



FOODBOOK 2026

QUEM SOMOS

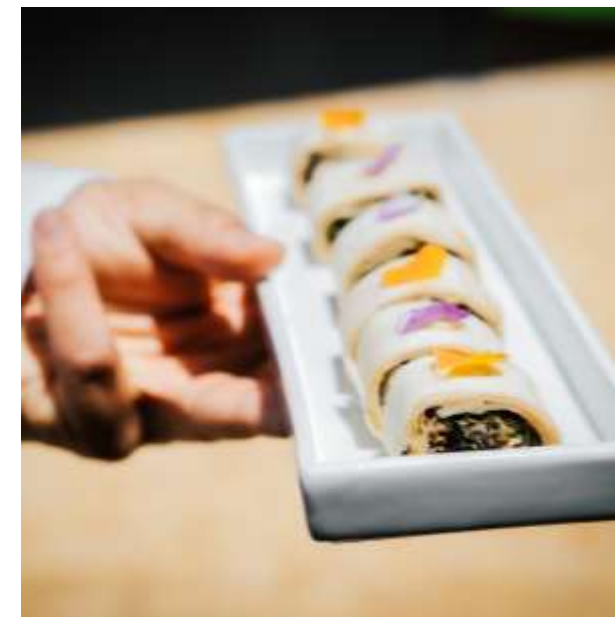
Somos a nova geração de catering, com ideias atrevidas e audazes, sempre respeitando a tradição gastronómica portuguesa.

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.

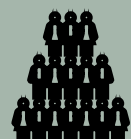
SOMOS GASTRONOMIA

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, Sagres Campo Pequeno, Casa do Presidente, Casa de Desenho, Fundação do Gil, Terminal de Cruzeiros, Camélia Gardens, Coliseu dos Recreios, Suspenso e Fábricas LX.

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 (para organização e principais marcas envolvidas); Web Summit na FIL desde 2021; Rock in Rio desde 2018 (zonas exclusivas e lounge e refeições artistas e bandas palco principal), SBS Summit (desde 2025).



**WELCOME
COCKTAIL**

WELCOME COCKTAIL

DURAÇÃO: 30 min | **PARTICIPANTES:** mínimo 50 pessoas
Válido apenas em conjunto com menu 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.

4,5€ (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



FOODSTORY

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

ENTRADAS (escolha 1)

- Creme de abóbora com especiarias e amêndoa
- Salada de requeijão com duo de beterrabas, folhas verdes e noz caramelizada
- Queijo chèvre gratinado em ninho de kataif com nozes, rúcula e figos macerados

PRATO PRINCIPAL (escolha 1)

- A nossa roupa velha
- Filete de corvina com crosta de amêndoas e furikake com migas de tomate, azeite verde e brócolos
- Tranche de bacalhau de meia cura com cremoso de ervilhas e menta e molho de cítrico e tomate assado
- Lombinho de porco com bimis, esmagada de batata nova e molho de farinha
- Medalhão de peru recheado com ameixa e frutos secos, batatinhas à padeiro e kale salteada
- Meloso de novilho, puré de batata de Aljezur, legumes salteados e jus com vinho Madeira

- Roupa velha vegetariana com cogumelos
- Ravioli de abóbora, tom yum vegetal, coentros e noz tostada
- Tagliatelle com legumes salteados em pesto, tomate cherry e nozes crocantes

SOBREMESAS (escolha 1)

- Crostini de bolo Rainha, pêra assada com creme de canela e frutos secos
- Pão de ló tradicional com calda de especiarias, mouse de frutos vermelhos e fios de ovos
- Bolo de chocolate sem glúten com mousse de mascarpone e calda de frutos vermelhos

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

42€ + 13% IVA - 1 prato principal
52€ + 13% IVA - 2 pratos principais

MENU EMPSTATADO

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 cogumelos, crumble de castanha assada e redução de vinho do Porto
- Empada de pato e laranja, salada de tenras folhas verdes e romã
- Bombom de alheira, com pêra bêbeda, nozes e amêndoa caramelizada

PRATO PRINCIPAL (escolha 1)

- Robalinho com crosta de amêndoa e lima, couve-flor roxa e puré de batata e cebolinho
- Bacalhau, migas coradas de broa e couve portuguesa e pil pil de pimentos
- Pampo assado à antiga sobre puré com aromas de coentros e bimis salteados
- Rolinho de novilho, com couve portuguesa e presunto, maçã confitada e jus defumado com alecrim
- Roullade de galinha do campo e chouriço bísaro, molho de arandos, esmagada de batata, e legumes da época
- Slow roast de cachaço de porco com aromas da Bairrada, chips de mandioca, gel de citrinos e pac choi corada

- Risotto de cogumelos e castanhas e crocante de alho francês
- Cremoso de trigo sarraceno, espargos e rebentos
- Folhado de legumes com arroz de frutos secos e passas

SOBREMESAS (escolha 1)

- Bolo-rei com pêra assada com mel, canela e limão
- Profiterole de Ferrero Rocher
- Pudim alentejano tradicional

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

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



MENU EMPSTATADO

FOODSTORY



DURAÇÃO: 90 min | PARTICIPANTES: mínimo 50 pessoas

03

COUVERT

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

ENTRADAS (escolha 1)

- Sopa rica de peixe da nossa costa e camarão
- Pêra assada com queijo de cabra e frutos secos crocantes, agrião e mel
- Carpaccio de novilho, esfera de azeitona, lascas de parmesão e rebentos

PRATO PRINCIPAL (escolha 1)

- Lombo de bacalhau, com esmagada de grão, molho de sammes fumados e couve Bruxelas corada
- Polvo em crosta de chouriço e castanha do Brasil, gel de pimento assado, tapenade de azeitona verde, puré de batata-doce roxa e bimi grelhado
- Garoupa, puré de pastinaca, alface coração glaceada em manteiga de amêndoa, Kadaif crocante, Naje de lavagante e caviar de truta
- Naco de novilho com batata gratinada e espargos salteados sobre jus de vinho Madeira
- Leitão assado, puré de castanha e sésamo tostado, radicchio grelhada com pecorino e jus com tomilho

- Supremo de pintada recheada com pistachio e bacon, puré de cheróvia e molho agri doce de arandos
- Hokaido grelhado, ajo blanco, pak-choi, beurre-blanc e óleo de sementes de abóbora
- Eryngii no forno com azeite e tomilho limão, puré de batata-doce, jus de moqueca e avelã tostada
- Ratatuille com puré de batata trufado e crocante de sésamo

SOBREMESAS (escolha 1)

- A nossa coroa de Natal (pavlova com mousse de doce de ovos e frutos vermelhos)
- Mil folhas de crocante de bolo rainha com doce de amêndoa algarvio aromatizado com raspas
- Bolo rainha transformado em fatia dourada com creme inglês de limão e canela e chocolate bosque
- Água mineral com e sem gás
- Café Nespresso e chá

60€ + 13% IVA - 1 prato principal
76€ + 13% IVA - 2 pratos principais

ADD-ONS PARA O SEU JANTAR

PARTICIPANTES: mínimo 50 pessoas

MESA DE DOCES

(escolha 4 opções + salada de frutas)

- Aletria tradicional ou arroz-doce tradicional
- Bolo rei ou bolo rainha
- Tronco de Natal
- Tarte de amêndoa
- Bolo de chocolate sem glúten
- Sonhos
- Coscorões
- Azevias
- Parfait de Oreo
- Mousse Kinder Bueno
- Cheesecake de frutos vermelhos
- Bolo rei de chocolate

- Torta de Azeitão
- Tarte de limão
- Tarte de côco
- Toucinho do céu
- Tarte de Lamego
- Cheesecake de maçã e canela
- Brownie de chocolate e nozes
- Parfait de Rafaelo
- Cheesecake de lotus
- Coscorões
- Fatias douradas
- Lampreia de ovos
- Pudim abade priscos
- Pudim de ovos
- Tarte de amêndoa
- Torta de laranja
- Tronco de Natal

12,50€ + 13% IVA – como complemento de refeição
9,50€ + 13% IVA – se como sobremesa – não reduz valor da refeição



MESA DE QUEIJOS

- Queijo da Ilha
- Requeijão
- Serra
OU
Amanteigado de ovelha
- Castelo Branco
OU
Rabaçal
- Camembert
OU
Chèvre
OU
Brie
- Tostas, pães, gressinos e compotas, frutos secos e uvas

12,50€ + 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:

- Bôla de enchidos
- Salada de couscous com legumes salteados, nozes e romã
- Salada de cubos de peru com arandos, quinoa e amêndoas
- Salada de grão com bacalhau
- Tabulé de couve-flor e tomate cherry com avelã torrada

SOPA (escolha 1)

- Creme de coentros com croutons de azeite nacional
- Creme de abóbora assada com amêndoa tostada e especiarias
- Caldo verde com chouriço

PRATO PRINCIPAL (escolha 1)

- Bacalhau gratinado com espinafres e camarão
- Arroz malandrinho de bacalhau e ervas frescas
- Salteado de peixe da nossa costa com crumble de broa e ervas
- Arroz de pato à antiga com cenoura e enchidos
- Cachaço de porco assado com especiarias, maçã assada e batatinhas no forno
- Aba de novilho com vinho Madeira, legumes e puré trufado
- Arroz malandrinho de vegetais com ervas frescas
- Roupa velha vegetariana com cogumelos
- Caril de vegetais com arroz aromatizado

SOBREMESAS

(escolha 4 opções + salada de frutas)

- Bolo-rei com fios d'ovos
- Sonhos
- Tronco de Natal
- Mousse de Oreo
- Parfait de maçã e canela
- Mini tortas Azeitão
- Salada de fruta
- Água mineral com e sem gás
- Café Nespresso e chá

40€ + 13% IVA - 1 prato principal
50€ + 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:

- Enchidos portugueses (morcela, farinheira, chouriço)
- Mix de alfaces com nozes crocantes, mozzareline e romã crocante
- Bôla de enchidos
- Salada de bulgur com abóbora assada e especiarias
- Salada de penne com camarão e tomate cherry

SOPA (escolha 1)

- Creme de couve-flor com cebolinho fresco
- Creme de ervilhas com presunto crocante
- Sopa rica de peixe com croutons e ervas

PRATO PRINCIPAL (escolha 1)

- Lombo de bacalhau com batatinhas assadas, grelos salteados e crosta de broa com ervas aromáticas
- Salmão com crosta de broa e ervas, arroz selvagem e legumes assados
- Garoupa assada à portuguesa, batatinhas e couve-flor
- Naco do beijinho a baixa temperatura com castanhas e cogumelos (meloso)
- Coração de alcatra com arroz de frutos secos e batatinhas assadas com puré de maçã e canela
- Linguini com desfiado de pato confitado e salteado de cogumelos do bosque e bacon
- Tortulha de castanhas e cogumelos com arroz de sálvia
- Estufado de abóboras e marmelos com batatinha dourada
- Tortelini de espinafres e ricotta com molho de cogumelos

SOBREMESAS

(escolha 4 opções + salada de frutas)

- Bolo-rei ou rainha com fios d'ovos
- Sonhos
- Mousse de Kinder Bueno
- Sericaia
- Bolo de chocolate sem glúten
- Coscorões
- Parfait de maçã e canela
- 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:

- Enchidos portugueses (morcela, farinheira, chouriço)
- Salada de espinafres e alface com requeijão e mel com nozes crocantes
- Salada de penne com bacalhau iceland, amêndoa, croutons de azeite e flor de sal
- Saladinha de noodles com camarão e legumes salteados

SOPA (escolha 1)

- Sopa de crustáceos com camarão picado
- Creme de castanhas, salteado de boletus, aromatizada com óleo de trufa
- Creme de espargos brancos com pinhão

PRATO PRINCIPAL (escolha 1)

- Lombinho de Bacalhau gratinado à Zé do pipo
- Polvo à lagareiro com batatinhas a murro e azeite aromatizado
- Tranches de garoupa com molho de ameijoas da nossa costa
- Presa a baixa temperatura com batata gratinada e puré de maçã e jus
- Lombinhos de novilho com puré de batata trufado e jus de vinho da madeira
- Barriga de leitão assada com pimentas, batata parisiense e acelga salteada
- Moussaka vegetariana com queijo feta
- Tomate recheado à provençal com arroz de frutos secos
- Seitan glaceado com cravinho e arandos, puré de abóbora menina e espargos

SOBREMESAS

(escolha 4 opções + salada de frutas)

- Bolo-rei ou rainha com fios d'ovos
- Sonhos
- Tigeladas
- Coscorões
- Bolo de chocolate sem glúten com parfait de pistachio
- Mousse de Kinder Bueno em copinhos de chocolate
- Mini tortas Azeitão
- Cheesecake de Biscoff
- Bolo-rei de chocolate
- Salada de fruta
- Água mineral com e sem gás
- Café Nespresso e chá

60€ + 13% IVA - 1 prato principal
70€ + 13% IVA – 2 pratos principais

ADD-ON PARA O SEU BUFFET

PARTICIPANTES: mínimo 50 pessoas

MESA DE QUEIJOS

- Queijo da Ilha
- Requeijão
- Serra
OU
Amanteigado de ovelha
- Castelo Branco
OU
Rabaçal
- Camembert
OU
Chèvre
OU
Brie
- Tostas, pães, gressinos e compotas, frutos secos e uvas

9,50€ + 13% IVA



A two-tiered white serving stand with heart-shaped cutouts, filled with cinnamon rolls and pastries. The top tier is filled with several cinnamon rolls, and the bottom tier is filled with a variety of pastries, including cinnamon rolls and other baked goods. The stand is set against a dark background.

LANCHE

LANCHE

PARTICIPANTES: mínimo 30 pessoas

01

- Água mineral
- Café Nespresso e chá
- Sumo de laranja Compal
- Leite meio gordo
- Leite s/ lactose, opção vegetal (arroz, soja ou aveia)
- Bôla de queijo e fiambre
- Mini folhadinhos de espinafres
- Mini madalenas de pesto e parmesão
- Mini brioche com creme de azeitonas e presunto
- Mini empadas de aves
- Mini croissants com queijo ou fiambre
- Bolo-rei
- Sonhos
- Mini pasteis de nata
- Mini queijadas variadas
- Salada de fruta



22€ + 13% IVA

02

- Água mineral
- Café Nespresso e chá
- Sumo de laranja Compal
- Leite meio gordo
- Leite s/ lactose, opção vegetal (arroz, soja ou aveia)
- Bôla de enchidos
- Mini folhadinhos de espinafres
- Pãezinhos com chouriço
- Mini pães de queijo
- Mini baggel de salmão fumado e rúcula
- Salgadinhos do chef
- Focaccia com ricotta, mel e nozes
- Bolo rainha
- Sonhos
- Mini azevias
- Mini pasteis de nata
- Bolo de chocolate sem glúten
- Salada de fruta



27,5€ + 13% IVA

03

- Água mineral
- Café Nespresso e chá
- Sumo de laranja e sumo de maçã Compal
- Leite meio gordo
- Leite s/ lactose, opção vegetal (arroz, soja ou aveia)
- Bôla de enchidos
- Borek de espinafres e queijo feta
- Pãezinhos de leitão
- Mini quiche de bacalhau e camarão
- Salgadinhos do chef
- Mini bolinha com queijo amanteigado e presunto
- Focaccia de tomate com cremoso de queijo e cogumelos salteados
- Bolo-rei OU bolo rainha
- Sonhos
- Mini azevias
- Mini macarons variados
- Mini pasteis nata
- Brigadeiros gourmet
- Salada de fruta

35€ + 13% IVA

TAXAS DE SERVIÇO APLICÁVEIS AOS SERVIÇOS DE F&B

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

Menu empratado, buffet e welcome cocktail

- 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 lanche

- 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





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



Santa Sara

Reg. Península de Setúbal

Branco | Moscatel de Setúbal, Fernão Pires

Tinto | Syrah, Castelão, Aragonez



Quinta da Alorna - Lutra

Reg. Tejo

Branco | Tradicionais e de agricultura sustentável

Tinto | Tradicionais e de agricultura sustentável

Alternativas

Solar das Mouras

Reg. Alentejano

Branco | Arinto, Antão Vaz, Perrum

Rosé | Aragonez

Tinto | Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet



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



Alabastro

Reg. Alentejano

Branco | Roupeiro, Fernão Pires, Antão Vaz

Tinto | Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira



Quatro Ventos

Douro DOC

Tinto | Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca



Aliança Bairrada - reserva

Bairrada DOC

Branco | Bical, Maria-Gomes

Tinto | Baga, Tinta Roriz, Touriga Nacional

Alternativas

Quinta da Alorna

Reg. Tejo

Branco | Fernão Pires, Arinto, Sauvignon Blanc

Rosé | Tinta Roriz, Syrah

Tinto | Syrah, Alicante Bouschet, Castelão, Tinta Roriz

Abbazia Pinot Grigio

Itália

Branco | Pinot Grigio

C. Sormani

Itália

Rosé | Pinot Grigio

Tinto | Sangiovese trebbiano, Caraiolo nero, Malvasia nera

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



Quinta dos Avidagos

Douro DOC

Branco | Viosinho, Arinto, Gouveio

Rosé | Tinta Roriz, Touriga Franca

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



Dom Martinho

Reg. Alentejano

Branco | Roupeiro, Arinto

Tinto | Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon

Alternativas

Morgado da Serra de Monchique

Reg. Algarve

Branco | Antão Vaz, Viognier, Arinto, Verdelho

Rosé | Syrah, Castelão, Aragonez

Tinto | Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah, Cabernet Sauvignon

Paulo Loreano – Vinha das Lebres

Reg. Alentejano

Branco | Antão Vaz, Roupeiro

Rosé | Aragonez, Tinta grossa, Alfrocheiro

Tinto | Aragonez, Trincadeira, Alfrocheiro

Herdade da Gambia

Península de Setúbal

Branco | Moscatel Graúdo, Fernão Pires

Rosé | Touriga Nacional, Syrah

Tinto | Touriga Nacional, Syrah, Aragonez

V. Conosur Bicicleta - reserva

Chile

Branco | Chardonnay

Branco | Sauvignon Blanc

Tinto | Merlot

Tinto | Cabernet Sauvignon

Tinto | Pinot Noir

V. Tall Horse

África do Sul

Branco | Sauvignon

Branco | Chardonnay

Branco | Moscato

Tinto | Cabernet Sauvignon

Tinto | 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



Catarinas

Reg. Península Setúbal

Branco | Fernão Pires, Chardonnay, Arinto

Rosé | Castelão, Cabernet Sauvignon

Tinto | Castelão, Alicante Bouschet



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

Herdade do Peso Sossego

Reg. Alentejano

Branco | Antão Vaz, Arinto, Roupeiro

Rosé | Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira

Tinto | Aragonez, Syrah, Touriga Nacional

Colinas do Douro – Superior DOC

Douro DOC

Branco | Gouveio, Viosinho, Moscatel Galego

Tinto | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Francisca

Coral Reef

Austrália

Branco | Chardonnay

Tinto | 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



Quatro Ventos - superior

Douro DOC

Tinto | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz



Alabastro - reserva

Reg. Alentejano

Tinto | Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira



Quinta da Alorna - Reserva

Reg. Tejo

Branco | Alvarinho, Viognier

Branco | Arinto, Chardonnay

Tinto | Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon

Alternativas

Conde da Anadia

Dão DOC

Branco | 100% Touriga Nacional

Tinto | Touriga Nacional, Alfroucheiro, Jaen

Quinta Carvalhais – Mélange à trois

Dão DOC

Branco | Encruzado, Gouveio, Malvasia Fina

Rosé | Jaen, Tinta Roriz, Touriga Nacional

Tinto | Alfrocheiro, Tinta Roriz, Touriga Nacional

Papa Figos

Branco | Rabigato, Viosinho, Arinto, Códaga do Larinho, Moscatel

Rosé | Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca

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

Cattin Alsace

França

Branco | Riesling

Branco | Pinto Gris

Branco | Gewurztraminer



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



A festive Christmas decoration featuring a dense arrangement of greenery, red berries, and silver leaves. The composition is framed by a light blue border. The word "DECORAÇÃO" is written in large, white, sans-serif capital letters across the bottom center of the image.

DECORAÇÃO

ÁRVORES DE NATAL

- Pack de 2 árvores de Natal incluídas como decoração permanente na Sala Vitorino Nemésio.
- Se o evento ocorrer noutra sala, as árvores de Natal estão sujeitas a disponibilidade.

BUFFET

- Decoração natalícia incluída em todos os serviços com buffets.
- Iluminação de buffet, mini árvores de Natal e outros apontamentos natalícios.

CENTROS DE MESA

- Imagem ilustrativa dos centros de mesa – orçamento disponível mediante solicitação.





CONDICÕES 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.

