



CCB

CENTRO DE REUNIÕES

KIT BANQUETES

BUFFETS PÁGS. 3 A 7

MENUS PÁGS. 8 A 11

SUGESTÕES DE VINHOS E DIGESTIVOS PÁGS. 12 A 13

PORTO DE HONRA E APERITIVOS PÁG. 14

COCKTAILS PÁG. 15 A 18

PEQUENOS ALMOÇOS E LANCHES PÁGS. 19 A 20

COFFEE BREAKS PÁGS. 20 A 21

SERVIÇO PERMANENTE PÁG. 22

BUFFET TENDA

MÍNIMO 50 PESSOAS / MÁXIMO 800 PAX

SOPAS

- Creme aveludado de espargos
- Creme de cenoura c/ funcho
- Creme de coentros
- Bisque de camarão

QUENTES

PASTAS

- Linguini pomodoro
- Fuzilli vegetariano
- Lasagnette de legumes

PEIXES

- Tranche de cherne com molho de funcho e laranja
- Bacalhau com espinafres gratinado
- Lombo de garoupa à fiorentina

CARNES

- Perna de porco assada com alecrim e porto
- Fatiado de vitela com legumes braseados e aveludado de limão
- Peito de frango com cogumelos espinafres e farinheira

SALADAS

- Terra (alface, tomate, cenoura e azeitonas)
- Grão-de-bico com cebola, tomate, ovo, salsa e azeitonas
- Atum dos Açores com feijão-frade, ovo e cebolinho

SOBREMESAS

- Fruta fresca em taça
- Creme de baunilha e pistachio sobre mil folhas
- Tarte de amêndoa com fruta fresca
- Leite Creme
- Praliné de chocolate

SELECIONE UMA SOPA E DOIS PRATOS QUENTES (1 PASTA E OUTRO)

INCLUI VINHO BRANCO E/OU TINTO PANCAS (ESTREMADURA), ÁGUAS MINERAIS E CAFÉ

BUFFET ESPECIAL

MÍNIMO 50 PESSOAS / MÁXIMO 250 PAX

SOPAS

- Creme de cenoura c/ funcho
- Aveludado de Coentros
- Creme de espinafres
- Bisque de camarão
- Creme aveludado de espargos

QUENTES

PASTAS

- Linguini pomodoro
- Fuzilli vegetariano
- Legumes assados com ervas aromaticas

PEIXES

- Tranche de cherne com molho de funcho e laranja
- Bacalhau com espinafres gratinado
- Lombo de garoupa à fiorentina
- Bacalhau espiritual
- Salmão em court-bouillon com molho aveludado de vinho verde

CARNE

- Perna de porco assada com alecrim e porto
- Fatiado de vitela, legumes braseados e aveludado de limão
- Peito de frango com cogumelos espinafres e farinha
- Plumas de porco preto com arroz frito de coentros
- Medalhões de novilho com molho pimentas

SALADAS

- Terra (alface, tomate, cenoura e azeitonas)
- Grão-de-bico com cebola, tomate, ovo, salsa e azeitonas
- Atum dos Açores com feijão-frade, ovo e cebolinho

SOBREMESAS

- Fruta fresca em taça
- Creme de baunilha e pistachio sobre mil folhas
- Tarte de amêndoa com fruta fresca
- Leite Creme
- Praliné de chocolate
- Bavaroise de morango

SELECIONE UMA SOPA E DOIS PRATOS QUENTES (1 PASTA E OUTRO)

INCLUI VINHO BRANCO E/OU TINTO, ÁGUAS MINERAIS E CAFÉ

BUFFETS

SALADAS

- Terra (alface, tomate, cenoura, cogumelos e azeitonas)
- Salada de camarão com legumes salteados
- Salada de feijão branco com tomate, bacon e manjeriço
- Salada de feijão vermelho com chouriço e coentros
- Cogumelos marinados em azeite e limão com laminas de queijo parmesão
- Cenoura marinada à Algarvia
- Batata miuda, com cebola, ovos e mayonesa
- Feijão-frade com cebola roxa e salsa em folha
- Salada de beterraba com ananás
- Salada de milho com frango
- Salada russa
- Tofu com legumes e rebentos de soja
- Salada de queijo fresco com fruta laminada
- Penne vegetariano
- Salada de courgette marinadas com ervas aromáticas
- Salada de ervilhas cebola pimentos vermelhos e ovo

MOLHOS

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

OPÇÕES

SELECÇÃO 4 SALADAS
CADA SALADA EXTRA

ENTRADAS FRIAS

- Mexilhão de escabeche em frio
- Atum dos Açores com feijão-frade, ovo e cebolinho
- Lulas marinadas com coentros
- Desfeita de bacalhau à Lisbonense
- Selecção de peixes fumados com guarnição tradicional
- Salada de polvo com escolha de pimentos
- Caprese e tomate com manjeriço
- Roasted beef
- Mil folhas de bacalhau assado
- Bresaola com mousse de requeijão
- Terrina de legumes
- Patê de pato com Porto
- Maionese de peixe, batata nova, ovo sobre juliana de alface
- Melão com presunto
- Maionese de frango com maçã e frutos secos
- Charcutaria (presunto, paio e chouriço)

ENTRADAS QUENTES

- Creme cenoura com funcho
- Creme de ervilhas
- Creme de alho francês
- Creme aveludado espargos
- Bisque de camarão
- Folhado de vieiras com molho maracujá

- Cogumelos salteados com morcela de arroz
- Camarao em kadaif

OPÇÕES

SELECÇÃO MÍNIMA DE 4 ENTRADAS

PRATOS PRINCIPAIS

PEIXE

- Bacalhau com espinafres gratinado
- Bacalhau espiritual
- Lombinhos de tamboril em kadaiff com arroz de legumes
- Medalhões de garoupa com molho de camarão sobre legumes com batatinha nova
- Tranche de cherne à Fiorentina
- Salmão com molho de vinho verde
- Garoupa assada à Mediterrânica com batatinha nova
- Filetes espada preto com arroz de espinafres e molho laranja

VEGETARIANO

- Linguini pomodoro
- Legumes assados
- Lasagnete Vegetariana

CARNE

- Medalhões de porco com migas de espargos
- Peito de frango com espinafres, cogumelos e farinha
- Perna de porco assada com alecrim e Porto

- Plumas de porco preto com arroz frito de coentros
- Strogonoff de peru com ceps
- Lombinhos de novilho à Marrare
- Folhado de aves com verdes
- Fatiado de vitela, legumes braseados e aveludado de limão

OPÇÕES

SELECÇÃO DE 1 PRATO QUENTE

SELECÇÃO DE 2 PRATOS QUENTES

BUFFET DE SOBREMESAS

- Fruta fresca em taça
- Discos de merengue italiano sobre geleia de frutas do bosque
- Creme de baunilha e pistachio sobre mil folhas
- Mousse de alfarroba macerada em Calvados
- Tarte de amêndoa com fruta fresca
- Pudim de leite condensado
- Creme zabaione com vinho Pancas
- Mousse de vinho Catarina com sultanas maceradas em mel de rosmaninho
- Pudim de ovos do convento de Alcobaça
- Tiramisú clássico
- Sacher com praliné de amêndoa e coulis de caramelo e baunilha
- Tarte de abóbora amarela com crumble de canela
- Tarte de limão merengada
- Sericaia com ameixa preta macerada em chá preto
- Pithivier de amêndoa
- Tarte de côco e framboesa

- Cilindro de noz "Pecan", creme de gila e redução de leite
- Souflé a frio de maracujá
- Leite Creme
- Clafoutis de arroz com compota de tomate cherry
- Tarte opera
- Manjar branco

OPÇÕES

ESCOLHA MÍNIMA DE 5 VARIEDADES

- Vinho Branco e Tinto Pancas (Estremadura)
- Águas minerais e café

- Suplemento de Queijos Serra, Rabaçal, Chèvre, Brie e Emmenthal

- Suplemento de Gelados (excepto eventos no exterior) Chocolate, Baunilha e Morango



MENU I

- Creme aveludado de espargos
- Creme de coentros
- Creme de espinafre
- Terrina de legumes
- Melão com presunto (disponível na época)
- Vol au vent de frango com crocante de presunto

- Salmão braseado com legumes salteados
- Bacalhau espiritual
- Tranche de cherne com molho aveludado de vinho Chardonnay

- Perna de porco assada com alecrim e Porto
- Peito de frango com espinafres cogumelos e farinha
- Strogonoff de novilho com cogumelos e moscatel

- Fruta fresca
- Maçã assada
- Sericaia
- Pudim francês
- Parfait de licor tradicional com caju torrado

Inclui Vinho Branco e/ou Tinto, águas minerais e café

SELECIONE UMA ENTRADA, UM PRATO PRINCIPAL E UMA SOBREMESA

MENU II

- Creme de cenoura com funcho
- Bisque de camarão
- Mil folhas de bacalhau assado
- Salada de maçã e frango

- Filetes de espada preto com arroz de espinafres e molho de laranja
- Cherne no forno à Mediterrânica
- Medalhões de garoupa com molho de camarão

- Medalhões de porco com açorda de coentros e farinha
- Lombinhos de novilho à Marrare
- Fatiado de vitela com legumes braseados e aveludado de limão

- Fruta fresca
- Mousse de alfarroba macerada em Calvados
- Tarte de amêndoa com fruta fresca
- Creme zabaione de vinho tinto Pancas
- Pana cotta de com "coulis" de frutos de frutos do bosque laranja

Inclui Vinho Branco e/ou Tinto, águas minerais e café

SELECIONE UMA ENTRADA, UM PRATO PRINCIPAL E UMA SOBREMESA

MENU III

- Salada de salmão fumado com espargos verdes
- Tataki com legumes variados com espuma de "wasabi"
- Bisque de camarão
- Sopa rica do Atlântico

- Medalhões de tamboril em "kadaiff" e arroz de legumes
- Lombinhos de bacalhau marinados com couve portuguesa e puré de grão
- Cherne ao vapor com molho maracujá e caviar de salmão
- Linguini de marisco

- Plumas de porco preto com migas de espargos
- Carrè de borrego com legumes grelhados
- Folhado de perdiz com verdes

- Macedónia de fruta fresca
- Discos de merengue italiano sobre geleia de frutas do bosque
- Souflé a frio de maracujá
- Tarte ópera

Inclui Vinho Branco e/ou Tinto, águas minerais e café

SELECIONE UMA ENTRADA, DOIS PRATOS PRINCIPAIS E UMA SOBREMESA

MENU IV

MÍNIMO 50 PESSOAS

Flying Buffet

ENTRADAS

- Salada de rucola com queijo fresco e manga
- Vol-au-vent de vieiras
- Espetadinha Caprese
- Salada de peru fumado com milho verde
- Salada Suiça (couve, queijo, fiambre, maionese e frutos secos)
- Aveludado de espargos com amêndoa amarga

PASTA

- Farfalle porcini
- Fusili vegetariano

PRATO PRINCIPAL

- Bacalhau espiritual
- Lombinhos de tamboril em "kadaiff"
- Emincè de porco preto com arroz frito de coentros
- Strogonoff de vitela com cebolinhas e Moscatel

SOBREMESAS

- Profiteroles com coração de baunilha em creme
- Shots variados
- Trufas de chocolate
- Espetada de fruta

Inclui Vinho Branco e/ou Tinto, águas minerais, café e telhas de canela

SELECIONE UMA PASTA E UM PRATO PRINCIPAL

JANTAR 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 baguetes, grissino, tosta de centeio e azeite com "dash" de vinagre balsâmico)

ENTRADA

- Aveludado de espargos com amêndoa tostada
- Carpaccio de novilho sobre variedade de alfaces com cogumelos e lascas de parmesão
- Salmão da Escócia com queijo de ervas finas e espargos bravos

PRATO PEIXE

- Lascas de bacalhau sobre verdes com crocante de trigo e emulsão de azeitona
- Lombinho de tamboril em massa "kadaiff" com arroz de legumes
- Tranche de garoupa sobre puré de alhos francês e molho de maracujá

- Sorvete de tangerina

PRATO CARNE

- Lombinhos de vitela com pata negra, chips de batata-doce e espinafres salteados
- Coxa de pato confitada com especiarias
- Folhado de perdiz e cogumelos cepes com grelos salteados

SOBREMESA

- Parfait de chocolate com coulis de frutos silvestres
- Creme de arroz com telha de canela
- Souffle frio de maracujá

Águas minerais, vinho branco Três Pomares (Douro), vinho tinto Quinta Nova (Douro), café e telhas de canela

SELECCIONE UMA ENTRADA, DOIS PRATOS PRINCIPAIS E UMA SOBREMESA

MENU CINEMA

Welcome drink

- Dry martini cocktail (shaker but not stirred) 007, gin, vodka, whisky novo, Sangria de espumante e sumo de laranja, Tostas de caviar encarnado e preto (**Titanic**)
- Foie gras (**Moulin Rouge**)
- Morangos ao natural (**Pretty Woman**)

COUVERT

Sortido de pães, azeite de 1ª pressão e variedade de mousses

ENTRADA

Cocktail de Camarão
The Blue Brothers de JOHN LANDIS

Terrina de Foie Gras
Moulin Rouge de BAZ LUHRMANN

Espargos ao Natural com vinagrete balsâmico
American Beauty de SAM MENDES

Creme de Atum com espuma de gengibre
Casablanca de MICHAEL CURTIZ

PEIXE

Filetes de peixe "ao" vinho Branco
África Minha de SYDNEY POLLACK

Lagosta Cozida ao Natural
O Rochedo de MICHAEL BAY

CARNE

Tornedó de Novilho à Pizzaiolla
Esquecer Paris de BILLY CRYSTAL

Pato confitado com laranja
Babe de GEORGE MILLER

SOBREMESA

Torta di Vianne com coulis de framboesas
Chocolate de LASSE HALLSTRÖM

Crema Catalana
O fabuloso mundo de Amélia de JEAN PIERRE JUENET

Águas Minerais, Vinho branco e/ou Tinto e Café

SELECCIONE UMA ENTRADA, UM PRATO PRINCIPAL E UMA SOBREMESA

CARTA DE VINHOS

VINHOS BRANCOS / REGIÃO / 75CL

Quinta do Azevedo **MINHO**
 Vila Régia **DOURO**
 Três Pomares **DOURO**
 Duque de Viseu **DÃO**
 Morgado de Stª Catherina **BUCELAS**
 Catarina **T. DO SADO**
 Cartuxa **ÉVORA**
 Monte Velho **ALENTEJO**

MONOCASTA / REGIÃO / 75CL

Aliança Galeria **BICAL BARRADA**
 João Pires **MOSCATEL T. DO SADO**
 Fiúza **CHARDONNAY RIBATEJO**

VINHOS ROSADOS / REGIÃO / 75CL

Mateus
 Vinho da Defesa **ALENTEJO**

VINHOS TINTOS / REGIÃO / 75CL

Montinho **ALENTEJO**
 Adega Coop. Ponte de Barca **MINHO**
 Vila Régia **DOURO**
 Castello D'Alba **DOURO**
 Quinta Nova **DOURO**
 Quinta das Cerejeiras **ÓBIDOS**
 Monte Velho **ALENTEJO**
 Vinha do Monte **ALENTEJO**
 Herdade de São Miguel **ALENTEJO**
 Esporão Reserva **ALENTEJO**
 Cartuxa **ÉVORA**

MONOCASTA / REGIÃO / 75CL

Má Partilha **MERLOT T. DO SADO**
 Quinta da Bacalhôa C. **SAUVIGNON T. DO SADO**

Esporão **TRINCADEIRA ALENTEJO**
 Esporão **ARAGONÊS ALENTEJO**

ESPUMANTES

Lancer's **P. DE SETÚBAL**
 Loridos Bruto **ÓBIDOS**
 Murganheira Reserva Bruto **TÁVORA/VAROSA**
 Aliança Particular **BARRADA**

CHAMPAGNE

"R" Ruinart **REIMS**
 Taittinger **REIMS**
 Moët & Chandon Brut Imperial **EPERNAY**

SUPLEMENTO DE BEBIDAS POR PESSOA

Refrigerantes, sumos e cervejas

DIGESTIVOS

Whisky novo
 Whisky velho
 Aguardente velha
 Conhaque
 Drambuie
 Baileys
 Licor Beirão

PORTO DE HONRA (1 HORA)

Porto Seco e Tawny
 Sumo de laranja
 Águas minerais
 Mini pasteis de nata e trufas de chocolate
 ou
 Tostas de Brie com tomate cherry
 ou
 Aperitivos sólidos (passas, chips de batata doce,
 amêndoas e caju)

APERITIVOS

I

Espumante bruto ou Kir Imperial ou
 Vinho branco
 Sumo de laranja e águas
 Chips de bata doce

PREÇO POR PESSOA > 1 HORA

II

Vinho branco
 Porto seco e Tawny
 Madeira e Moscatel
 Sumo de tomate e de laranja
 Águas
 Aperitivos sólidos (passas, chips de batata doce,
 amêndoas e caju)
 e Mini fritos Portugueses

PREÇO POR PESSOA > 1 HORA

III

Porto seco e Tawny
 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

IV

Porto Branco Seco e Tawny
 Madeira e Moscatel
 Champagne Mœt & 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

COCKTAIL'S

I

(SEMI PASSADO)

FRIOS

- Tarteletes com mousse de bacalhau, tarteletes
 mousse de pato com Porto
- Rolinhos vegetarianos
- Queijo Emmenthal com compota de abóbora

QUENTES

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

MINI PASTELARIA

- Pastéis de Nata
- Eclairs variados
- Mini tarteletes de frutas

BAR

- Vinho branco e tinto
- Porto branco seco e Tawny
- Moscatel
- Sumo de laranja
- Águas minerais

PREÇO POR PESSOA > 1 HORA

II

(SEMI PASSADO)

FRIOS

- Tarteletes mousse de enchidos regionais, tarte-
 letes com mousse de bacalhau
- Tostinha de Roquefort com nozes e funcho,
 mini vol-au-vent de marisco
- Queijo Emmenthal com compota de abóbora
- Requeijão com tomate cherry
- Salmão fumado com natas limonadas,
 espetadinha de mozzarella e tomate

QUENTES

- Mini vol au vent de chèvre com mel
- Chamuças, rolinhos vegetarianos,
- Bolinhas de vitela,
- Empadinhas de aves
- Tâmaras com bacon

MINI PASTELARIA

- Pastéis de Nata
- Mini tarteletes de frutas
- Mergue Suíço de chocolate e baunilha

BAR

- Whisky novo / Gin Bosford
- Vodka Smirnoff / Vinho branco
- Vinho verde / Vinho tinto
- Porto branco seco / Porto Tawny

Sumo de laranja e Sumo de maçã
 Águas minerais

PREÇO POR PESSOA > 1 HORA

III

(SEMI PASSADO)

FRIOS

- Tarteletes mousse de pato com Porto, tarteletes com mousse de requeijão
- Espadarte fumado com molho acidulado
- Roast beef com mostarda antiga, espetadinha de mozzarella e tomate
- Espetadinhas de frutas
- Crudité de legumes variados com dip “Guacamole”
- Tataki de atum rosa

QUENTES

- Camarão em “Kadaiff”, espetadinha de camarão e abacaxi
- Mini vol au vent de chevre com mel, chamuças
- Rolinhos vegetarianos

MINI PASTELARIA

- Pastéis de Nata, travesseiros e eclairs
- Mini tarteletes de frutas
- Trufas de chocolate gianduja & Rum

BAR

- Whisky novo, Gin, Vodka
- Kir Imperial (espumante natural com gotas de cassis)
- Espumante bruto, Vermute
- Vinho branco e tinto
- Porto branco seco e Tawny
- Moscatel, cervejas
- Sumo de laranja, sumo de maçã e sumo de tomate

- Refrigerantes (Coca cola, Seven up e ice tea de limão)
- Águas minerais

PREÇO POR PESSOA > 1 HORA

SUSHI COCKTAIL

- Tataki de atum rosa
- Tempura de camarão
- Camarão em massa kadaiff
- Nigiri sushi
- Maki sushi
- Hosomaki sushi
- Vinagrete de rábamo, molho de soja e wasabi

BAR

- Espumante bruto,
- Vinho branco 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

SUSHIMAN

NOTA: NO SENTIDO DE PROCEDER AO APROVISIONAMENTO DESTE PRODUTO DE TÃO GRANDE ESPECIFICIDADE SOLICITA-SE A CONFIRMAÇÃO COM 4 DIAS DE ANTECEDÊNCIA

COCKTAIL DINATOIRE

- Camarão envolto em kadaiff com molho de tomate picante
- Sopa fria de meloa com menta
- Espetadinha Caprese
- Salmão fumado da Escócia com funcho sobre tosta centeio
- Vol au vent de espargos bravos com molho rosa e sementes de papoila,
- Tataki de atum rosa
- Mini espetadas 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
- Brie panado com chutney de frutos silvestres
- Rolinhos vegetarianos

FLYING

- Risotto ai funghi porcini
- Bacalhau gratinado com crocante de trigo
- Live cooking
- Tagliatelle Nero com camarão

SOBREMESAS

- Buffet de queijos com variedade de tostas, grissinos
- Espetadinhas de fruta fresca
- Snobinette com creme de arroz e coulis de framboesa
- Shots de tiramisu e mousse de manga
- Morangos com chocolate branco e preto
- Panacotta de canela

BEBIDAS

- Vinho branco e tinto
- Espumante bruto
- Cosmopolitan cocktail
- Sangria de champagne
- Porto tawny
- Whiskie, Gin, Vodka
- Refrigerantes, águas minerais e café

PREÇO POR PESSOA > 2 HORAS

COCKTAIL LIGTH DINNER

(2 HORAS)

Flying Buffet

QUENTES

- Gaspacho à Andalusia (ESP) ou Creme Dubarry (FR) ou Aveludado de Coentros (PR)
- Penne com pomodoro secchi e rucola (IT)
- Bacalhau à Brás com salsa e azeitona de piso (PR)
- Couscous de Legumes (EMIRATOS)
- Souvlaki (espetadinhas de borrego marinado) (GR)

BUFFET

- Espetadinhas de Mozzarella (IT)
- Gravada Lax em tostas (salmão marinado com dill sauce) (SUE)
- Frikadeller (tostas de pão frito com bolinhas de carne) (DIN)
- Ha To Sie (Camarão cozinhado sobre tosta) (CHINA)
- Jamon serrano com lascas de manchego sobre tostas (ESP)
- Chamuças (IND)
- Bindae Duk (panquecas de feijão com presunto) (COR)
- Crudités de legumes variados com dip de Guacamole (MEX)
- Variedade de Sushi (JAP)

DOCES

- Shots de: Creme de arroz doce (PR) e Tiramisú (IT)

- Mini Pastel de Belém (PR)
- Sacher (AUST)
- Apple Pie (GB)
- Crema Catalana (ESP, FR, IT)
- Kie Lime Pie (USA)
- Soufflé de Chocolate (FR)

BEBIDAS

- Whisky novo (ESCÓCIA)
- Whisky Irlandês (IR)
- Gin Bosford (GB)
- Vodka Smirnoff (FIN, RUSS)
- Champagne (FR)
- Vinho verde (PR)
- Vinho branco Pancas (PR)
- Vinho tinto Pancas (PR)
- Porto branco seco Ferreira (PR)
- Porto tinto Tawny Ferreira (PR)
- Sumo de laranja, sumo de tomate
- Águas minerais e café

PEQUENO ALMOÇO

MÍNIMO 50 PESSOAS

OPÇÃO A

Pão regional; integral; centeio e cereais
Croissant e folhado de frutas
Compota de abóbora, mel e manteiga fresca
Fiambre e queijo flamengo
Sumo de laranja e sumo de toranja
Chá, café e leite

OPÇÃO B

Pão regional; integral; centeio e cereais
Croissant e folhado de frutas
Bolo de especiarias
Compota de abóbora, mel e manteiga fresca
Fiambre e paio
Queijo Flamengo e Chèvre fatiado
logurte natural
Ovos mexidos
Espelho de frutas frescas
Sumo de laranja e sumo de toranja
Café, chá e leite

OPÇÃO C

Pão regional; integral; centeio e cereais
Croissant e folhado de frutas.
Bolo de Cenoura
Panquecas com "maple syrup"
Compota de abóbora, mel e manteiga fresca
Fiambre, presunto, paio
Queijo flamengo e Chèvre fatiado
logurte natural e Cereais
Ovos mexidos, bacon e salsichas
Espelho de frutas frescas
Sumo de laranja e sumo de toranja
Café, chá e leite

LANCHES

MÍNIMO 50 PESSOAS // 2 HORAS

OPÇÃO A

Chá
 Café
 Chocolate
 Leite
 Água
 Sumo de laranja e refrigerantes
 Mini baguetes com queijo/fiambre
 Mini croissants com doce de ovos
 Quadrados de chocolate e cenoura
 Mini pastéis de nata

OPÇÃO B

Chá
 Café
 Chocolate
 Leite
 Água
 Sumo de laranja e refrigerantes
 Mini fritos portugueses
 Mini baguetes e mini croissants com queijo/fiambre
 Brownie de chocolate
 Mousse de chocolate e gelatina variada
 Mini pastéis de nata e quadrados de cenoura

COFFEE BREAKS

(30 MINUTOS)

COFFEE STATION

Chá e Infusões
 Café
 Água

(SEM FUNCIONÁRIO)
 PREÇO POR PAX

TEJO

Chá e Infusões
 Café
 Leite
 Biscoitos (3 peças pax)

CCB

Chá e Infusões
 Café
 Leite
 Água
 Sumo de laranja
 2p Mini "muffins"
 1 p Mini pasteis de nata

BELÉM

Chá e Infusões
 Café
 Leite
 Água
 Sumo de laranja
 1p Mini pastéis de nata
 3p Sortido Húngaro com geleia
 1p Mini croissant com doce de ovos

SINTRA

Chá e Infusões
 Café
 Chocolate
 Leite
 Água
 Sumo de laranja
 1p Travesseiros e queijadas
 1p Croissant com fiambre e queijo
 3p Sortido Húngaro com geleia
 1p Mini pasteis de nata
 1p Telhas de Amêndoa

Suplemento para sumo de laranja natural:

JARRO LITRO

SERVIÇO PERMANENTE

Termos de café	
Termos de chá	
Termos de leite	
Jarro de sumo de laranja natural litro	
Bandeja com "muffins" de chocolate e aveia	(+/- 40 unidades)
Bandeja de Sortido Húngaro	(+/- 30 unidades)
Bandeja de biscoitos	(+/- 40 unidades)
Bandeja de mini pastelaria	(+/- 40 unidades)
Bandeja com mini fritos portugueses	(+/- 40 unidades)
Bandeja com croissants médio com fiambre ou queijo	(+/- 20 unidades)
Taça com salada de frutas	(+/- 15 Pessoas)
Bandeja com canapés	(+/- 40 unidades)
Whisky novo (inclui bebidas de preenchimento)	(por garrafa)
Refrigerantes	
Água de 1L	
Água de 0,5L	
Água de 0,25L	
Taxa de serviço produtos de patrocinadores	Sob consulta

EMPREGADO PERMANENTE POR UM PERÍODO DE 7 HORAS

NOTA: CASO O SERVIÇO ULTRAPASSE AS 7 HORAS DE PERMANÊNCIA NO LOCAL, DEVIDO AO PROLONGAMENTO DO SERVIÇO, É FACTURADO O VALOR DA (S) HORA (S) EXTRA (S).

