

FOODSTORY

CCB

FOODBOOK 2026

QUEM SOMOS

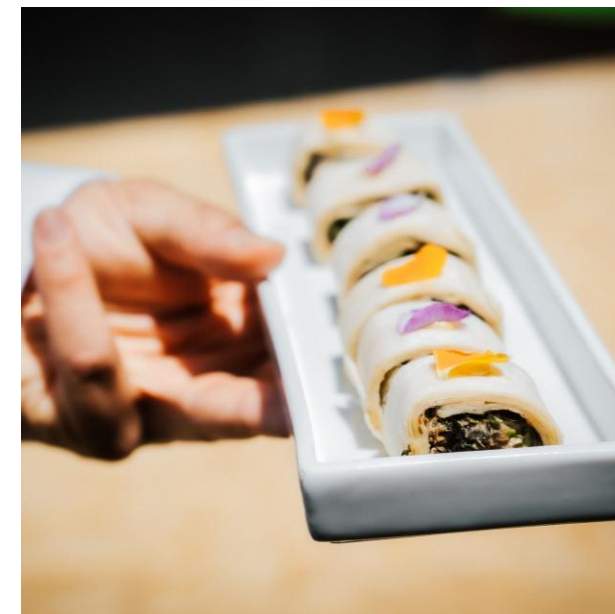
Somos a nova geração de catering, com ideias atrevidas e audazes, sempre respeitando a tradição gastronómica portuguesa.

O resultado das nossas criações é visualmente atrativo e, acima de tudo, com sabor e personalidade.

Trabalhamos com os nossos clientes para desenvolver as melhores soluções, somos ágeis na busca de alternativas e procuramos fazer diferente – a personalização e originalidade são o nosso fator diferenciador e cada evento possui um contexto e uma história única. Privilegiamos os produtos nacionais, frescos e de estação.

Introduzimos os produtos de forma a oferecer a melhor qualidade e criatividade aos clientes, respeitando a temática do evento.

Esta é a nossa filosofia, o nosso conceito, a forma como encaramos o futuro e como estamos no mercado.



SOMOS EXPERIÊNCIAS

Momentos e histórias dos nossos eventos, de partilhas com os clientes, parceiros e fornecedores e das pessoas que nos representam.

SOMOS GASTRONOMIA

A génese da nossa existência, a nossa alma e razão de existir e o que pretendemos levar para o centro do palco dos nossos eventos.

SOMOS INOVADORES

Procuramos ir sempre mais além, trazer novidades e criar tendências, ser o futuro hoje, honrando tradições e heranças culturais.

QUEM SOMOS



Desde eventos exclusivos até eventos para mais de 4.000 pessoas.



Capacidade de adaptação no terreno (eventos em castelos, jardins, praias, casas privadas, palácios e monumentos nacionais, empresas...).



Em 2025 ultrapassámos os 900 eventos e 150.000 pessoas servidas.



Experiência em eventos protocolares, incluindo várias visitas de Estado, Congressos e Festivais de Verão, grandes eventos Corporativos e Casamentos.



Trabalhamos não só na Grande Lisboa, mas também no resto do país.

Espaços próprios e exclusivos: Centro Cultural de Belém, Vandelli Botanical Garden, Monsantos Open Air e Rive Rouge (Time Out Market).

Parcerias preferenciais com: MEO Arena, Pavilhão Carlos Lopes, Campo Pequeno, Casa do Presidente, Casa de Desenho, Fundação do Gil, Palácio Azurara, Camélia Gardens, Coliseu dos Recreios, Suspenso e Fábricas.

Recomendados por vários espaços emblemáticos : Convento do Beato, Pátio da Galé, Nova SBE, Palácios de Sintra, Palácio Nacional de Queluz, Palácio da Bacalhôa, Teatro Thalia, entre tantos outros.

Parceiro de catering : Catering exclusivo do CCB, NOS Alive desde 2018 (sendo que em 2024 tivemos mais de 10 áreas no festival para organização, patrocinador principal e outras marcas envolvidas); Web Summit na FIL desde 2021; Meo Kalorama 2022; Rock in Rio em 2018 (áreas VIP) e 2024 (zonas exclusivas e lounge e refeições artistas e bandas palco principal).



PEQUENO-ALMOÇO
& WELCOME COFFEE

PEQUENO-ALMOÇO

DURAÇÃO: 90 min | **PARTICIPANTES:** mínimo 30 pessoas
Pequeno-almoço no âmbito de reunião, preço sob consulta.

01

- Café Nespresso
- Descafeinado Nespresso
- Chá e infusões
- Leite meio gordo
- Bebida vegetal arroz, soja, aveia
- Sumo de laranja
- Água mineral com gás
- Água mineral sem gás
- Queijo fatiado
- Queijo vegano
- Manteiga
- Bolachinhas caseiras
- Mini folhado de espinafres
- Mini palmiers
- Fruta da época aos cubos (3 variedades)
ex: melão, abacaxi, mamão, melancia
- Cesto de pães variados
- Pão sem glúten
- Ovos mexidos
- Fiambre de porco
- Fiambre de peru

20€ + 13% IVA

02

- Café Nespresso
- Descafeinado Nespresso
- Chá e infusões
- Leite meio gordo
- Bebida vegetal arroz, soja, aveia
- Sumo de laranja
- Água mineral com gás
- Água mineral sem gás
- Queijo vegano
- Queijo fresco
- Manteiga
- Compotas
- Mini pain au chocolate
- Bolo caseiro
ex: frutos vermelhos, chocolate, banana e chocolate, maçã e canela, iogurte, simples
- Iogurte natural
- Iogurte com compota de fruta
- Granola
- Mini palmiers
- Scones caseiros simples
- Fruta da época aos cubos (4 variedades)
ex: melão, abacaxi, mamão, meloa, uvas, diospiro e kiwi
- Cesto de pães variados
- Pão sem glúten
- Mini croissant
- Ovos mexidos
- Bacon
- Fiambre de porco
- Fiambre de peru
- Queijo fatiado

23,50€ + 13% IVA

PEQUENO-ALMOÇO

DURAÇÃO: 90 min | **PARTICIPANTES:** mínimo 30 pessoas
Pequeno-almoço no âmbito de reunião, preço sob consulta.

Saudável

- Café Nespresso
- Descafeinado Nespresso
- Chá e infusões
- Leite meio gordo
- Bebida vegetal arroz, soja, aveia
- Sumo natural de fruta da época
- Sumo detox
- Água aromatizada
- Água mineral com gás
- Água mineral sem gás
- Cesto de pães variados de fermentação lenta
- Pão sem glúten
- Queijo fresco
- Fiambre de peru
- Manteiga
- Compotas
- Mel
- Queque de legumes
- Bolo de banana vegan
- Barra de cereais
- Bolachinhas de aveia e canela
- Iogurte natural
- Iogurte com compota de fruta
- Granola
- Overnight com fruta fresca
- Ovo cozido
- Tomate assado com oregãos
- Fruta da época aos cubos (4 variedades)
ex: melão, manga, mamão, abacaxi, kiwi, cerejas, morangos, framboesas, mirtilos, amoras

30,75€ + 13% IVA



WELCOME COFFEE

DURAÇÃO: 30 min | PARTICIPANTES: mínimo 30 pessoas

- Café Nespresso
- Descafeinado Nespresso
- Chá e infusões
- Leite e bebidas vegetais
- Água mineral com gás
- Água mineral sem gás

6,75€ + 13% IVA

4,75€ + 13% IVA

quando serviço conjugado com outro serviço de F&B
com intervalo de 3 horas





COFFEE BREAK

COFFEE-BREAK

DURAÇÃO: 30 min | PARTICIPANTES: mínimo 30 pessoas

01

- Café Nespresso OU
 - Descafeinado Nespresso Croissant com queijo
 - Chá e infusões Croissant com fiambre
 - Leite e bebidas vegetais OU
 - Sumo de laranja OU de maçã Brioche com queijo
 - Água mineral com gás Brioche com fiambre
 - Água mineral sem gás
-
- Fruta da época à peça (2 variedades)
ex: pêra, maçã vermelha, banana, maçã verde
 - Bolachinhas caseiras
 - Iogurte de aromas
 - Iogurte vegan
 - Granola
 - Mini pão de sementes com queijo
 - Mini pão de sementes com fiambre

8,75€ + 13% IVA

02

- Café Nespresso
 - Descafeinado Nespresso
 - Chá e infusões
 - Leite e bebidas vegetais
 - Sumo de ananás OU tutti frutti
 - Água mineral com gás
 - Água mineral sem gás
-
- Fruta da época à peça (2 variedades)
ex: pêra, maçã vermelha, banana, maçã verde
 - Bolo caseiro
ex: frutos vermelhos, chocolate, banana e chocolate, maçã e canela, iogurte, simples
 - Iogurte de aromas
 - Iogurte vegan
 - Granola
-
- Mini pão de sementes com queijo
 - Mini pão de sementes com fiambre OU
 - Croissant com queijo
 - Croissant com fiambre OU
 - Brioche com queijo
 - Brioche com fiambre
-
- Dots OU
 - Pain au chocolate OU
 - Pão de queijo OU
 - Folhado de espinafres

11,75€ + 13% IVA

COFFEE-BREAK

DURAÇÃO: 30 min | PARTICIPANTES: mínimo 30 pessoas

03

- Café Nespresso
- Descafeinado Nespresso
- Chá e infusões
- Leite e bebidas vegetais
- Sumo de frutos vermelhos OU de manga
- Água mineral com gás
- Água mineral sem gás

- Fruta da época à peça (2 variedades)
ex: pêra, maçã vermelha, banana, maçã verde

- Mini muffins variados
- Iogurte de aromas
- Iogurte vegan
- Granola

- Folhado de frango

OU

Mini pão com chouriço

OU

Mini queijadas variadas

OU

Mini bola de Berlim

- Mini pão de sementes com queijo
- Mini pão de sementes com fiambre

OU

Croissant com queijo

Croissant com fiambre

OU

Brioche com queijo

Brioche com fiambre

- Mini pastéis de nata

15,50€ + 13% IVA

Saudável

- Café Nespresso
- Descafeinado Nespresso
- Chá e infusões
- Leite e bebidas vegetais
- Sumo de laranja
- Sumo detox
- Chá frio
- Água mineral com gás
- Água mineral sem gás

- Fruta da época à peça (2 variedades)
ex: dióspiro, morangos, nectarina, pêssago, alperce, ameixa, figos, cerejas, banana, maçã, uvas

- Iogurte de aromas
- Granola
- Mini pão de sementes com queijo fresco e rúcula
- Wrap de frango com abacate e espinafres
- Barras de cereais
- Trufas de tâmaras com frutos secos

20,50€ + 13% IVA

ESTAÇÕES ADICIONAIS COM CHEF

DURAÇÃO: 30 min | **PARTICIPANTES:** mínimo 30 pessoas
Aplicável a pequeno-almoço e coffee-break.

- Estação de omeletes com toppings -- **4,25€ + 13% IVA**
- Estação de panquecas com toppings -- **5,75€ + 13% IVA**
- Estação de panquecas com banana e aveia -- **7,75€ + 13% IVA**
- Estação de waffles com toppings -- **6€ + 13% IVA**
- Estação de iogurtes com toppings -- **5€ + 13% IVA**

FOODSTORY





COCKTAIL
& COCKTAIL DINATOIRE

COCKTAIL

PARTICIPANTES: mínimo 50 pessoas

Recomendamos a escolha de um misto entre canapés quentes, frios e sobremesas para uma melhor experiência. Escolher 8.

01

BEBIDAS

- Espumante bruto
- Vinho branco Vale da Judia
- Martini Rosso
- Martini Bianco
- Porto tónico
- Aperol Spritz
- Sumo de laranja
- Água mineral com gás
- Água mineral sem gás

Até 60 min: **28€** (23€ + 13% IVA | 5€ + 23% IVA)

Até 90 min: **33,50€** (27€ +13% IVA | 6,50€ + 23% IVA)

CANAPÉS (buffet & volante – escolher 8)

Quentes

- Mini rissóis de camarão com molho mil ilhas
- Tempura de choco com aioli de ervas e lima
- Chamuças de vegetais
- Mini croquetes de novilho com molho de mostarda e mel
- Gyosas de frango com balsâmico
- Panado de mozzarella

Frios

- Falafel com chutney de manga
- Creme frio de beterraba e sour cream
- Tartelete com hummus de abóbora com compota de cebola roxa
- Tosta com goiabada e creme de queijo da Serra
- Brusqueta de ducel de cogumelos e frutos secos com balsâmico
- Mini espetos de mozzarelline, tomate cherry e pesto

Sobremesas

- Mini pastéis de nata
- Mini tartelete com ganache de maracujá
- Mini trufa de salame

COCKTAIL

PARTICIPANTES: mínimo 50 pessoas

Recomendamos a escolha de um misto entre canapés quentes, frios e sobremesas para uma melhor experiência. Escolher 8.

02

BEBIDAS

- Espumante bruto
- Vinho branco Vale da Judia
- Martini Rosso
- Martini Bianco
- Porto tónico
- Aperol Spritz
- Sumo de laranja
- Água mineral com gás
- Água mineral sem gás

CANAPÉS (buffet & volante)

Quentes

- Bolinha de alheira com aioli de paprika
- Gamba panada
- Mini rissóis de camarão com molho mil ilhas
- Tempura de choco com aioli de alho negro
- Mini pasteis de bacalhau com agri-doce de tomate
- Espetadas de frango teryaki
- Springroll de legumes com molho sweet chilli
- Mini empada de legumes

Frios

- Tartelete com hummus de abóbora com compota de cebola roxa
- Espetada de uva macerada com hortelã da ribeira e queijo da ilha
- Gaspacho de meloa e pó de presunto
- Tártaro de atum e sésamos em tosta de pão de sementes
- Blini com creme de endro, raspa de lima e salmão fumado
- Torricado de bacalhau com azeitona preta
- Bouchée de mousse de gorgonzola com nozes
- Cone de guacamole e picadinho de camarão

Sobremesas

- Mini queijada de Sintra
- Brigadeiro de arroz-doce
- Texturas de frutos vermelhos (mini tartelete com cremoso, coulis e liofilizado)

Até 60 min: **33,50€** (27€ + 13% IVA | 6,50€ + 23% IVA)

Até 90 min: **40€** (32€ +13% IVA | 8€ + 23% IVA)

COCKTAIL DINATOIRE

PARTICIPANTES: mínimo 50 pessoas

01

BEBIDAS

- Espumante bruto
- Vinho branco Vale da Judia
- Vinho tinto Vale da Judia
- Martini Rosso
- Martini Bianco
- Gin tónico
- Porto tónico
- Aperol Spritz
- Sumo de laranja
- Água mineral com gás
- Água mineral sem gás
- Café Nespresso
- Descafeinado Nespresso

CANAPÉS (buffet & volante)

- Creme de abóbora e cenoura
- Shot de ajo blanco e amêndoa torrada
- Mini coxinhas de frango
- Mini rissóis de leitão
- Mini pastéis de bacalhau com agri-doce de tomate
- Falafel com chutney de manga
- Mini tartelete com o hummus de beterraba e cebola caramelizada
- Bouchée de queijo da Serra e marmelada
- Tártaro de atum e sésamo em tosta de pão de sementes
- Gyosas de vegetais com balsâmico
- Tempura de choco com aioli de alho negro
- Mini cone de salmão fumado, guacamole e cebola frita
- Quiche de mozzarella, tomate, manjeriço

MINI DOSES

- Ragú de novilho, rúcula e bolo do caco de azeitonas
- Linguini com camarão à Bulhão Pato

SOBREMESAS (buffet)

- Mini pastéis nata
- Mini macarrons
- Trufas de salame
- Mousse de speculoos
- Mini tartelete com ganache de maracujá
- Salada de fruta

42€ (34€ +13% IVA | 7€ + 23% IVA)

COCKTAIL DINATOIRE

DURAÇÃO: até 90 min | PARTICIPANTES: mínimo 50 pessoas

02

BEBIDAS

- Espumante bruto
- Vinho branco Vale da Judia
- Vinho tinto Vale da Judia
- Martini Rosso
- Martini Bianco
- Gin tónico
- Porto tónico
- Aperol Spritz
- Sumo de laranja
- Água mineral com gás
- Água mineral sem gás
- Café Nespresso
- Descafeinado Nespresso

CANAPÉS (buffet & volante)

- Shot de gaspacho de melancia
- Creme de coentros e ovo ralado
- Brusqueta de pesto, tomate seco e cogumelos
- Bolinha de alheira com agri-doce de maçã
- Chamuças de vegetais
- Mini tartelete de camembert, mascarpone e espargos
- Puris com escabeche de pato e gel de laranja
- A nossa horta – húmus de abóbora e de beterraba com mini legumes
- Mini espetos de mozzarelline, tomate cherry e pesto
- Camarão com panko e maionese de pimenta rosa
- Mini rissóis de leitão
- Empada de frango do campo e cogumelos

MINI DOSES

- Fusilli com salmão e molho de alcaparras
- Brioche com novilho baixa temperatura e cebola caramelizada

SOBREMESAS (buffet)

- Mini pastéis nata
- Mini macarrons
- Mini éclairs
- Brigadeiros de arroz-doce
- Texturas de frutos vermelhos (mini tartelete com cremoso, coulis e liofilizado)
- Mousse de Kinder Bueno
- Mini queijada de Sintra
- Salada de fruta

50€ (40€ +13% IVA | 10€ + 23% IVA)

WELCOME COCKTAIL

DURAÇÃO: 30 min | **PARTICIPANTES:** mínimo 50 pessoas
Válido apenas em conjunto com menu gala, empratado ou buffet

01

BEBIDAS

- Vinho branco Vale da Judia
- Vinho tinto Vale da Judia
- Soft drinks
- Sumo de laranja
- Água mineral com gás
- Água mineral sem gás

SELECÇÃO DE SALGADINHOS (escolha 3)

Mini croquetes de alheira, mini croquetes de novilho, mini empadas de legumes, chamuças de vegetais, gyosas de vegetais, gyosas de frango, mini rissóis de camarão, tempura de choco, mini empadas de legumes, chamuças de frango, mini pasteis de bacalhau

4,50€ (3,30€ +13% IVA | 1,20€ + 23% IVA)

02

BEBIDAS

- Espumante
- Vinho branco Vale da Judia
- Vinho tinto Vale da Judia
- Soft drinks
- Sumo de laranja
- Água mineral com gás
- Água mineral sem gás

SELECÇÃO DE SALGADINHOS (escolha 3)

Mini Springrolls de legumes, mini folhado de brie e compota de figos, mini empada de aves, panados de mozzarella, camarão em fio de batata, mini falafel de grãos, mini bolinha de jalapenõ

10€ (6,90€ +13% IVA | 3,10€ + 23% IVA)

03

BEBIDAS

- Espumante
- Porto Tónico
- Vinho branco Vale da Judia
- Vinho tinto Vale da Judia
- Soft drinks
- Sumo de laranja
- Água mineral com gás
- Água mineral sem gás

SELECÇÃO DE SALGADINHOS (escolha 3)

Mini espetada de mozzarelline, tomate cherry e pesto, tartelete de guacamole e salmão fumado, folhado brie e compota de figos, tártaro de novilho maturado com escabeche de legumes e tosta, bruschetta de duxelle de cogumelos, frutos secos e balsâmico

16€ (11€ +13% IVA | 5€ + 23% IVA)



MENU EMPRATADO



MENU EMPSTATADO

DURAÇÃO: 90 min | PARTICIPANTES: mínimo 50 pessoas

FOODSTORY

01

COUVERT

- Bolinha de sementes, bolinha de pão branco, manteiga de tomate seco e manteiga de flor de sal
- Risotto de cogumelos selvagens, refrescado com espumante, gremolata de ervas e noz tostada
- Raviolis de abóbora com aromas de tom yum e nozes tostadas

ENTRADAS (escolha 1)

- Creme de coentros com ovo, redinha de pão alentejano e flor de sal
- Estaladiço de legumes salteados com ervas provençais, salada de chicória e redução de balsâmico
- Sopa cremosa de tomate com poejos, croutons e pó de tomate seco
- Laminas de presunto com figos macerados, croutons, salada de ervas frescas e gel de vinho do porto

PRATO PRINCIPAL (escolha 1)

- Dourada da nossa costa, compota agri-doce de pimentos, esmagada de batata nova e couve-flor romanesca
- Tranche de corvina corada com tomilho, molho cítrico e puré de ervilhas
- Lombinho de porco assado no forno com crosta de mostarda antiga, esmagada de batata-doce laranja e espinafres salteados
- Novilho estufado em vinho tinto, puré de batata trufado, legumes da época e jus de novilho

SOBREMESAS (escolha 1)

- Cheesecake de framboesa com calda de frutos vermelhos
- Farófias com creme de Balleys
- Parfait de maçã e caramelo
- Genoise com maçã salteada e crumble de canela, envolta em creme inglês de limão
- Fruta laminada
- Água mineral com e sem gás
- Café Nespresso e chá

41,50€ + 13% IVA

MENU EMPSTATADO

FOODSTORY

02

COUVERT

- Bolinha de sementes, bolinha de pão branco, manteiga de tomate seco e manteiga de flor de sal

- Gnocchis salteados com "vieira" de seta de cardo e molho de caril
- Raviolis de cogumelos, creme aveludado com aroma trufado e cogumelos selvagens salteados

ENTRADAS (escolha 1)

- Pêra laminada escalfada em espumante, queijo Roquefort, nozes, folhas de rúcula e balsâmico
- Creme de peixe da nossa costa, camarão, croutons de pão alentejano e óleo de clorofila
- Folhado de peixe e ervas, azeite de clorofila e saladinha de espinafre baby
- Carpaccio de novilho com molho de mostarda antiga, salada ibérica, lascas de parmesão e alcaparras

PRATO PRINCIPAL (escolha 1)

- Robalinho em cama de espinafres, crosta de ervas e amêndoa tostada, puré de aipo e romanesco
- Bacalhau assado, puré de grão à francesa, Bok-choi, pipoca de porco e brassage de sammes fumado
- Alcatra de novilho com molho de natas e porcini, batata gratin e espargos salteados com tomilho
- Bochecha de porco a baixa temperatura, puré de legumes assados, batata sauté e jus de vinho do porto

SOBREMESAS (escolha 1)

- Meia esfera de chocolate com recheio de tiramisu
 - Parfait de côco recheado com abacaxi caramelizado e no seu creme inglês
 - Bolo de requeijão com mousse de compota de abóbora e canela
 - Verrine de mousse de mascarpone com maçã salteada e crumble de canela e frutos secos
 - Fruta laminada
-
- Água mineral com e sem gás
 - Café Nespresso e chá



46€ + 13% IVA

MENU EMPSTATADO

DURAÇÃO: 90 min | PARTICIPANTES: mínimo 50 pessoas



03

FOODSTORY

COUVERT

- Bolinha de sementes, bolinha de pão branco, manteiga de tomate seco e manteiga de flor de sal

ENTRADAS (escolha 1)

- Crocante de morcela e ananás glaceado em vinho Madeira e mel, acompanhado de salada
- Creme de castanhas e cogumelos, avelã torrada e trufa
- Ceviche de peixe branco com leite tigre e crocante de milho
- Trio de cherry com uva verde, mozzareline, rúcula e balsâmico

PRATO PRINCIPAL (escolha 1)

- Roullade de pregado com camarão, arroz cremoso de coentros, saladinha de berbigão e pickle caseiro de cebola roxa
- Pampo assado com ervas provençais, crosta de tomate seco, batata fondant, bimis e molho do assado
- Supremo de pintada com recheio de chouriço bísaro, molho de churrasco, polenta frita e tian de legumes
- Vazia de novilho com puré trufado, legumes baby, crocante de presunto e molho de bife à portuguesa
- Wellington de batata-doce com cogumelos e legumes da época
- Mil-folhas de batata gratinada com vegetais laminados

SOBREMESAS (escolha 1)

- Petit gâteau de chocolate e pistachio com ganache de limão
- Delícia de doce de leite com creme inglês de Balleys
- Profiterole de Ferrero Rocher
- Genoise com creme diplomata e frutos vermelhos com consomé de tangerina e morangos
- Fruta laminada
- Água mineral com e sem gás
- Café Nespresso e chá

52€ + 13% IVA

MENU EMPRATADO

DURAÇÃO: 90 min | PARTICIPANTES: mínimo 50 pessoas



04

COUVERT

- Bolinha de sementes, bolinha de pão branco, manteiga de tomate seco e manteiga de flor de sal

ENTRADAS (escolha 1)

- Cremoso de abacate com salmão gravlax, salada de rúcula com torricado de pão alentejano e gel de manga
- Aveludado de camarão com telha de tinta de choco
- Risotto de berbigão à Bulhão Pato
- Burrata com tomate coração de boi, rúcula e pesto

PRATO PRINCIPAL (escolha 1)

- Robalo com crosta de frutos secos, molho de estragão e lima, puré de batata doce em cama de couve
- Medalhão de tamboril com molho de limão, ameijoas, sobre juliana de legumes
- Coxa de pato confitado, puré de pastinaca, molho ácido de frutos vermelhos e espargos
- Entrecôte, kale salteada com sésamo, esmagada de batata e cogumelos e molho de vinho da Madeira
- Courgette recheada com bulgur e frutos secos, legumes assados, saladinha de rebentos e redução de vinho do Porto
- Arancini de funghi trufado com aioli de alho negro e escabeche de

legumes

SOBREMESAS (escolha 1)

- Tarte frangipan com creme diplomata e frutos vermelhos
- American cookie com pannacota de frutos vermelhos e mousse de caramelo
- Massa folhada crocante com doce de amêndoa e aromas de lima
- Triologia de chocolate com crocante de palite feuilletine e frutos vermelhos
- Fruta laminada
- Água mineral com e sem gás
- Café Nespresso e chá

FOODSTORY

60€ + 13% IVA



BUFFET

DURAÇÃO: 90 min | PARTICIPANTES: mínimo 50 pessoas

01

SALADAS & FRIOS

- Salada simples (alface, cenoura ralada, tomate, pepino, couve roxa, rúcula, rebentos de soja, espinafres frescos)
- Azeitonas tradicionais marinadas
- Sortido de pães
- Temperos

Escolha 3 opções:

- Salada de grão com bacalhau
- Salada de couscous com açafrão, legumes salteados e frango
- Salada de quinoa com cogumelos à Bulhão Pato
- Salada de arroz selvagem, com maçã, edamame e sésamo
- Salgadinhos variados
- Salada de batata, dressing de mostarda, cubos de bacon e cebollete

SOPA (escolha 1)

- Creme de cenoura
- Creme de coentros
- Vichisoise de alho francês e sementes de sésamo

PRATO PRINCIPAL (escolha 1)

- Lombinhos de perca com caril de madras e folhas de bok choy e arroz basmati
- Rolinho de pango au meunier com arroz de coentros
- Espiritual de bacalhau
- Arroz de pato com enchidos
- Peito de peru com molho de natas, cogumelos e arroz selvagem
- Escalope de frango com molho de mostarda antiga e batata noisette
- Noodles salteados com rebentos de soja, juliana de cenoura, pimentos e coentros
- Caril de grão e legumes com arroz basmati
- Feijoada de tomate seco e cogumelos com arroz basmati

SOBREMESAS

(escolha 4 opções + salada de frutas)

- Bolo chocolate sem glúten
- Parfait de Oreo
- Mousse de manga
- Cheesecake de maçã e canela
- Parfait de speculoos
- Tarte de limão
- Salada de fruta
- Água mineral com e sem gás
- Café Nespresso e chá

41,50€ + 13% IVA - 1 prato principal
52€ + 13% IVA - 2 pratos principais

BUFFET

DURAÇÃO: 90 min | PARTICIPANTES: mínimo 50 pessoas

02

SALADAS & FRIOS

- Salada simples (alface, cenoura ralada, tomate, pepino, couve roxa, rúcula, rebentos de soja, espinafres frescos)
- Azeitonas tradicionais marinadas
- Sortido de pães
- Temperos

Escolha 3 opções:

- Salada de quinoa, grão, caju e arandos com aroma de cominhos e coentros
- Salada de fusilli, camarão, maionese de açafrão e folhas frescas de espinafres
- Quiche provençal de legumes
- Pastéis de forno de frango
- Salada niçoise (ovo, atum, feijão verde)
- Salada caeser (alface romana, cubos de frango, croutons, bacon e lascas de parmesão)

SOPA (escolha 1)

- Creme de espinafres com amêndoa torrada
- Creme de abobora e pevides torradas
- Sopa de tomate com poejos

PRATO PRINCIPAL (escolha 1)

- Gomes de Sá de bacalhau
- Filetes de peixe galo em crosta de chouriço e hortelã com batata nova assada
- Bacalhau de meia cura confitado com alho, salteado de lombardo e presunto e batata a murro
- Supremos de frango com crosta de farinheira e jus do mesmo com arroz primavera
- Ragoût de novilho guisado com legumes mediterrânicos e polenta
- Roti de Perú, com jus de alecrim e Grand Marnier e batata à padeiro com paprika

- Bifinhos de seitan com molho teriyaki e cogumelos com fusilli tricolor
- Tortellini de espinafres com molho de natas e pesto
- Almondegas vegetarianas com molho de tomate e aroma de manjerição com puré de batata-doce

SOBREMESAS

(escolha 4 opções + salada de frutas)

- Brownie de chocolate com Oreo
- Bolo de bolacha
- Cheesecake de frutos vermelhos
- Tarte de limão
- Torta de laranja
- Profiteroles com molho de chocolate
- Salada de fruta
- Água mineral com e sem gás
- Café Nespresso e chá

46€ + 13% IVA - 1 prato principal
56€ + 13% IVA - 2 pratos principais

BUFFET

DURAÇÃO: 90 min | **PARTICIPANTES:** mínimo 50 pessoas

03

SALADAS & FRIOS

- Salada simples (alface, cenoura ralada, tomate, pepino, couve roxa, rúcula, rebentos de soja, espinafres frescos)
- Azeitonas tradicionais marinadas
- Sortido de pães
- Temperos

Escolha 3 opções:

- Salada de mozarellini, com tomate cherry, croutons, folhas de manjerição e vinagrete de balsâmico
- Salada de couve-flor e kale assada, molho de iogurte, limão e cominhos e pistacho tostado
- Bôla de enchidos
- Empanada de aves
- Salada árabe de grão com tomate, pepino, cebola e azeitona e hortelã
- Buddha bowl, (trigo sarraceno, sementes de abóbora, brunesa de legumes crus e tofu salteado)

SOPA (escolha 1)

- Sopa fria de beterraba, cebolinho e sour cream
- Creme de espargos e crumble de chouriço bísaro
- Creme de cogumelos com castanhas

PRATO PRINCIPAL (escolha 1)

- Lombo de dourada com crosta de ervas e aromas cítricos com batata assada e legumes
- Corvina em crosta de ervas e aromas cítricos com batata à lagareiro
- Mimos de peixe com molho de camarão e cebolinho com puré de abóbora
- Strogonoff de novilho com cogumelos e brandy, chips de batata-doce e arroz selvagem
- Lombo de porco com castanhas e puré de batata-doce
- Medalhão de peito de frango envolto em bacon com molho de tomilho e aguardente e batata assada

- Tien de legumes provençais
- Sheppard's pie vegan de legumes e tempeh
- Tofu marinado em molho teriyaki com legumes orientais

SOBREMESAS

(escolha 4 opções + salada de frutas)

- Arroz-doce tradicional
- Pudim de côco com calda de frutos vermelhos
- Bolo mousse chocolate
- Tarte amêndoa crocante
- Profiteroles com molho de chocolate
- Pudim Abade de Priscos
- Salada de fruta
- Água mineral com e sem gás
- Café Nespresso e chá

49€ + 13% IVA - 1 prato principal
60€ + 13% IVA - 2 pratos principais

LIVE COOKING

DURAÇÃO: 90 min | **PARTICIPANTES:** mínimo 50 pessoas
Escolher 1 opção:

- Bacalhau à Brás com pó de azeitona – **12€ + 13% IVA**
- Tagliatelle de camarão e cebolinho – **12,50€ + 13% IVA**
- Risotto de cogumelos selvagens e tomilho – **5,50€ + 13% IVA**
- Risotto alla milanese com abóbora, roquefort e noz
16€ + 13% IVA
- Risotto de camarão e lima – **16€ + 13% IVA**
- Mini hambúrguer de novilho com queijo emmental e maionese de
trufa **12,50€ + 13% IVA**
- Mini bifanas – **12€ + 13% IVA**
- Rosbife com pimentas em bolo do caco – **16€ + 13% IVA**
- Mini preguinhos – **15€ + 13% IVA**
- Pato confitado com risotto de alecrim e laranja – **14€ + 13% IVA**
- Fajitas com frango ou hummus – **9,25€ + 13% IVA**
- Raviolis de abóbora com molho tom yum – **9,25€ + 13% IVA**
- "Vieira" de cogumelo erinjoy com arroz cremoso de açafrão – **9,25€
+ 13% IVA**

FOODSTORY





MENU GALA

MENU GALA

DURAÇÃO: 90 min | **PARTICIPANTES:** mínimo 50 pessoas



01

COUVERT

- Bolinha de sementes, bolinha de pão branco, manteiga de tomate seco e manteiga de flor de sal

- Risotto vegan de castanha com pera caramelizada e balsâmico
- Falafel com puré de berinjela fumada, molho ácido de iogurte e crumble de azeitona

ENTRADAS (escolha 1)

- Creme de alho francês com óleo de açafrão, picadinho de legumes e amêndoa
- Tártaro de robalo alimado, ovas de truta, espuma de citrinos e crocante de alga nori
- Mil folhas caramelizado de alheira, noz pecan e maçã em vinho Madeira

SOBREMESAS (escolha 1)

- O nosso cappuccino (genoise com parfait de café, mousse mascarpone com chocolate em pó em cinta de chocolate negro)
- Mil folhas de pastel de nata
- Pavlova com mousses tropicais e consomé de morangos e poejos
- Fruta laminada
- Água mineral com e sem gás
- Café Nespresso e chá

PRATO PRINCIPAL (escolha 1)

- Tranche de corvina em molho do assado e hortelã da ribeira, cubos de xerém e bok Choi
- Bacalhau de meia cura, esmagada de batata e azeitona, emulsão de alho confitado e coentros
- Escalope de alcatra com molho de mostarda antiga, legumes salteados e rosti de batata trufado
- Rolinho crocante de pato e enchidos, arroz de frutos secos e legumes glaceados

80€ + 13% IVA - 1 prato principal
108€ + 13% IVA - 2 pratos principais

MENU GALA

DURAÇÃO: 90 min | PARTICIPANTES: mínimo 50 pessoas



02

COUVERT

- Bolinha de sementes, bolinha de pão branco, manteiga de tomate seco e manteiga de flor de sal

ENTRADAS (escolha 1)

- Creme de cherovia com vieira grelhada e rebentos
- Gaspacho de cantalupe com salada de camarão e endro, telha de pão rustico óleo de citronela e ovas de mujol
- Empanadilha de pato com coulis de figo e moscatel, salada de agrião e laranja

PRATO PRINCIPAL (escolha 1)

- Tentáculo de polvo à lagareiro compota de chalota e especiarias, puré de batata-doce laranja e grelos
- Rolo de pregado em molho de marisco, picadinho de camarão e arroz de coentros
- Naco da vazia com molho de foie gras, gratin de batata e duo de espargos salteados
- Perna de pato confitado com molho de citrinos e laranja caramelizada, esparregado de agrião e batata duchese
- Canelone de vegetais da época com jus de cogumelos selvagens

FOODSTORY

- Courgette gratinada com legumes e queijo feta e cremoso de quinoa

SOBREMESAS (escolha 1)

- Panacotta de framboesa com ganache de maracujá, frutos vermelhos e rebentos da época
- Bolo de chocolate sem glúten com crocante de pistachio
- Monte alentejano (esfera de chocolate com aveludado de amêndoa) e árvore de chocolate e rúcula
- Fruta laminada

- Água mineral com e sem gás
- Café Nespresso e chá

92€ + 13% IVA - escolha de 1 prato
135€ + 13% IVA - escolha de 2 pratos



LUNCH BOX

LUNCH BOX

PARTICIPANTES: mínimo 30 pessoas

01

- Sumo individual
- Água mineral individual

- Brioche de peru fumado, brie e rúcula
- Salada de quinoa com cogumelos à Bulhão Pato
- Peça de fruta
- Fatia de salame de chocolate

15€ + 13% IVA

02

- Sumo individual
- Água mineral individual

- Pão de sementes com creme de queijo da serra, presunto, balsâmico e espinafres
- Salada de penne com azeitonas, mozzareline, tomate cherry e pesto
- Peça de fruta
- Muffins

15€ + 13% IVA

03

- Sumo individual
- Água mineral individual

- Chapata de azeitona com panado de frango, maionese de kimchi e alface iceberg
- Salada niçoise (ovo, atum, feijão verde, etc)
- Peça de fruta
- Mil folhas

15€ + 13% IVA

LUNCH BOX

PARTICIPANTES: mínimo 30 pessoas

04

- Sumo individual
- Água mineral individual
- Batata frita em pacote individual
- Pão de caril com porco a baixa temperatura, agri-doce de maçã e coleslaw
- Salada árabe de grão com tomate, pepino, cebola e azeitona e hortelã
- Pastel de forno de frango
- Peça de fruta
- Donut

20€ + 13% IVA

05

- Sumo individual
- Água mineral individual
- Batata frita em pacote individual
- Brioche com salmão fumado, guacamole e radichio
- Salada de couscous com açafrão com legumes salteados e frango
- Pastel de forno de atum
- Peça de fruta
- Pastel de nata

20€ + 13% IVA





FINGER FOOD

FINGER FOOD

DURAÇÃO: 60 min | PARTICIPANTES: mínimo 30 pessoas

01

- Refrigerantes
 - Sumos
 - Água mineral com gás
 - Água mineral sem gás
 - Café Nespresso e chá
-
- Creme de abóbora e pevides torradas
 - Wrap de frango com molho sweet chilli e espinafres
 - Bolo do caco com queijo fresco, pesto de tomate seco e espinafres
 - Mini brioche de peru fumado, brie e rúcula
 - Pastéis de forno de atum
 - Seleção de salgadinhos do chef
 - Salada de couscous com frango e aroma de sésamo
 - Salada de penne com azeitonas, mozzareline, tomate cherry e pesto
 - Cheesecake de frutos vermelhos
 - Mousse de Biscoff
 - Parfait de Oreo
 - Salada de fruta

28€ + 13% IVA

02

- Refrigerantes
 - Sumos
 - Água mineral com gás
 - Água mineral sem gás
 - Café Nespresso e chá
-
- Creme de espinafre com amêndoas torrada
 - Ragú de novilho, rúcula em bolo do caco de azeitonas
 - Baggel de beterraba com creme de queijo gorgonzola e cogumelos salteados
 - Mini empada de legumes
 - Seleção de salgadinhos do chef
 - Salada de quinoa, grão, caju e arandos com aroma de cominhos e coentros
-
- Salada caeser (alface romana, cubos de frango, croutons, bacon e lascas de parmesão)
 - Mini pastéis de nata
 - Mousse de caramelo
 - Parfait tropical
 - Bolo de chocolate sem glúten
 - Fruta aos cubos

31,50€ + 13% IVA

FINGER FOOD

DURAÇÃO: 60 min | PARTICIPANTES: mínimo 30 pessoas

03

- Refrigerantes
- Sumos
- Água mineral com gás
- Água mineral sem gás
- Café Nespresso e chá
- Creme de peixe da nossa costa com croutons e ervas frescas
- Mini bolo do caco de tomate, frango grelhado, brie, balsâmico e agrião
- Brioche de tinta de choco com salmão fumado, guacamole e radichio
- Mini pão com sementes de papoila, hummus de beterraba, pickles de pepino e alface frisada
- Mini empada de aves
- Seleção de salgadinhos do chef
- Taboulé de trigo, legumes e sementes de abobora
- Salada de fusilli, camarão, maionese de açafrão e folhas frescas de espinafres
- Bolo mousse de chocolate
- Quindim de côco
- Parfait de maçã e canela
- Torta de claras e doce de ovos
- Fruta aos cubos

35,50€ + 13% IVA





PORTO DE HONRA

PORTO DE HONRA

DURAÇÃO: 60 min | PARTICIPANTES: mínimo 30 pessoas

01

- Vinho do Porto tinto
 - Sumo de laranja
 - Sumo de maçã
 - Água mineral com gás
 - Água mineral sem gás
-
- Frutos secos

13,25€ (9,60€ +13% IVA | 4,15€ + 23% IVA)

02

- Vinho do Porto tinto
 - Sumo de laranja
 - Sumo de maçã
 - Água mineral com gás
 - Água mineral sem gás
-
- Mini pastéis de nata
 - Mini espetada de fruta

19€ (13,30€ +13% IVA | 5,70€ + 23% IVA)

03

- Vinho do Porto LBV
 - Vinho branco Vale da Judia
 - Vinho tinto Vale da Judia
 - Sumo de laranja
 - Sumo de maçã
 - Água mineral com gás
 - Água mineral sem gás
 - Café Nespresso
-
- Dry snacks salgados
 - Brigadeiros de arroz doce
 - Trufas de salame

23,50€ (16,50€ +13% IVA | 7€ + 23% IVA)

TAXAS DE SERVIÇO APLICÁVEIS AOS SERVIÇOS DE F&B

Para grupos inferiores ao mínimo mencionado, será cobrada uma taxa de:

Menu empratado, buffet, cocktail e cocktail dînatoire

- De 40 a 49 convidados – **100€** + 23% IVA
- De 30 a 39 convidados – **200€** + 23% IVA
- De 20 a 29 convidados – **300€** + 23% IVA

Menu pequeno almoço, coffee-break, finger food, porto de honra e lunch box

- De 10 a 29 convidados – **300€** + 23% IVA
- Outras taxas sob avaliação

TAXA DE ROLHA

Caso o cliente traga as suas bebidas

- No cocktail – **3,50€ por pessoa** + 23% IVA
- No almoço/jantar – **6,25€ por pessoa** + 23% IVA



SERVIÇOS ADICIONAIS

BEBIDAS

- Máquina de café com 20 cápsulas – **40€** + 23% IVA
- Suplemento de 10 cápsulas de café – **9€** + 23% IVA
- Termo de café americano – **8,25€** + 23% IVA
- Termo de água quente com seleção de chás e infusões – **6,50€** + 23% IVA
- Termo de leite – **3,75€** + 23% IVA
- Sumo de laranja 1lt – **4,50€** + 23% IVA
- Sumo de laranja natural 1lt – **10€** + 23% IVA
- Refrigerantes de lata – **3,75€** + 23% IVA
- Água das Pedras 0,33lt – **2,50€** + 23% IVA
- Água mineral 0,75lt – **2,25€** + 23% IVA
- Água mineral 0,375lt – **1,25€** + 23% IVA
- Água mineral tetrapak – **1,25€** + 23% IVA
- Dispensador de água 18,9lt – **39€** + 23% IVA

COMIDAS

- Seleção de biscoitos - 40 unidades – **8,75€** + 23% IVA
- Seleção de viennoiseries - 40 unidades – **18,50€** + 23% IVA
- Seleção de mini salgados - 40 unidades – **22€** + 23% IVA
- Mini croissants com queijo e/ou fiambre - 20 unidades – **19€** + 23% IVA
- Mini croissants com queijo e/ou fiambre - 40 unidades – **36€** + 23% IVA
- Cesto de fruta à peça - 15 unidades – **29€** + 23% IVA
- Copinhos de fruta fresca - 20 unidades – **35€** + 23% IVA
- Tábua de charcutaria -10 pax – **33,50€** + 23% IVA
- Tábua de queijo e charcutaria - 10 pax – **55€** + 23% IVA

EXTRAS OBRIGATÓRIOS (PARA SERVIÇOS ADICIONAIS)

- **Serviço de apoio à sala meio dia** – inclui 6h de trabalho contando com horas de preparação, serviço e desmontagem – **100€ por cada elemento de staff** + 23% IVA
- **Serviço de apoio à sala um dia** – inclui 10h de trabalho contando com horas de preparação, serviço e desmontagem – **140€ por cada elemento de staff** + 23% IVA

EXTRAS

- Menu de staff – **21€** + 23% IVA - inclui entrada, prato principal, sobremesa, água e café



CARTA DE VINHOS

PACOTE CCB

Dentro de cada pacote pode escolher:

1 vinho branco & 1 vinho tinto. Inclui: cerveja, refrigerantes, sumos.



Vale da Judia

Reg. Península de Setúbal

Branco | Moscatel graúdo

Tinto | Castelão, Syrah, Touriga Nacional

4,25€ por pessoa + 23% IVA – ao almoço
5,25€ por pessoa + 23% IVA – ao jantar

Suplemento de bebidas sem álcool

3,75€ por pessoa + 23% IVA

PACOTE 01

Dentro de cada pacote pode escolher:

1 vinho branco ou 1 rosé & 1 vinho tinto. Inclui: cerveja, refrigerantes, sumos.

10,50€ por pessoa + 23% IVA



Solar das Mouras

Reg. Alentejano

Branco | Arinto, Antão Vaz, Perrum

Rosé | Aragonez

Tinto | Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet



Alorna Lutra

Reg. Tejo

Branco | Tradicionais e de agricultura sustentável

Tinto | Tradicionais e de agricultura sustentável

Alternativas

Branco

Colinas Borba

Rosé

Colinas Borba

Tinto

Colinas Borba

PACOTE 02

Dentro de cada pacote pode escolher:

1 vinho branco ou 1 rosé & 1 vinho tinto. Inclui: cerveja, refrigerantes, sumos.

14€ por pessoa + 23% IVA



Versátil

Reg. Alentejano

Branco | Arinto, Antão Vaz, Viosinho

Rosé | Alfrocheiro, Aragonez, Trincadeira

Tinto | Touriga Nacional, Tinta Caiada, Aragonez, Trincadeira



Quinta da Alorna

Reg. Tejo

Branco | 40% Fernão Pires, 40% Arinto, 20% Sauvignon Blanc

Rosé | 50% Tinta Roriz, 50% Syrah

Tinto | 40% Syrah, 30% Alicante Bouschet, 15% Castelão, 15% Tinta Roriz

Alternativas

Branco

Montes Ermos

Britango Reserva

Abbazia Pinot Grigio

Rosé

Montes Ermos

C. Sormani Pinot Grigio Blush

Tinto

Montes Ermos

Britango Reserva

C. Sormani Chianti DOCG

PACOTE 03

Dentro de cada pacote pode escolher:

1 vinho branco ou 1 rosé & 1 vinho tinto. Inclui: cerveja, refrigerantes, sumos.

19€ por pessoa + 23% IVA



Vinha das Lebres

Reg. Alentejano

Branco | Antão Vaz, Roupeiro

Rosé | Aragonez, Tinta Grossa, Alfrocheiro

Tinto | Aragonez, Trincadeira, Alfrocheiro



Quinta dos Avidagos

Douro DOC

Branco | Viosinho, Arinto, Gouveio

Rosé | Tinta Roriz, Touriga Franca

Tinto | Tinta Roriz, Tinta Barroca e Touriga Franca, Touriga Nacional

Alternativas

Branco

Morgado da Serra de Monchique

Herdade da Gambia

V. Conosur Bicicleta Reserva – Chardonnay

V. Tall Horse – Sauvignon

V. Tall Horse – Chardonnay

V. Tall Horse – Moscato

Rosé

Morgado da Serra de Monchique

Herdade da Gambia

Tinto

Morgado da Serra de Monchique

Herdade da Gambia

V. Conosur Bicicleta Reserva – Merlot

V. Conosur Bicicleta Reserva – Cabernet Sauvignon

V. Conosur Bicicleta Reserva – Pinot Noir

Tall Horse – Cabernet Sauvignon

Tall Horse – Merlot

PACOTE 04

Dentro de cada pacote pode escolher:

1 vinho branco ou 1 rosé & 1 vinho tinto. Inclui: cerveja, refrigerantes, sumos.

25€ por pessoa + 23% IVA



Quinta da Fonte do Ouro

Dão DOC

Branco | Encruzado, Arinto

Rosé | Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro

Tinto | Touriga Nacional, Afrocheiro, Jaen



Quinta da Alorna

Reg. Tejo

Branco | 100% Arinto

Tinto | 100% Castelão

Branco | 100% Fernão Pires

Branco | 100% Verdelho

Alternativas

Branco

Casa Santa Vitória Seleção
Colinas do Douro Superior DOC
Herd Peso Sossego
Coral Reef – Chardonnay

Rosé

Casa Santa Vitória
Herd Peso Sossego

Tinto

Casa Santa Vitória Seleção
Colinas do Douro Superior DOC
Herd Peso Sossego
Coral Reef – Shiraz/Cabernet Sauvignon

PACOTE 05

Dentro de cada pacote pode escolher:

1 vinho branco ou 1 rosé & 1 vinho tinto. Inclui: cerveja, refrigerantes, sumos.

30€ por pessoa + 23% IVA



Implicit

Reg. Alentejano

Branco | Arinto, Antão Vaz, Alvarinho

Rosé | Aragonez

Tinto | 25% Touriga Nacional, 40% Alicante Bouschet e 35% Aragonez



Quinta da Alorna - Reserva

Reg. Tejo

Branco | Alvarinho, Viognier

Branco | Arinto, Chardonnay

Tinto | Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon

Alternativas

Branco

Herdade da Comporta

Conde da Anadia

Quinta Carvalhais – Melange 3

Herd Peso – Trinca Bolotas

Papa Figos

Cattin Alsace Riesling

Cattin Alsace Pinot Gris

Cattin Alsace Gewurstraminer

Rosé

Herdade da Comporta

Quinta Carvalhais – Melange 3

Herd Peso – Trinca Bolotas

Papa Figos

Chateau Pigoudet Premiere

Tinto

Herdade da Comporta

Conde da Anadia

Quinta Carvalhais – Melange 3

Herd Peso – Trinca Bolotas

Papa Figos

Chianti DOCG Abbazia c/Palha

BAR ABERTO - PREMIUM

19€ por pessoa para 2h + 23% IVA

Hora extra 8,50€ + 23% IVA



Inclui:

Whiskey
Vodka
Gin
Rum
Licores
Aguardente

Cerveja
Refrigerantes
Sumos
Águas Minerais

BAR ABERTO - RESERVE

32€ por pessoa para 2h + 23% IVA

Hora extra 14,75€ + 23% IVA



Inclui:

Whiskey
Vodka
Gin
Rum
Licores
Aguardente

Cerveja
Refrigerantes
Sumos
Águas Minerais



CONDIÇÕES GERAIS

CONDIÇÕES GERAIS

O ORÇAMENTO EM ANEXO INCLUI

F&B conforme descrito, material de hotelaria necessário para a execução do evento, coordenação do evento na parte de catering, empregados de mesa, serviços de cozinha e copa, montagem e desmontagem, exceto quando indicado em contrário.

O ORÇAMENTO EM ANEXO NÃO INCLUI

IVA (à taxa legal em vigor), aluguer e encargos com o espaço, outras alíneas não mencionadas.

TERMOS & CONDIÇÕES

O menu terá que ser igual para todos os participantes, à exceção dos menus “escolha ao Momento” e pessoas com restrições alimentares.

O número final de pessoas terá de ser informado até 5 dias úteis antes da data do evento, após confirmado o número de participantes relativo ao serviço de catering, não são aceites pedidos para redução do número anteriormente informado e aumentos serão cobrados de acordo.

Confirmações após 5 dias úteis têm um agravamento de 30% sobre o P.V.P.

No caso do número de presenças ser superior ao confirmado, a faturação será feita de acordo.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

F&B

Os eventos serão pré pagos na sua totalidade até 5 dias úteis da data do mesmo.

Todos os itens adicionais confirmados a menos de 5 dias úteis ou no dia do evento, serão faturados após o evento, a pronto pagamento.

POLÍTICA DE REDUÇÕES E AUMENTOS

Todos os pedidos para aumentar quantidades já confirmadas devem ser comunicados por escrito, com antecedência mínima de 5 dias úteis. Confirmações posteriores terão um agravamento de 30% sobre o valor.

Atrasos ou adiantamentos aos horários confirmados para os serviços contratados, superiores a 30 minutos terão uma penalização de 20% sobre o valor do serviço.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO

O cancelamento ou adiamento dos serviços contratados dará lugar à retenção de 25% dos serviços já confirmados, bem como de outros custos que tenham que ser liquidados na perspetiva da realização do evento confirmado.

Qualquer cancelamento ou adiantamento inferior a 30 dias da data da realização do evento, implicará o pagamento/retenção total dos serviços confirmados.

RECLAMAÇÕES

A Foodstory só aceitará reclamações que sejam apresentadas por escrito e devidamente fundamentadas até 72 horas após a realização do evento.

Não serão aceites reclamações que invoquem acordos verbais. Qualquer acordo deverá estar por escrito, seja nas condições contratuais, no processo escrito de negociação, orçamento ou checklist final do evento.

QUEBRAS, ESTRAGOS E EXTRAVIOS

A Foodstory reserva-se no direito de cobrar qualquer quebra, estrago ou extravio de material de Catering e de algum outro parceiro (decoração, etc), contratado pela Foodstory, durante o evento. A Foodstory não se responsabiliza por nenhum material que não tenha sido contratado através da Foodstory, bem como não se responsabiliza por eventuais perdas ou extravios de bens ou materiais deixados pelos participantes, cliente e/ou fornecedores externos nos espaços dos eventos, antes, durante e depois do evento.

CONDIÇÕES GERAIS

POLÍTICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR

A procura pela satisfação das necessidades e expetativas dos nossos clientes leva-nos a uma rigorosa seleção de matérias-primas utilizadas para preparar e confeccionar as nossas refeições. Todas as matérias-primas são selecionadas tendo em conta a sua qualidade, fornecidos por fabricantes devidamente licenciados.

Todas as nossas refeições são preparadas na nossa unidade central, em Monsanto. A nossa unidade dispõe de equipamentos industriais adequados aos processos de preparação, produção, confeção e armazenamento de alimentos. Dispomos de sala climatizada com células de arrefecimento rápido e câmaras de frio que nos permitem, de forma eficaz, a preparação, acondicionamento e armazenamento de produtos alimentares, garantindo a sua segurança e qualidade.

Para os eventos, os alimentos são transportados por meio de carrinhas refrigeradas, com auxílio de caixas térmicas, para manter a sua temperatura. Já no local, os alimentos são regenerados em forno convetor, a um mínimo de 75°C. Após a regeneração os produtos alimentares são devidamente finalizados, de acordo com a sua natureza, e servidos.

De salientar que é definido um circuito que permite a separação de alimentos a preparar, alimentos preparados, alimentos a finalizar, loiça limpa, loiça suja e recolha de resíduos. Ao definir o circuito, é também definido o controlo dos produtos alimentares, verificando as suas temperaturas ao longo do processo, desde a sua receção no evento até que sejam servidos. Todos os alimentos regenerados são para consumo do próprio dia.

A Foodstory cumpre com os requisitos legais e normas Europeias relativas às exigências em matéria de higiene e segurança dos alimentos bem como ambiente e responsabilidade social.

SUSTENTABILIDADE

Foram implementadas e adotadas diversas medidas para reduzir o impacto ambiental, promovendo práticas sustentáveis como o abastecimento consciente de géneros alimentares, o uso de embalagens reutilizáveis e a substituição do plástico por alternativas ecológicas. Priorizamos produtos locais e de época, procuramos aplicar o conceito de "zero waste" e utilizamos detergentes biodegradáveis. Transformamos resíduos orgânicos em adubo, reciclamos óleos e aproveitamos excedentes alimentares. O nosso compromisso é fomentar a economia circular e gerar um impacto positivo na comunidade e no ambiente.

DOAÇÕES DE EXCEDENTES

ALIMENTARES

As sobras de comida não consumida no evento são propriedade da Foodstory. As mesmas, ou parte das mesmas poderão ser disponibilizadas mediante pedido prévio com aceitação da Foodstory, desde que sejam fornecidos os recipientes e os clientes assumam responsabilidade sobre o respetivo transporte, armazenamento e consumo.

Temos parcerias com instituições de responsabilidade social que recolhem as sobras alimentares na nossa unidade central ou em eventos de grandes dimensões. É da nossa responsabilidade fornecer toda a informação relativa aos bens alimentares doados, no sentido de lhes proporcionar a melhor conservação possível até ao momento do consumo, assim como informar a sua composição (alergias ou intolerâncias alimentares).

É garantido o cumprimento de requisitos e legislação em vigor, com procedimentos baseados nas normas de higiene e segurança alimentar. A partir do momento que ocorre a doação, a responsabilidade pela higiene e segurança alimentar passa a ser da instituição recetora.

Caso os clientes optem por trazer alguma comida de um fornecedor que não esteja sob a responsabilidade da Foodstory (ex: bolos de aniversário), será necessária a assinatura do termo de responsabilidade por parte do cliente.

