos (4 variedades)

**PREÇO POR PESSOA €1,90 IVA NÃO INCLUÍDO**

- **CCB**

Chá e infusões | Café | Leite | Água | Sumo de laranja

2 p Petits fours

1 p Mini pastéis de nata

**PREÇO POR PESSOA €3 IVA NÃO INCLUÍDO**

- **BELÉM**

Chá e infusões | Café | Leite | Água | Sumo de laranja

1p Minipastéis de nata

3 p Sortido húngaro com geleia

1p Minichapatas com queijo e fiambre

**PREÇO POR PESSOA €5,10 IVA NÃO INCLUÍDO**

- **SINTRA**

Chá e infusões | Café | Chocolate | Leite | Água | Sumo de laranja

1 p Minichapatas com fiambre e queijo

1 p croissants com queijo e fiambre

3 p Sortido Húngaro com geleia

1 p Minipastéis de nata

1 Telhas de Amêndoa

**PREÇO POR PESSOA €5,90 IVA NÃO INCLUÍDO**

SUPLEMENTO PARA SUMO DE LARANJA NATURAL

**JARRO LITRO €9,50 IVA NÃO INCLUÍDO**

SUPLEMENTO PARA SUMO DE LARANJA

**JARRO LITRO €6,50 IVA NÃO INCLUÍDO**

CAFÉ EXPRESSO €0,70 por café **IVA NÃO INCLUÍDO**



## SERVIÇO PERMANENTE

Termos de café €8,30

Termos de chá €5,80

Termos de leite €3,10

Jarro de sumo de laranja natural / litro €9,50

Jarro de sumo de laranja / litro €6,50

Bandeja com “muffins” de chocolate e aveia €10,55 +/- 40 UNIDADES

Bandeja de sortido húngaro €18,50 +/- 30 UNIDADES

Bandeja de biscoitos €6,45 +/- 40 UNIDADES

Bandeja de minipastelaria €18,50 +/- 40 UNIDADES

Bandeja com minifritos portugueses €15,75 +/- 40 UNIDADES

Bandeja com croissants médios com fiambre ou queijo €18 +/- 20 UNIDADES

Taça de salada de frutas €17,45 +/- 15 PESSOAS

Taça de morangos PV +/- 4 KG

Cesto de frutos (maçã | pêra | banana) €25,70 +/- 30 UNIDADES

Bandeja com canapés €22 +/- 40 UNIDADES

Whisky novo inclui bebidas de preenchimento €31,50 POR GARRAFA

Refrigerantes €1,40 POR GARRAFA

Cerveja garrafa €2,50 POR GARRAFA

Água de 1l €1,60 POR GARRAFA

Água de 0,5l €0,90 POR GARRAFA

Água de 0,25l €0,70 POR GARRAFA

TAXA DE SERVIÇO PRODUTOS DE PATROCINADORES **SOB CONSULTA**

TAXA DE ROLHA POR GARRAFA NO ÂMBITO DE REFEIÇÕES €3,80 **IVA NÃO INCLUÍDO**

PREÇO DE EMPREGADO PERMANENTE POR UM PERÍODO DE 7 HORAS €65

Caso o serviço ultrapasse as 7 horas de permanência no local, devido ao prolongamento do serviço, o valor da(s) hora(s) extra(s) é de €12,36 **IVA NÃO INCLUÍDO**

**SERVIÇO DE BANQUETES**  
**CENTRO CULTURAL DE BELÉM**



**Cerger**  
Gestão de Concessões  
e Banqueting  
*Universo de Confiança*

**DIREÇÃO DAS ATIVIDADES COMERCIAIS**  
e-mail [dac@ccb.pt](mailto:dac@ccb.pt) | tlf. 21 361 26 97 | fax 21 361 27 08

**[www.ccb.pt](http://www.ccb.pt)**