



MENUS DE CATERING*

FRUIT AND SNACKS

Fruta Variada
Chips
Tostas
Pipocas
Pasta de Atum
Frutos Secos
Nachos com Guacamole

IBÉRICO

Fruta Variada
Bolo de Chocolate
Rissóis de Camarão
Croquetas de Presunto
Tostas com Paté de Atum
Bruschetta de Tomate e Pesto
Tábua de Queijos e Enchidos
Espetadas de Tomate Cherry e Feta
Bruschetta de Cogumelos e Chouriço

(Escolher 6 opções)

SNACKS PREMIUM

Fruta Variada
Pipocas
Chips
Tostas
Nachos com Guacamole
Pasta de Atum
Frutos Secos
Tábua de Queijos e Enchidos

LANCHE

Brigadeiro
Fruta Variada
Mini Queijadas
Melão com Presunto
Tâmaras com Bacon
Bolo Inglês/Mármore/Nozes
Mini Croquetes
Mini Chamuças
Mini Rissóis de Camarão
Mini Pastéis de Bacalhau
Tomate Cherry Recheado com Feta
Bruschettas de Mozzarella e Pancetta
Tábua de Queijos e Enchidos
Couvert (Pão, Paté e Azeitonas)
Enroladinhos de Queijo com Presunto e Rúcula

(Escolher 6 opções)

LANCHE PREMIUM

Couvert
Tâmaras com Bacon
Tacos com Guacamole
Gyozas de Vegetais
Mini Pastéis de Bacalhau
Mini Croquetes
Mini Chamuças
Tábua de Queijos e Enchidos
Mini Tortas de Azeitão Nacionais
Tomate Cherry Recheado com Feta
Mini Rissóis de Camarão
Mini Rossóis de Leitão
Mini Cheesecake de Frutos Vermelhos
Tartelete com Gambas e Queijjo
Shot de Camarão com Molho Tártaro
Bruschetta de Salmão Fumado e Pesto
Saquinho Crocante de Espinafres e Queijjo

(Escolher 6 opções)

PREÇOS SOB CONSULTA

*A TODAS AS OPÇÕES ACRESCE O IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR

**Para menos de 15 menus, acresce 1€ + IVA por pessoa



MENUS DE CATERING*

BRUNCH

Leite e Café
Bolo Caseiro
Fruta Variada
Iogurte com Muesli
Cesto de Pães e Compotas
Sumo Natural de Laranja
Limonada de Hibisco com Limão
Queijo, Fiambre e Mozzarella Fresca
Ovos Mexidos com Mozzarella e Bacon

FULL MEAL

4 MOMENTOS

2 Entradas
1 Prato Principal
1 Sobremesa

ou

5 MOMENTOS

2 Entradas
2 Pratos Principais
1 Sobremesa

TACOS & TORTILHAS

Nachos com Guacamole
Camarão
Milho
Tofu
Guacamole
Creme Cheddar
Brutos de Feijão
Mix de Pimentos
Tomate Temperado
Chilli com Carne
Bacon Acebolado
Carne Picada Refogada
Pasta de húmus
Pasta de frango
Refogado de Courgette e Beringela
Sobremesa
Pannacotta de Frutos Vermelhos
ou Maracujá

SUSHI

Combinado de 20 peças
por pessoa.

(O sushi já estará preparado)

SUSHI MAN

Sushi Man Exclusivo para o grupo.
(Preparação do sushi no momento)

PREÇOS SOB CONSULTA

*A TODAS AS OPÇÕES ACRESCE O IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR

**Para menos de 15 menus, acresce 1€ + IVA por pessoa



OPÇÕES DE CATERING*
FULL MEAL
4 & 5 Momentos

ENTRADAS

- Bruschetta de salmão fumado com stracciatella e pesto
- Cogumelos recheados, gratinados com molho pesto Bruschetta de gambas à guilho
- Salada de polvo
- Ceviche de peixe branco
- Pataniscas de bacalhau
- Espetada de morcela com abacaxi caramelizado

OPÇÃO VEGETARIANA

- Courgette ao azeite de alecrim e lascas de queijo da ilha
- Salada caprese
- Bruschetta de tomate, azeite e pesto

OPÇÃO VEGAN

- Cogumelos recheados e gratinados com queijo vegan e molho pesto

PRATO PRINCIPAL

OPÇÃO PEIXE

- Salmão gratinado no molho mascarpone e batatas, acompanha salada ibérica
- Salada com camarões ao molho mediterrâneo quente e stracciatella
- Bacalhau/ Polvo à lagareiro em cama de espinafres com batata a murro
- Moqueca de camarão com arroz basmati e farofa de panko

OPÇÃO CARNE

- Rosbife da Vazia com molho demiglace com batata duchése e espargos
- Arroz de Pato desconstruído à moda do Chef
- Bochechas de porco preto com redução de vinho tinto com puré de batata doce e couve de Bruxelas
- Pica-Pau com farofa panko e arroz de tomate

OPÇÃO VEGETARIANA

- Ravioli de Ricota e espinafres ao molho de açafrão
- Lasanha de vegetais*
- Gnocchi com molho de beterraba e granna padano

*Massa sem ovos, contém gluten

OPÇÃO VEGAN

- Caril de tofu e vegetais com arroz do Chef
- Kibe de seitan com molho de iogurte com salada e arroz do Chef
- Rigatoni à bolonhesa gratinado

Sobremesa

- Mousse de chocolate
- Tiramisú
- Pannacotta de frutos vermelhos ou maracujá Tarte de maçã
- Pudim de Leite Brasileiro
- Cheesecake de frutos vermelhos ou maracujá
- Salada de Frutas
- Paparrucha (bolo de chocolate)

PREÇOS SOB CONSULTA

*A TODAS AS OPÇÕES ACRESCE O IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR

**Para menos de 15 menus, acresce 1€ + IVA por pessoa