



Sonhos Com Sabor – Catering

Sara Gomes

915215451

Leça do Balio

Sonhoscomsabor.catering@gmail.com

MENÚ CASAMENTO OURO

APERITIVOS LÍQUIDOS:

- Águas com Gás ou Sem Gás
- Sumo de Laranja
- Coca-cola
- Seven-Up
- Ice Tea
- Cerveja Com e Sem Álcool
- Martini Rosso
- Martini Branco
- Favaio
- Vodka
- Rum
- Porto Seco
- Sangria
- Seleção Vinho para o Evento

BAR DE COCKTAIL:

- Caipirinhas
- Caipiroscas
- Mojitos
- Porto Tónico
- Gin Tónico

APERITIVOS SÓLIDOS (Volante):

- Queijo da Serra com Compota de Abobora
- Queijo da Serra com Compota de Figo
- Rissóis de Camarão
- Rissóis de Carne
- Croquetes de Vitela
- Chamuças
- Bolinhos de Bacalhau
- Caprichos do Mar
- Coxinhas de Frango
- Folhadinhos de Alheira
- Folhadinhos de Espinafres
- Bola de Carne

BUFFET FUMADOS:

- Alheira de Caça
- Morcelas
- Farinheira
- Chouriço de Carne
- Presunto a Laminar c/ Melão
- Broa

BUFFET DO MAR:

- Gambas ao Natural
- Sapateira Recheada
- Mexilhões em Vinagrete

BUFFET REGIONAL:

- Rojoezinhos
- Tripa Enfarinhada
- Orelheira com Molho Verde
- Moelinhas
- Queijos Laminados

MENÚ SERVIDO

ENTRADA: (1opção)

- Creme de Legumes com Croutons Aromatizados
- Creme de Cenoura c/ Lascas de Presunto Torrado
- Vol-au-Vent de Legumes Salteados com Gambas
- Folhado de Queijo Cabra com Mel e Nozes

PRATO DE PEIXE: (1opção)

- Lombos de Pescada com Molho de Marisco e Puré de Batata
- Lombos de Bacalhau com Telha de Broa
- Bacalhau Gratinado com Puré de Batata
- Arroz de Tamboril com Gambas

CORTA SABORES: (1opção)

- Sorvete de Frutos do Bosque
- Sorvete de Limão
- Sorvete de Tangerina

PRATO DE CARNE: (1opção)

- Naco de Vitela com Batata a Murro e Grelos Salteados
- Lombinhos de Porco com Castanhas com Crepe de Legumes
- Cabrito Assado no Forno com Grelos
- Vitela Assada à Lafões com Enchidos Caseiros

SOBREMESA: (1opção)

- Petit Gauteau com Gelado de Limão e Molho de Frutos Silvestres
- Profiteroles com Molho de Chocolate
- Cheesecake de Mirtilos
- Brownie de Chocolate c/ Bola de Gelado

CAFÉ E INFUSÕES

BOLO DA NOIVA E ESPUMOSO

- Murganheira Bruto
- Murganheira Seco
- Murganheira Doce

BUFFET DE FRUTAS E DOCES

Variedade de Frutas Laminadas e
Seleção de Semifrios Variados , Miniaturas e
Doces Conventuais

BUFFET DE QUEIJOS

Seleção de Queijos Nacionais, Variedade de Tostas,
Bolachas, Compotas e Marmelada

CEIA: (2opções)

Mini Preguinhos

Mini Hamburgueres

Bifaninhas

Caldo Verde com Broa

Creme de Legumes

SELEÇÃO DE VINHOS

Vinhos Verde Branco (1opção)

- Muralhas
- Casal Garcia
- Quinta de Aveleda

Vinhos Verde Tinto (1opção)

- Ponte da Barca
- Ponte de Lima

Vinho Maduro Tinto (1opção)

- Duas Quintas (Douro)
- Esteva (Douro)
- Evel (Douro)

Vinho Maduro Branco (1opção)

- E.A (Alentejo)
- Planalto (Douro)
- Evel (Douro)

BAR ABERTO:

- Whisky Novo JB
- Whisky Novo Jameson
- Whisky Velho JB 15 anos
- Aguardente Velha CRF
- Gin Bombay e Beefeater
- Rum
- Vodka
- Vinho do Porto
- Caipirinhas
- Baileys
- Licor Beirão
- Martini
- Amêndoa Amarga
- Cerveja Com e Sem Alcool
- Águas Com e Sem Gás
- Refrigerantes
- Vinhos de Mesa

PROPOSTA INCLUI:

- ✓ Funcionário por mesa
- ✓ Chefe de Serviço
- ✓ Prova de Degustação
- ✓ Serviço de Dj
- ✓ Decoração Floral
- ✓ Cortina de Fogo OU Sparkles

CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO:

PREÇO PROPOSTO:

- a) Inclui todo o material necessário à realização e bom funcionamento do evento.
- b) Mesas, atoalhados e Cadeiras não estão incluídos caso o evento seja nas instalações do cliente
- c) O número de convidados terá de ser confirmado até 3semanas antes do evento. Caso o número de convidados for inferior ao previsto será debitado o valor confirmado.
- d) Crianças: Entre os 0-4 anos – 0% do valor estipulado ; entre 5-10 anos – 50% valor estipulado; superior a 10anos – 100% do valor estipulado
- e) No caso do evento ser nas instalações do cliente, o espaço deverá estar disponível e limpo durante os dias do evento.
- f) O local deverá também ter disponível uma zona para montar uma pequena cozinha de apoio para o bom funcionamento do serviço.
- g) Condições de Pagamento: Sinal no ato de reserva de 15 % do valor total – 50% 2 meses antes do evento e o restante será liquidado 72horas antes do evento.
- h) O Evento terá durabilidade enquanto os noivos estiverem presentes na festa com limite máximo a estipular.