



PROPOSTA NATAL 2019

## COCKTAIL (COMUM A TODAS AS SUGESTÕES DE EMENTA)

Espumante bruto

Vinho branco, vinho tinto

Sumo natural de laranja, sumo de ananás com lima

Águas minerais

Bacalhau de Natal em...

- . Roupa velha com queijo da serra
- . Línguas fritas com molho tártaro
- . Mini rissóis

Enchidos em:

- . Bolo rei
- . Croquetes com maionese de manjeriço

Tarteletes crocantes!

- . Queijo de cabra e compota de figo
- . Pato fumado com mirtilos
- . Salmão com aneto

Natal Veggie!

- . Gyosas verdes
- . Chamussas de queijo de ovelha com menta

Opcional: presunto trinchado ao momento com pão quente e manteiga sem sal



## **MENU A – Servido (mínimo 90 pax)**

### **Sopas / Cremes – escolher 1**

- Caldo verde de coentros
- de espargos brancos com crocante de linguiça
- de coentros com requeijão
- de cogumelos com batata doce e crumble de castanhas
- de couve flor com milho crocante
- de tomate com bacalhau e ovo escafiado

### **Prato – escolher 1**

- Bacalhau NA broa, couve portuguesa e batatas novas
- Cachaço de porco ibérico a baixa temperatura com grelos, batata assada e fios de malagueta
- Perú recheado com cogumelos e guarnição do Chefe
- Confit de pato dourado com mel e coentros, batata gratinada e legumes de Natal
- Ossobuco com puré de batata e feijão verde
- Alcatra de novilho a baixa temperatura servida com puré trufado e ratatouille de legumes

### **Sobremesa – escolher 1**

- Arroz doce com leite de coco
- Leite creme de maçã
- Bolo de Natal Casa do Marquês com bola de gelado caseiro
- O nosso Ferrero Rocher

**Café**, chás com mini pasteis de nata explosivos

**Custo por pessoa: € 44 por pax + IVA**

**Com 2 pratos principais: + € 53 por pax + IVA**

**Opcional Presunto no Cocktail – € 4 por pax + IVA**



## **MENU B – Servido (mínimo 90 pax)**

### **Entrada – escolher 1**

- Empada folhada de leitão com salada verde e citrinos
- Risotto de abóbora assada e amêndoa com queijo cabra
- A nossa tradicional Sopa Rica do Mar

### **Prato – escolher 1**

- Corvina com risotto de ervilhas, coco e lima servida com pak-choi
- Robalo sobre alho francês, mexilhão e molho de champanhe com turmérico
- Bacalhau asa branca em crosta de broa e ervas frescas, batatas e esmagado de brócolos
- Perna de borrego assada com alecrim, castanhas, couves de bruxelas com cebola roxa, sementes de mostarda e balsâmico
- Lombinhos de porco preto, mousseline de cebola caramelizada, puré de maçã
- Bochechas de novilho com cogumelos servidas com puré de batata trufado e brócolos ao vapor

### **Sobremesa – escolher 1**

- Mil folhas de pistachio, baunilha e praliné
- Biscoito de chocolate com mousse de maracujá, chocolate de leite e glacé de cacau com bola de gelado de maracujá
- Mousse de framboesa com sablé breton

**Café**, chás com bolo rei OU pasteis de nata explosivos

**Custo por pessoa: € 50 p.p. + IVA**

**Com 2 pratos principais: € 60 p.p. + IVA**

**Opcional Presunto no Cocktail – € 4 por pax + IVA**



## Mesa ou Carros de sobremesas de Natal

- Bolo-rei
- Sonhos de laranja OU Azevias de grão
- Merengues de fruta com suspiros de Natal OU Pavlova de coco e manga
- Castanhas de ovos com gengibre e lima
- Bolo CM - pão de ló, creme de cacau, praliné e baunilha OU Cheesecake de Natal
- Cubos de ananás com calda de gengibre e lima

**Custo: € 8 p.pax + IVA**

## Ceia

Chocolate quente ou queimada galega com churros ou bolas de Berlim **€ 3 p.pax + IVA**

OU

Sopa quente e mini bifanas ou mini hamburgers

**€ 4 p.pax + IVA**

OU

Sopa quente e mini pregos do lombo

**€ 8 p.pax + IVA**

OU

Mini pregos do lombo

**€ 7 p.pax + IVA**



## VINHOS incluídos nestas propostas

**Branco: Montinho S. Miguel ou similar**

**Tinto: Cicónia ou similar**

### **Com suplemento:**

Branco – Herdade de S. Miguel Colheita - €2

Branco – Quinta da Alorna Reserva - €4

Branco – Marquês dos Vales Selecta - €2

Branco – Lisa - €2

Branco – Ribeiro Santo - €2

Branco – Pomares Moscatel Galego - €2

Tinto – Pomares - €2,5

Tinto – Ribeiro Santo - €2

Tinto – Monte da Ravasqueira - €3

Tinto – Encostas de Sobral Selection - €3

Tinto – Manz Pomar do Espirito Santo - €3

Tinto – Marquês dos Vales Selecta - €2

## **DIGESTIVO / BAR ABERTO**

Digestivo servido à mesa - **€ 4 p.p. + IVA**

Senhas para 3 bebidas no bar (a consumir em duas horas) - **€**

**15 p.p. + IVA**

OU

Bar Aberto após o jantar:

Primeira hora - **€ 10 p.p. + IVA**

Por cada hora seguinte - **€ 5 p.p. + IVA**



## Os valores apresentados nesta proposta incluem:

- . F&B conforme descrito (tipo de serviço em função do menu escolhido e da área de apoio disponível)
- . Material de hotelaria necessário
- . Empregados de mesa
- . Serviços de cozinha e copa
- . Montagem, desmontagem e transporte na área da grande Lisboa
- Vinhos apresentados ou similares

## Os valores apresentados não incluem:

- . IVA (à taxa legal em vigor à data do evento)
- Nos valores dos Menus, o IVA é aplicado da seguinte forma:  
85% do total é sujeito a IVA a 13%  
15% do total é sujeito a IVA a 23%
- Os restantes itens são sujeitos a IVA a 23%
- . Outras decorações não mencionadas
- . Encargos com espaço
- . Mesas e cadeiras
- . Material extra não mencionado
- . Comissões (de agência, ou outras)
- . Água, esgoto e energia na sala e zonas de apoio são do encargo do cliente (excepto espaços Casa do Marquês)

## Deadline:

A definição do menu deverá ser comunicada por escrito até 20 dias úteis antes da data do evento. O número de convidados deverá ser comunicado por escrito até 10 dias antes do evento - este número serve de referência para a faturação do evento. Se o número de convidados diminuir em mais de 5% o valor do menu será revisto.

Dietas especiais decorrentes de restrições alimentares dos convidados poderão ser asseguradas. Para tal o pedido deverá ser efectuado até 20 dias úteis antes do evento - poderão aplicar-se alterações aos valores.

## Local do Evento

A alteração de local por parte do cliente, após o orçamento inicialmente proposto, poderá resultar num ajuste ao menu e respectivo valor, bem como outras alterações inerentes às características do espaço.