

Proposta: 0122-002/2022

NIF: PT

Data de Emissão 15.01.22

Data de Vencimento

Assunto: Buffet / Formato: - BRUNCH Abril / Maio 22 (mín 35 pessoas)

Preço por pessoa: 45,00 €/ 25,00 €  
55,00 €/ 30,00 €

IVA /intermédia 13% Valor mínimo: 1.400,00 € netto

adultos / 6-10anos

inclui toalhas pano e guardanapos de papel (cor) ou brancos (pano)- serviços (Buffet) e limpeza - logística e decoração básica - mobiliário simples (mesas e bancos corridos)

**Buffet de Fingerfood / Canapé: (4 / 7 a escolha)**

- \* Folhadinhas de Linguíça
- \* Pasteis de Brie e Cranberry
- \* Delícias de Paté Marisco (Wrap)
- \* Espetada de Frango Teriaky
- \* Espetada de Salsicha caramelizada
- \* Mini Quiche de Legumes
- \* Bruschetta Tomate-Pepperonata
- \* Bruschetta Chevre-espinafres-laranja
- \* Mini Hamburger
- \* Delícia Camembert
- \* Bruschetta Salmão marinado

**Acompanhamentos frios:**

- \* Variedades de Pão e Tostas / Crackers
- \* Tábua de Queijos variados
- \* Tábua de Enchidos
- \* Doces - Mel - Chocolate

**Saladas: (2 / 4 a escolha)**

- \* Waldorff (Cenoura-Macã-Aipo-Couve)
- \* Ibérica com Rúcula e Vinagrete
- \* Balcã (Tomate-Cebola-Pepino-Azeitona)
- \* Laranja / Funcho /Chili
- \* Carpaccio de Beterraba com Requeijão e noz
- \* Caprese (Mozzarella e Tomate com Basilico)

**Buffet / Pratos Quentes (5 / 7 a escolha)**

- \* Ovos mexidos com ervas aromáticas
- \* Variedade de Salsichas / Bacon
- \* Tirinhas de Salmão com Mango/Sweet chili
- \* Champignons gratinados
- \* Tomate recheado com couscous e espinafres
- \* Escalopes de Frango «saltimbocca» (bacon/salva)
- \* Carne de Porco desfiada (pulled porc) com tomate cherry
- \* Juliene (gratinado de cogumelos com queijo e natas)
- \* Legumes mediterrâneos grelhados (mistos)
- \* Ragoût de Batata e Cenoura - ou Batatinha assada a murro
- \* Sopa / Ensopado de Legumes sazonais
- \* Crêpes recheados com legumes
- \* Tirinhas de Peixe com creme de endro e limão

**Bebidas:** Sumos naturais - Água - Vinho branco e tinto - **Cerveja alemã** - Colas - Ice Tea - Café e Chás - Leite - **Espumante** - Smoothies

**Doces: (3 / 5 a escolha)**

Variedade de Fruta / Cookies / Bolo Chocolate / Pana Cotta / Cheesecake / Iogurte com Mel / Pasteis de nata / Pasteis de Feijão / Muffins / Panquecas

**Brunch básico:**

Preço por pessoa: **45,00 €\***

**Brunch premium:**

Preço por pessoa: **55,00 €\***

**Extra:** Bar (self service): Whisky novo - Brandy - Aguardente - Vinho Porto - Licor Beirão - Martini - Moscatel e Espumante

Preço extra por pessoa: **3,00 €**

**Extra II:** Showcooking Pasta- 2 a escolha: (Bolognesa - Chouriço creme de Chili/Pepperonata - ou - Frango em creme espinafres/vanilla)

Preço extra por pessoa: **6,00 €**

\* acrescenta Taxa de Imposto 13% intermédia

Adjudicação com Pré-pagamento min. 50% - confirmação nº final 72h antes

BANCO MILLENIUM BCP TORRES VEDRAS  
Oxana Golovanova  
IBAN PT50 0033 0000 4555 4954 1920 5  
NIB 0033 0000 4555 4954 1920 5

PAGAMENTO MB WAY



TEL Nº 91 0174536

## Proposta BBQ Party + Buffet

Proposta: 1122-001/2022

NIF: PT

Assunto: Casamento / Formato: -

IVA /intermédia 13%

Data de Emissão

Data de Vencimento

Preço por pessoa:

adultos / 6-10anos

Qt.	Designação	Preço Unit.	IVA	Desc.	Total
	Almoços BBQ / Buffet + Peixe / Buffet Fingerfood	65,00 €	13%	00,0	-----,00 €

### Buffet de Fingerfood / Canapé: (6 a escolha)

- \* Folhadinhos de Linguíça
- \* Pasteis de Brie e Cranberry
- \* Delícias de Paté Marisco (Wrap)
- \* Espetada de Frango Teriaky
- \* Espetada de Salsicha caramelizada
- \* Mini Quiche de Legumes
- \* Bruschetta Tomate-Pepperonata
- \* Bruschetta Chevre-espinafres-laranja
- \* Mini Hamburger
- \* Delícia Camembert
- \* Bruschetta Salmão marinado

### Acompanhamentos quentes:

Ragôût de Batata e Cenoura - ou Batatinha assada a murro  
Arroz Basmati - Variedades de Pão - Sopa de Legumes

**Peixe:** Tirinhas de Salmão do forno (molho de manga-sweet chili)

**Ceia:** Ensopado de Tomate e feijão / Snacks e Buffet de Queijos

**Marisco:** \* Salmão marinado (graved lax) e Gambas cozidas

**Saladas:** \* Waldorff (Cenoura-Macã-Aipo-Couve)

\* Ibérica com Rúcula e Vinagrete

\* Balcã (Tomate-Cebola-Pepino-Azeitona)

*inclui toalhas pano e guardanapos de papel (cor) ou brancos (pano)- serviços (Buffet) e limpeza - logística e decoração básica*

### BBQ / Grelhados de Carne: (6 a escolha)

- Entrecosto (Ribs) Sweet Chili
- Entremeada / Porco
- Salsicha fresca e Salsicha alemã
- Linguíças e Chouriço
- Espetada Frango Teriaky
- Coxinhas de Frango BBQ
- Espetada Novilho Madeirense
- Espetadas vegetarianas (Veggie Skew)
- Bifanas "Gyros" (Alho e Oregãos)
- Escalopes de Frango tandoori
- Espetada Melão-Feta

**Bebidas:** Sumos - Água - Vinho branco e tinto - Cerveja alemã - Moscatel - Colas - Ice Tea - Café

**Dessert:** Mesa de Variedade de Fruta / Cookies / Bolo Chocolate / Mousse / Panne Cotta Frutos vermelhos - Cheesecake alemão - Semi-frio Limão

**Bolo de Noivos - 20 € / kg**

**Preço por pessoa: 65,00 €**

**Extra:** Bar (self service): Whisky novo - Brandy - Aguardente - Vinho Porto - Licor Beirão - Martini - Moscatel e Espumante

**Extra II:** Showcooking Pasta- 2 a escolha: (Bolognesa - Chouriço creme de Chili/Pepperonata - ou - Frango em creme espinafres/vanilla)

**Preço extra por pessoa: 3,00 €**

**Preço extra por pessoa: 6,00 €**

acrescenta Taxa de Imposto 13% intermédia

Adjudicação com Pré-pagamento mín. 50% - confirmação nº final 72h antes

BANCO MILLENIUM BCP TORRES VEDRAS  
Oxana Golovanova  
IBAN PT50 0033 0000 4555 4954 1920 5  
NIB 0033 0000 4555 4954 1920 5

PAGAMENTO MB WAY



TEL Nº 91 0174536

**Entrada / Receção**

Bebidas:

Espumante - Sumos - Águas - Vinho Branco leve - Moscatel - Ice Tea

Canapé:

Folhadinhos de Linguiça - Pralinés de Camembert/Cranberry - Espetadas Caprese - Espetadas Salsicha/Abacaxi

**Brezel - Pão variado - Buffet de Queijos e enchidos - Salgados**

Patés Foiet Gras/Geleia Sabugeiro - Queijo fresco com ervas aromáticas - Obatzda (Paté de camembert)

\*

**Menu Principal / Foodstations**

**Station 1 : Carne e Acompanhamento**

Carne assada de porco a moda Baviera

Novilho estufado

Salsichas de Nuremberga e Thuringer

Roastbeef as tirinhas (na hora)

Batata assada com cenoura glaciada

Ensopado de Novilho, tomate e feijão branco

**Station 2: Pasta e Vegetariano**

Linguine com trio de peixe e legumes em creme de pastis

Macarrão com Chouriço, pimento vermelho e chili

Caril de Legumes com Arroz de Basmati

**Station 3: Crepes**

Crepes de creme de Champignon e sherry

Crepes de Queijo e fiambre ou farinheira

**Buffet de Saladas, Pão e Marisco**

Salada Waldorff

Salada Verde com ervas

Salada Grega

Gambas cozidas

Salmão gratinado (graved Lachs)

Pão diverso

\*

**Buffet de Sobremesas 21:00h**

Semi-frio de Limão ou Morango - Bolo de Chocolate - Cheesecake alemão - Panna Cota com frutos vermelhos

Crepe-Station (na hora):

Crepes de chocolate, baunilha ou cereja

Kaiserschmarrn (delícia imperial) com passas e cereja

\*

**Mesa de Fruta**

Abacaxi, Kiwi, Papaya, Uva preta, Uva branca, frutos secos,

Laranja, Melão e Melancia

**Bolo de Noivos - 20,00 € / kg**

\*

**Café/Bar** (self-service, ecx. café)

Cafés - Leites - Chás - Licor de Beirão - Ginja - Moscatel - Aguardente Velha - Whisky novo - Brandy

\*

**Bebidas**

Águas, Sumos, Ictea, Colas,, Sangria, Espumante, Vinho Tinto e Branco, Cervejas

MENU ALMOÇO OU JANTAR

## Casamento Formato

**Buffet ou formal - Menus ajustáveis** (ver lista em anexo)

**Proposta / Casamento** -  
50 px. (< 40 Pess. +15%)

**Basico** Buffet volante a.p. 65,00 € (mín. 3.000 €)  
**Empratado / Serviço** a.p. 79,00 € (mín. 3.500 €)  
inclui Deco Mesa e Buffet

### Entrada / Receção (3 a escolha)

Espumante - Sumos - Águas - Vinho Branco leve - Moscatel  
Folhadinhos de Linguiça - Pralinés de Camembert/Cranberry - Mini-Quiches - Tostinhas de Foiet Gras/Geleia Sabugeiro  
Delícia de Camembert, Laçinhos de Bacon e Queijo, etc. (consulte mais opções)

\*

**Buffet de Canapés / Fingerfood** (4 a escolha) ver lista em anexo

\*

### Menu Principal / Buffet

**Prato de Peixe:** Salmão e Corvina ou Pargo assado no Forno com Legumes mediterrâneos

ou

Lombinhos de Peixe / misto com Creme de Ervas Aromáticas e limão

ou

Rolinhos de Peixe com Bacon em Creme de Pastis com Funcho e Cenoura

ou

\*

### Prato de Carne:

ou

Lombinhos de Porco Sweet Chili com bráz de batata brava e Pimentos e Cebolinha

ou

Escalopes de Novilho al Andalúz com Creme de Whisky e Alho, com batata assada (country-potato)

ou

Tirinhas de Frango à Saltimbocca, com Bacon e Salva, em Creme com Risotto de Cogumelos

Possíveis acompanhamentos opcionais: Puré de batata, Arroz malandro com passas e bacon, Polenta, Ragout de batata com cenoure em creme

\*

### Buffet de Sobremesas (5 a escolha)

Semi-frio de Limão - Bolo de Chocolate - Cheesecake alemão - Gelatina de Sabugeiro e Aspérola  
Pávlova com Frutos - Crumble de Maçã - Panna Cota - Mousse de Chocolate, Tiramisú, Torta de Laranja  
Truffle de Floresta Negra, Torta Baunilha Crocante, Creme Paraíso, Mille Feullie Framboesa

\*

### Mesa de Fruta (6 a escolha - oferta sazonal)

Abacaxi, Maçã, Pêra, Banana, Kiwi, Papaya, Manga, Uva preta, Uva branca, frutos secos,  
Frutos silvestres, laranja, Figos (sazonal), Morangos, Cereja(sazonal), Ameixa, Pêssego, Melão  
Melancia, Meloa, Chocolates, Nozes, Abacate

\*

### Café/Bar (self-service, ecx. café)

Cafés - Leites - Chás - Licor de Beirão - Ginja - Moscatel - Aguardente Velha - Whisky novo - Brandy

\*

### Buffet de Queijos e Enchidos / Pão (6 a escolha)

Variiedades de Pão e Broas - Pão com sabores - Tostinhas - Crackers - Integrais - Baguettes  
Queijos de Ovelha - Queijos de Cabra/Chevre - Brie - Queijos moles - Queijos curados - Requeijão com doces  
Queijos frescos, Mozzarella com Tomate e Baílico, Queijos fumados, Paté de Queijo, avelã e rum  
Queijos fatiados - Paté de fígado - Presunto serrano fatiado - Chourçã e Paio - Fuet - Salamis - Carnes assadas  
Chouriços e enchidos caramelizados, coxinhas de frango tandoori

\*

### Buffet de Marisco

Gambas salteadas com alho - Gambas cozidas - Salada de Delícias com Atúm  
Salmão gratinado (graved Lax)

### Bebidas

Águas, Sumos, Icetea, Colas, Cerveja, Espumante, Vinho Tinto e Branco

## Casamento Formato Premium

**Buffet ou formal - Menus ajustáveis** (ver lista em anexo)

**Proposta / Casamento** -  
50 px. (< 40 Pess. +15%)

**Basico** Buffet volante a.p. 90,00 € (mín. 4.000 €)  
**Empratado / Serviço** a.p. 105,00 € (mín. 4.500 €)  
inclui Deco Mesa e Buffet .

### Entrada / Receção (3 a escolha)

Espumante - Sumos - Águas - Vinho Branco leve - Moscatel  
Folhadinhos de Linguiça - Pralinés de Camembert/Cranberry - Mini-Quiches - Tostinhas de Foiet Gras/Geleia Sabugeiro  
Delícia de Camembert, Laçinhos de Bacon e Queijo

\*

**Buffet de Canapés / Fingerfood (7 a escolha)**  
ver lista em anexo

\*

### Menu Principal / Buffet

#### Pratos de Peixe (escolha adicional a versão Base)

Lombos de Bacalhau assado com crosta de Broa e ervas, com Ratatouille de Pimentos assados  
OU

Lombos de Salmão em creme de laranja e Salva com Gnocci de batata salteada  
OU

Cotriade (Trilogy) de Peixe com Gambas em Mango e Chili com Arroz Basmati

#### Pratos de Carne (escolha adicional a versão Base)

Tiras de Novilho estufado à lavrador com Gratinado de batata e parmesão  
OU

Coq au Vin com Champignons e Legumes do Forno  
OU

Tirinhas de Roastbeef com pastel de Filó de 3 Queijos e ervas aromaticas, Bráz de batata brava e legumes  
OU

Tornedó (Lombo de Novilho) com Creme Gorgonzola e Nozes, Tomate recheado assado e Spaetzle

Possíveis acompanhamentos opcionais: Puré de batata, Arroz malandro com passas e bacon, Polenta, Ragout de batata com cenoure em creme

\*

### Buffet de Sobremesas (7 a escolha)

Semi-frio de Limão - Bolo de Chocolate - Cheesecake alemão - Gelatina de Sabugeiro e Aspérola  
Pávlova com Frutos - Crumble de Maçã - Panna Cota - Mousse de Chocolate, Tiramisú, Torta de Laranja  
Truffle de Floresta Negra, Torta Baunilha Crocante, Creme Paraíso, Mille Feullie Framboesa

### Mesa de Fruta (10 a escolha)

Abacaxi, Maçã, Pêra, Banana, Kiwi, Papaya, Manga, Uva preta, Uva branca, frutos secos,  
Frutos silvestres, laranja, Figos (sazonal), Morangos, Cereja(sazonal), Ameixa, Pêssego, Melão  
Melancia, Meloa, Chocolates, Nozes, Abacate

\*

### Café/Bar

Cafés - Leites - Chás - Licor de Beirão - Ginja - Moscatel - Aguardente Velha - Whisky novo - Brandy  
(self-service, ecx. café)

\*

### Buffet de Queijos e Enchidos / Pão (10 a escolha / Queijos & Enchidos)

Variiedades de Pão e Broas - Pão com sabores - Tostinhas - Crackers - Integrais - Baguettes  
Queijos de Ovelha - Queijos de Cabra/Chevre - Brie - Queijos moles - Queijos curados - Requeijão com doces  
Queijos frescos, Mozzarella com Tomate e Baílico, Queijos fumados, Paté de Queijo, avelã e rhum  
Queijos fatiados - Paté de fígado - Presunto serrano fatiado - Chourção e Paio - Fuet - Salamis - Carnes assadas  
Chouriços e enchidos caramelizados, coxinhas de frango tandoori

\*

### Buffet de Marisco

Gambas salteadas com alho - Gambas cozidas - **Salada de Polvo** - Salada de Delícias com Atúm  
Salmão gratinado (graved Lax) - **Sapateira**

### Bebidas

Águas, Sumos, Icetea, Colas, **Sangria de Champagne e fruta**, Espumante, Vinho Tinto e Branco

## Show/Live Cooking

### 1. Pasta (Farfalle / Macarão/Fussili)

Salmão/Funcho-Limão/Creme de Pastis  
Chouriço/Tomate/Chili/ Salsa/Azeitona  
Tirinhas de frango / Espinafres e creme de baunilha  
Atúm e tomate cherry com alcaparras  
Camarão e funcho em creme de Pastis

### 2. Carnes

Tirinhas de Gyros com Tzatziki  
Tirinhas de Perú teriaky com pimentos e cebolinha  
Sausage Burger-Chocrute Caril  
Tirinhas de frango saltimbocca com saladinha marinada  
Tirinhas de Novilho sweet chili com pimentos  
Tirinhas de Novilho em creme de alho e mostarda

escolha Showcooking: 2 variedades

Preço p.p./ 7,50€

## Escolhas alterntivas para Menu quente

### Menu de Carne

Involtini de Novilho recheado com Batatinha cozida e legumes glaceados  
Lombinhos de Porco Sweet Chili com Batata bravae legumes mediterrâneos do forno  
Carne de Porco assada à moda da Baviera com Almôndegas de Migas e legumes / Couve roxa de Laranja  
Novilho estufado com batata do forno à rosmaninho e legumes glaceados com topping crocante  
Entrecosto assado Sweet Chili com ragout de Batata brava cenoura e cebola caramelizada  
Filets de Frango "Saltimbocca" (Salva e bacon) com Risotto de Espargos e Courgete  
Carne de Porco Alentejana especial com Batata brava , Pickles, Ameijoas e Gambas  
Escalopes de Porco em Creme de Cebola com Arroz malandrinho de passas, bacon e sementes girassol  
Rolo de Carne recheado com Frutos secos e bacon, Bráz de legumes mediterrâneos, Creme de Jeropiga  
Stroganoff de Porco com Pickles e legumese Arroz ou Purée de Batata  
Frango a francesa (Coq au Vin) com batata assada e legumes  
Ragout de Porco com Caril e Pêssego caramelizado com Arroz Basmati de Sésamo  
Almôndegas de Kaliningrad (Carne mista) em creme de Limão e Mostarda com batata cozida

### Menu de Peixe (e misto)

Paella Mista com Frango, Bacon, Enchidos e Mariscos, Legumes e arroz de açafraão  
Tiras de Lombo do Salmão/Bacalhau à Bordalaise com Batata a murro e espinafres / couves de amêndoa  
Cotriade (Trilogy) de Peixe e Marisco Calypso com Legumes, Manga, Gengibre e Côco e Arroz Basmati  
Pargo / Corvina inteiro/a assada no forno com Legumes mediterrâneos e ervas aromáticas  
Caçarola de Bacalhau com Ragout de Batata, Cenoura e Espinafres - gratinada  
Strudel de Atum, Surimi e Salmão com Kimchi (legumes asiáticos) e arroz de côco  
Robalinhos assados envoltos em bacon com Ratatuille de legumes  
lombinhos de bacalhau assados com crosta de couve flôr e sésamo, batatinha e tomate cherry assada  
Arroz de peixe e marisco com Torradinhas de alho e érvas

### Vegetariano

Strudel de Chocrute e legumes  
Strudel de Abóbora, Maçã e queijo de cabra  
Escalopes panados de Nabo com molhe de tomate  
Lasagne de espinafres com queijo feta e pêra  
Crêpe de legumes mediterrâneos e camembert  
Falafel com Tahine e Couscous de ervilhas e hortelã  
Omelete de queijo com creme de Cogumelos salteados

## BAR aberto com Bar-Tender

Long Drinks: Cuba Libre, Pina Colada, Vodka Orange  
Mochito, Caipirinha, Caipiroska, Gin Tonic  
Vinho do Porto, Moscatel, Licor Beirão, Licor Amêndoa  
Ginja, Martinis  
Brandy, Whisky Novo, Aguardente velha, Bagaços

escolha Long Drinks: 3 variedades (3h)

Preço p.p. 7,00 € / +50pess. 5,00€ (mín. 150€)

## **Canapé / Fingerfood - Variedades**

- 01 Mini Quiche /div
- 02 Linguiça / Folhados
- 03 Delícia Roastbeef
- 04 Delícia Salmão & Caviar
- 05 Delícia Foiet Gras
- 06 Delícia Tártaro de Novilho /Alcaparras
- 07 Delícia Queijo de Cabra / Pêra / Laranja
- 08 Delícia Atúm / Alcaparras
- 09 Delícia Queijo fresco com ervas e especiarias
- 10 Pastel de Filo Chicken Tandoori
- 11 Pastel de Espargos / Presunto
- 12 Mini Hamburger
- 13 Delícia Perú Teriaky Pêssego
- 14 Delícia Champignon Bacon gratinado
- 15 Delícia Obatzda Camembert Rabanete
- 16 Involtini Crêpe Hoummus Pesto
- 17 Pastel de Bacalhão Pimento grelhado
- 18 Delícia Pepino Camarão
- 19 Delícia Polenta Tapenade
- 20 Delícia Sweet Chili Queijo
- 21 Tirinha de Tortilla
- 22 Delícia Abacate/Ervilha e Chocos tempura
- 23 Folhadinho de Camembert Cranberry
- 24 Folhado de Pêra com Chevre e Mel
- 25 Bolacha de Batata com Salmão e Rábano
- 26 Espetadinha de Frango Caramelizado com Mel
- 27 Rolinho de Wrap com Tártaro de Salmão
- 28 Beringela de Napoleão com Creme de Queijo
- 29 Praliné de Pão com Bacalhau e pimentos grelhados
- 30 Bolacha de Centeio com Atúm Teriaky e Manga
- 31 Espetadinha de Mozzarella com Manjeriço e Tomate
- 32 Pêra com Presunto serrano e Rosmaninho
- 33 Gamba Tandoori com Chouriço e Azeitona
- 34 Rolinho de Filó com Frango Tandoori e Amendoim
- 35 Tirinha de Frango Limão com Sésamo
- 36 Espetada de Almôndegas com Feta e Azeitona
- 37 Bolacha Tarte Flambeada com cebola
- 38 Mini Saltimbocca de Perú com Salva
- 39 Praliné Pão preto com Queijo dos Alpes
- 40 Mini Gofre com Praliné de Ricotta Avelã e Rhum
- 41 Rolinhos de Courgete com Bacon e Ricotta de ervas
- 42 Galete de Lombo assado com Creme Alioli
- 43 Mini Pizzas com Presunto e Tomate Basilico
- 44 Mini Tostinhas com Presunto e Queijo gratinado
- 45 Bruschetta Pesto de primavera com Espargos verdes
- 46 Chamouças de Caril e Carne
- 47 Caracois de Carne com Canela
- 48 Tosta de Solomillo com cebola chutney
- 49 Ovos russos com Atúm
- 50 Falafel com Creme de Sésamo
- 51 Praliné de Filó com Queijo e Endro
- 52 Bruschetta de Tomate e Alho / Basilico
- 53 Aladushki com Almôndega de Peixe
- 54 Espiral de Folhado com Presunto e Cominhos
- 55 Mini Pirogi com Chocrute e Bacon e Carne
- 56 Profiterole de Abacate com Toranja, Chili e Camarão
- 57 Profiterole com Salada de Salsicha

## **Saladas & Saladas Canapé/ Copo**

- 58 Salada de Salsichas
- 59 Salada Funcho, Laranja
- 60 Salada Grega
- 61 Salada Laranja Funcho
- 62 Salada Coleslaw
- 63 Salada Verde / Alface
- 64 Salada Caprese
- 65 Salada Beterraba, Queijo fresco
- 66 Salada de Batata alemã
- 67 Salada de Massa
- 68 Salada Grão com Pimento e Atum
- 69 Salada de Champignon e Ovo
- 70 Salada de Fruta com Aipo
- 71 Salada Tabouleh Romã
- 72 Salada Kimchi Frango
- 73 Salada Waldorf Queijo
- 74 Salada Pepino Mango Gamba
- 75 Salada Abacate Atúm
- 76 Vegetable Shooters

## **Sopas**

- Gazpacho vermelho (fria)**
- Gazpacho verde (fria)**
- Creme de Couve flor com amêndoa (fria)**
- Sopa de Tomate**
- Sopa de Peixe (fundo do mar)**
- Sopa Creme de Salmão com Funcho**
- Sopa Creme de Broccoli**
- Sopa Creme de Couve Flôr / Anis**
- Sopa de 3 Cogumelos**
- Sopa de Tomate, Novilho e feijão branco**
- Sopa Creme de Ervilhas com Hortelã**
- Sopa Creme de cenoura com Laranja e Gengibre**
- Sopa Creme de Aipo e Maçã**
- Sopa Canja extra com tirinhas de Crepes**
- Sopa Creme de Legumes Mistos**
- Sopa Creme de Grão com Sésamo**
- Sopa Bortsch / Beterraba com Smetana**
- Sopa Creme de Mrisco**
- Sopa de Lentilhas**

## Menus Vegetarianos - escolha individualizada não é possível

Veggie 1	Pataniscas de Zucchini com Hoummus de Beterraba e Noz <i>Zucchini Fritters with Red-root Hoummus and nuts</i>
Veggie 2	Schakshuka com Champignons, bolinhos de polenta e salva <i>Shakshuka with mushroom and Svage Polenta Dumplings</i>
Veggie 3	Falafel de Grão com Risotto cremoso de limão e courgete <i>Falafel of Chick-Pea with Zucchini-lemon Risotto</i>
Veggie 4	Caril de legumes e Abacaxi com Arroz de Côco <i>Vegetable Curry with Pineapple and Cocos-Rice</i>
Veggie 5	Quiche de Legumes, Batatinhas bravas com crumble de avelã <i>Vegetable-Quiche with fried hazelnut-Crumple potatos</i>
Veggie 6	Strudel de Chevre com Espinafres e pêra e molho de mel <i>Spinach Strudel with Goat cheese and Honey gravy</i>
Veggie 7	Crepe de Brie e Legumes caramelizados e Salada <i>Crepe with Brie and caramelized Vegetables, mixed Salad</i>
Veggie 8	Lasagna de legumes e queijo curado <i>Vegetable Lasagna with portuguese maturated cheese</i>
Veggie 9	Strudel de Abóbora, Maçã e Avelã com Feta e molho tomate <i>Pumpkin Strudel with Apple, Hazelnut and Feta Cheese, tomato sauce</i>
Veggie 10	Palitos de Nabu panados com Puré de Batata e Ervilha <i>Fried crispy Turnip sticks with Potato-Pea puré and Dill sauce</i>
Veggie 11	Wrap de legumes asiaticos teriakky com Arroz de Caju <i>Asian Vegetable Wrap teriakky with Cashew Rice</i>
Veggie 12	Pastel de Filó recheado 3 Queijos com Ratatuille Pepperonata <i>Filó-Pastry filled with 3 cheeses and herbs, Ratatuille Pepperonata</i>
Veggie 13	Couve Coração e Funcho gratinado em molho Limão e girassol <i>Gratinated heart-Cabbage with roasted fennel and lemon Sunflower sauce</i>
Veggie 14*	Linguine com tiras de Ovo, Alho, Chili e Courgete <i>Linguine Alioli Zucchini with Egg Nibs and Chili</i>
Veggie 15	Ravioli de Queijo e espinafres em creme de funcho e pastis <i>Ravioli Ricotta - Spinach in Fennel-Pastis cream</i>
Veggie 16	Tomate assado de Tabuleh e Mozzarella, Linguine Alioli <i>Filled Oven Tomatos with Tabuleh (Couscous Salad) and Mozzarella e Linguine</i>
Veggie 17*	Tortilla de legumes e espargos com salada de endívias <i>Vegetable Tortilla with green Asparagus and Chicoree Salad</i>
Veggie 18	Beringela do forno recheada com tomate e mozzarella <i>Filled Oven Aubergine with tomato end mozzarella-garlic cream</i>
Veggie 19	Pimentos recheados do forno com Arroz e molho de tomate <i>Filled Oven Peppers with Rice and Tomato sauce</i>
Veggie 20	Risotto de Legumes com Bimi salteado e sauce hollandaise <i>Vegetable Risotto with sauteed Bimi and «sauce hollandaise»</i>



## Batizados / Formato BBQ ou Buffet

Proposta: /2022

NIF: PT

Data de Emissão

Data de Vencimento

Assunto: Buffet BBQ / Almoços - Batizado

Preço por pessoa: 45,00 € / 25,00 €  
adultos / 6-10anos

IVA /intermédia 13%

Qt.	Designação	Preço Unit.	IVA	Desc.	Total
	Almoços BBQ / Buffet + Peixe / Buffet Fingerfood	45,00 €	13%	00,0	-----,00 €

### Menu 2 Pratos a escolha / Buffet self service com saladas variadas e Tábua de Queijos / Enchidos ou BBQ / Grelhado de Carnes

#### Buffet de Fingerfood / Canapé: (4 a escolha)

- \* Folhadinhos de Linguiça
- \* Pasteis de Brie e Cranberry
- \* Delícias de Paté Marisco (Wrap)
- \* Espetada de Frango Teriaky
- \* Espetada de Salsicha caramelizada
- \* Mini Quiche de Legumes
- \* Bruschetta Tomate-Pepperonata
- \* Bruschetta Chevre-espinafres-laranja
- \* Mini Hamburger
- \* Delícia Camembert
- \* Bruschetta Salmão marinado

#### Acompanhamentos quentes:

- Ragoût de Batata e Cenoura - ou Batatinha assada a murro
- Arroz Basmati - Variedades de Pão
- \* Tirinhas de Salmão e Peixe branco em Creme de endro e Limão
- ou - Pargo assado com Legumes mediterrâneos

#### Saladas: \* Waldorff (Cenoura-Macã-Aipo-Couve)

- \* Ibérica com Rúcula e Vinagrete
- \* Balcã (Tomate-Cebola-Courgete-Pepino-Azeitona)

#### BBQ / Grelhados de Carne: (7 a escolha)

- Entrecosto (Ribs) Sweet Chili
- Entremeada / Porco
- Salsicha fresca e Salsicha alemã
- Linguças e Chouriço
- Espetada Frango Teriaky
- Coxinhas de Frango BBQ
- Espetada Novilho Madeirense
- Espetadas vegetarianas (Veggie Skew)
- Bifanas "Gyros" (Alho e Oregãos)
- Escalopes de Frango tandoori
- Espetada Melão-Feta

#### Bebidas: Sumos - Água - Vinho branco e tinto - Cerveja em lata - Moscatel - Colas - Ice Tea - Café

#### Dessert: Variedade de Fruta / Bolo Chocolate / Panne Cotta Frutos vermelhos ou Cheescake alemão - Semi-frio Limão - Crumble de Frutos

**Preço por pessoa: 45,00 €**

*inclui toalhas pano e guardanapos de papel - serviços (Buffet) e limpeza - logística e decoração básica*

**Extra:** Bar (self service): Whisky novo - Brandy - Aguardente - Vinho Porto - Licor Beirão - Martini - Moscatel e Espumante  
+ Showcooking Pasta- 2 a escolha: (Bolognesa - Chouriço creme de Chili/Pepperonata - ou - Frango em creme espinafres/vanilla)

**Preço por pessoa: 50,00 €**

acrescenta Taxa de Imposto 13% intermédia

Adjudicação com Pré-pagamento mín. 30% - confirmação nº final 48h antes

BANCO MILLENIUM BCP TORRES VEDRAS  
Oxana Golovanova  
IBAN PT50 0033 0000 4555 4954 1920 5  
NIB 0033 0000 4555 4954 1920 5

PAGAMENTO MB WAY  
  
TEL Nº 91 0174536

## Batizados / Formato Menu Formal / Serviço a mesa

Proposta: /2022

NIF: PT

Data de Emissão

Data de Vencimento

Assunto: Menus / Almoços / Jantares - Batizado

Preço por pessoa: 40,00 € / 25,00 €

55,00 € / 30,00 €

IVA /intermédia 13%

adultos / 6-10anos

Almoços / Jantares com serviço a mesa - Escolhe pela Lista anexada de Menus 1-18 (Menu 19-28 + 10€ /p)

- Menu 1 Receção: Vinhos branco e tinto - Águas e Sumos - Colas - + Canapé (ver lista abaixo)  
Entrada empratada - 1 Prato Principal e Dessert empratado +  
Buffet de Fruta e Sopa/Ensopado (noite) 40,00 € IVA 13%
- Menu 2 Receção: Vinhos branco e tinto - Águas e Sumos - Colas - Cerveja + Canapé (ver lista abaixo)  
Entrada empratada - Prato 1 - Prato 2 e Dessert empratado +  
Buffet de Fruta / Queijos e Enchidos e Sopa/Ensopado (noite) 55,00 € IVA 13%

**Buffet de Fingerfood / Canapé: (4 a escolha)**

Folhadinhos de Linguica - Pastéis de Brie e Cranberry - Delícias de Paté Marisco (Wrap) - Espetada de Frango Teriaky - Espetada de Salsicha caramelizada - Mini Quiche de Legumes  
Bruschetta Tomate-Pepperonata - Bruschetta Chevre-espinafres-laranja - Mini Hamburger - Delicia Camembert - Bruschetta Salmão marinado

*inclui toalhas pano e guardanapos de papel - serviços (Buffet) e limpeza - logística e decoração básica*

**Extra:** Bar (self service): Whisky novo - Brandy - Aguardente - Vinho Porto - Licor Beirão - Martini - Moscatel e Espumante

+ Showcooking Pasta- 2 a escolha: (Bolognesa - Chouriço creme de Chili/Pepperonata - ou - Frango em creme espinafres/vanilla)

**Preço por pessoa: 5,00 €**

acrescenta Taxa de Imposto 13% intermédia

Adjudicação com Pré-pagamento mín. 30% - confirmação nº final 48h antes

BANCO MILLENIUM BCP TORRES VEDRAS  
Oxana Golovanova  
IBAN PT50 0033 0000 4555 4954 1920 5  
NIB 0033 0000 4555 4954 1920 5

PAGAMENTO MB WAY



TEL Nº 91 0174536

Menus Vínicos - 3 Pratos (3 - 50 pessoas) 22,50 € + IVA  
Menu básico - só Prato principal 15,00 € + IVA

1

Entrada Pastel de Filó com ervas aromáticas e 3 queijos em cama de rúcula e pêra caramelizada  
Prato principal Solomilho de cerdo (lombinho de porco) com Alho, Chili e Whisky e Peperonata com tomate assado  
Dessert: Panna Cotta de laranja com aroma de rosa (específico vinhos florais) e bolachinha de amêndoa

2

Entrada Carpaccio de beterraba com requeijão de ovelha e romã, Rúcula e Avelã  
Prato principal Tirinha de Frango caramelizado com balsâmico com linguine de sésamo, espinafres e baunilha  
Dessert: Mil Feuille com Creme de cherry brandy e framboesas

3

Entrada: Bruschetta de pesto de ervilha com hortelã e espargos salteados e crouton de presunto  
Prato principal Rosbife Sweet Chili com espargos verdes salteados e batata salteada com cebolinho  
Dessert: Creme Catalán (Brulée) caramelizado

4

Entrada: Quiche Lorraine com saladinha de rúcula e laranja  
Prato Escalopes de Porco em Creme de Cebola com Arroz malandrino de passas, bacon e sementes girassol  
Dessert: Tortinha de Floresta Negra com cereja e chocolate negro

5

Entrada: Trilogia de 3 Bruschettas com Rúcula Tomate Peperonata, Chevre Laranja, Avocado Atúm  
Main Menu: Escalopes de Lombinho à Provença com Spaetzle (massa fresca de ovo) e Ragoût de Legumes  
Dessert: Mousse de 3 Chocolates com Bolachinha

6

Entrada: Creme de Couve Flor com Anís (fria ou quente) e torrada  
Main Menu: Escalopes de Novilho com Cogumelos e creme de Mostarda e Alho, com Batata assada do Forno e Bimi salteado  
Dessert: Creme Paraíso (Vanilla, Chocolate, Rhum e Pêssego)

*continua... pág. 2*

Menus Vínicos - 3 Pratos (3 - 50 pessoas) 22,50 € + IVA  
Menu básico - só Prato principal 15,00 € + IVA

7

Entrada: Salada de Abacate e Mango , Courgete com chili e hortelã com Gambas salteadas  
Prato principal: Tirinhas de filet de frango em creme de tandoori Pak choi caramelizado e arroz de caju  
Dessert: Panna Cotta de baunilha e frutos silvestres e bolachinha de amêndoa

8

Entrada: Salada de Laranja, Funch e Chili com Passas e Amendoins  
Prato principal: Novilho estufado a moda da Hungria com gratinado de batata e parmesão, tomate assado  
Dessert: Sinfonia de Merenge com lemon court e frutos tropicais

9

Entrada: Rösti de batata com Salmão marinado e Smetana de rábano  
Prato principal: Filets de Frango "Saltimbocca" (Salva e bacon) com Risotto de Espargos e Courgete  
Dessert: Brownie de chocolate com creme de blueberries

10

Entrada: Chicorée recheado com cocktail de camarão  
Prato principal: Assado de Baviera com Almondega de Migas e couve roxa com laranja  
Dessert: Cheesecake alemão com ginjas com chantily de baunilha

11

Entrada: Salada de papaya, beterraba e manga com Bruschetta de Mozzarella e Sésamo  
Main Menu: Carne assada a Baviera com Puré de Batata e Cenoura glaceada de gengibre  
Dessert: Delícia de Manga e Côco com Creme de Baunilha

12

Entrada: Strudel de Carne Picada com Legumes Teriaky e Salada  
Main Menu: Escalopes de Salmão e pescada em Creme de Endro e Limão Com Ragout de Batata e Cenoura  
Dessert: Crumble de Maçã e Pêssego com Creme de Baunilha

Menus Vínicos - 3 Pratos (3 - 50 pessoas) 27,50 € + IVA

Menus básicos - só prato principal 20,00 € + IVA

13

Entrada Tártaro de Salmão com chicoreé, alcaparras e manga  
Prato principal Involtini de Novilho assado e recheado com batatas vaporizadas, creme de mostarda e tomate cherry assado  
Dessert: Tarte de Requeijão e natas de limão com laranja cristalizada

14

Entrada: Schakshuka com bolinhos de polenta e salva  
Prato principal Filets de Salmão fresco a la Bordlaise com mel e sésamo, Risotto cremoso de limão e courgete  
Dessert: Tarte de baunilha crocante e frutos silvestres

15

Entrada: Pastel folhado de Salsicha nuremberga com Coleslaw  
Prato principal Salmão vaporizado em creme de funcho e pastis Endro e limão com Linguine  
Dessert: Pávlova de Frutos com caramelo de laranja

16

Entrada: Sopinha Chardonay de Carne picada com Queijo  
Prato principal Lombo de Bacalhau assado com Pesto de Basílico e limão Batatinhas bravas com crumble de avelã  
Dessert: Torta de chocolate com Alperce / «Sacher»

17

Entrada: Paté Foiet Gras com Pralinés de Queijo Fresco e ervas  
Main Menu: Lombo de Porco à Portuguesa com Gambas e batatinha frita com Pickles  
Dessert: Torta de Merengue com Frutos vermelhos e creme vanilla

18

Entrada: Strudel de Salmão com Espinafres e manga em cama de Salada verde com Iogurte  
Main Menu: Involtini de Vovilho recheado com bacon e Ameixa Gnocchi fresco de Salsa e creme de Moscatel  
Dessert: Crepe Suzette com Caramelo de Laranja e Smetana

Menus de Degustação / Vínicos 5 - 20 pessoas  
4 Pratos - 33,00 € por pessoa

19

- Entrada      Pastel de Filó com ervas aromáticas e 3 queijos em cama de rúcula e pêra caramelizada  
Vinho:
- 1º Prato      Salmão vaporizado em creme de salva e laranja com Gnocchi salteado em manteiga  
Vinho:
- 2º Prato      Solomilho de cerdo (lombinho de porco) com Alho, Chili e Whisky e Peperonata com tomate assado  
Vinho:
- Dessert:      Panna Cotta de laranja com aroma de rosa (específico vinhos florais) e bolachinha de amêndoa
- 

20

- Entrada      Carpaccio de beterraba com requeijão de ovelha e romã, Rúcula e Avelã  
Vinho:
- 1º Prato      Tirinha de Frango caramelizado com balsâmico com linguine de sésamo, espinafres e baunilha  
Vinho:
- 2º Prato      Rosbife Sweet Chili com espargos verdes salteados e batata salteada com cebolinho  
Vinho:
- Dessert:      Mil Feuille com Creme de cherry brandy e framboesas
- 

21

- Entrada      Tártaro de Salmão com chicoreé, alcaparras e manga  
Vinho:
- 1º Prato      Sopinha de carnes picadas com queijo e vinho branco  
Vinho:
- 2º Prato      Involtini de Novilho assado e recheado com batatas vaporizadas, creme de mostarda e tomate cherry assado  
Vinho:
- Dessert:      Tarte de Requeijão e natas de limão com laranja cristalizada
- 

continua---

## Menus de Degustação / Vínicos 5 - 20 pessoas

22

Entrada Salada de Abacate e Mango , Courgete com chili e hortelã com Gambas salteadas

Vinho:

1º Prato Lombo de Bacalhau assado com Pesto de Basílico e limão Batatinhas bravas com crumble de avelã

Vinho:

2º Prato Tirinhas de filet de frango em creme de tandoori Pak choi caramelizado e arroz de caju

Vinho:

Dessert: Sinfonia de Merenge com lemon court e frutos vermelhos

---

23

Entrada Bruschetta de pesto de ervilha com hortelã e espargos salteados e crouton de presunto

Vinho:

1º Prato Salmão vaporizado em creme de funcho e pastis Endro e limão com Linguine

Vinho:

2º Prato Novilho estufado a moda da Hungria com gratinado de batata e parmesão, tomate assado

Vinho:

Dessert: Brownie de chocolate com creme de blueberries

---

24

Entrada Rösti de batata com Salmão marinado e Smetana de rábano

Vinho:

1º Prato Gratinado de Bacalhau com espinafres e batata

Vinho:

2º Prato Assado de Baviera com Almondega de Migas e couve roxa com laranja

Vinho:

Dessert: Cheesecake alemão com ginjas com chantily de baunilha

## Menus de Degustação / Vínicos 5 - 20 pessoas

25

Entrada Terrine de Foiet Gras com V. do Porto e Saladinha de Chicoree, Rúcula e Uvas

Vinho:

1º Prato Involtinis do Lombinho de sondock recheado em cama de vegetais de raiz em creme de côco

Vinho:

2º Prato Costeletinha do Cachaço a provençale com Puré de Batata com limão e azeitona

Vinho:

Dessert: Mousse de 3 chocolates e frutos silvestres

---

26

Entrada Tirinhas de Atúm Teriakky com Sésamo com saladinha de espargos com laranja

Vinho:

1º Prato Filets de Bacalhau fresco a la Bordalaise com mel e sésamo, Risotto cremoso de limão e courgete

Vinho:

2º Prato Carrée do Cordeiro com rosmaninho com Vegetais mediterrâneos assados e maionaise de laranja

Vinho:

Dessert: Pastel de Frankfurt com Confit de Arando e Crocante de aveia

---

27

Entrada Camarões crocantes de laranja e chili em cama de salsa peperonata assada com amêndoas

Vinho:

1º Prato Filet de Robalinho fumado com Creme-Ragout de couve coração com laranja

Vinho:

2º Prato Filet Mignon em crosta de ervas com sauce hollandaise, espargos verdes e tomatinhos assados e caramelizados

Vinho:

Dessert: Tortinha de Floresta Negra com cereja e chocolate negro



## Menus de Degustação / Vínicos 5 - 20 pessoas

28

Entrada      Tártaro de Novilho com Alcaparras e Anchovis com  
                  Crostini de ervas e Ovo

Vinho:

1º Prato      Estrudel de Filó com Camarão e presunto serrano com  
                  espinafres, Hoummus de beterraba e nóz

Vinho:

2º Prato      Saltimbocca de Frango com Salve e bacon,  
                  Puré de Batata e aipo com creme de moscatel

Vinho:

Dessert:      Semi-frio de Cappuccino com laranja caramelizada

---