

Taste

THE MEETING KITCHEN

CATERING - CULINARY EVENTS - FOOD CLUB

PARA OBTER O PREÇO FINAL, POR FAVOR SOME O VALOR DOS COMPONENTES DA SUA ESCOLHA - REPERE QUE ALGUMAS LOGÍSTICAS SÃO OBRIGATORIAS. A ESCOLHER(*)



YOUR INDIVIDUAL CATERING TEAM

RURAL TOURISM & CORPORATE EVENT CANAPÉS - COCKTAILS

WELCOME DRINK / COCKTAIL BAR / BUFFET

Valor mínimo 100,00 € Preço por pessoa

SÓ BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS, SMOOTHIES	5,00
VINHOS, CERVEJAS, SUMOS, REFRIGERANTES	9,00
SANGRIA, ESPUMANTE E VINHOS SELECTOS	10,00
COCKTAILS - 2 VARIEDADES	8,00
COCKTAILS - 3 VARIEDADES	10,00
COCKTAILS - 5 VARIEDADES	15,00
CANAPÉ / FINGERFOOD - 3 VARIEDADES	8,00
CANAPÉ / FINGERFOOD - 5 VARIEDADES	12,00
CANAPÉ / FINGERFOOD - 8 VARIEDADES	16,00
CANAPÉ / FINGERFOOD - 12 VARIEDADES	25,00
TÁBUA DE QUEIJOS & PÃO	5,00
TÁBUA MISTA DE QUEIJOS E CARNES & PÃO	7,00
TÁBUA DE CARNES FRIAS, ENCHIDOS & PÃO	7,00
TÁBUA DE LEGUMES E PATÉS / "GRAZE BOARD"	4,00
CANAPÉ DOCES - 2 VARIEDADES	4,00
CANAPÉ DOCES - 4 VARIEDADES	7,50
LOIÇA, COPOS, TALHERES, GUARDANAPOS, ETC. *	1,50
PESOA DE SERVIÇO / CADA (SERVIÇO 4h) *	70,00
HORA EXTRA DE SERVIÇO / PESSOAL	120,00

BOLO DE NOIVOS	desde 100,00 € /3kg
cada kg adicional	35,00
BOLO DE ANIVERSÁRIO	desde 50,00 € /2,5kg
cada kg adicional	22,00

preços acresce IVA 13% / 23 %

RURAL TOURISM & CORPORATE EVENT BUFFET CATERING

Mínimo 15 pessoas Preço por pessoa
ACRESCE 1 PESSOA DE SERVIÇO ADICIONAL POR CADA 15 PESSOAS *

BUFFET STANDARD INCLUI O SEGUINTE : desde 35,00

- SALADA IBERICA VERDE COM ERVAS + SALADA ADICIONAL (WALDORF, CAPRESE, GREGA, COLESLAW, BETERRABA-CARPACCIO, GRÃO-ATÚM OU LARANJA - FUNCHO)
- PAO, MANTEIGA, AZEITONAS, BATATA FRITA (CHIPS)
- FRUTA DA ÉPOCA CORTADA
- COOKIES, PASTELARIA DOCE + 1 DESSERT

- OPÇÃO 1 : 2 PRATOS / MENUS CARNE OU PEIXE 35,00

- OPÇÃO 2 : 2 PRATOS / MENUS CARNE, PEIXE OU VEGGIE 39,00

- OPÇÃO 3 : 3 PRATOS / MENUS CARNE OU PEIXE 42,00

SÓ BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS, SMOOTHIES 4,00

VINHOS, CERVEJAS, SUMOS, REFRIGERANTES 8,00

LOIÇA (OPÇÃO 1+ 2): COPOS; TALHERES; GUARDANAPOS ETC.* 2,50

LOIÇA (OPÇÃO 3) : COPOS; TALHERES; GUARDANAPOS; JARROS 4,00

TOALHAS DE MESA (BRANCOS; TÊXTIL) * 1,50

GUARDANAPOS (BRANCOS TÊXTIL) 1,00

VELAS E CANDEEIROS DECORATIVOS (BRANCOS) 1,50

CANAPÉ / FINGERFOOD 3 VARIEDADES 7,00

CANAPÉ / FINGERFOOD 5 VARIEDADES 9,50

TÁBUA DE QUEIJOS & PÃO 5,00

TÁBUA MISTA DE QUEIJOS E CARNES & PÃO 7,00

TÁBUA DE MARISCOS E PEIXE 14,50

DESSERT EXTRA 2 VARIEDADES 5,00

DESSERT EXTRA 4 VARIEDADES 7,50

CAFÉ E SERVIÇO / LOIÇA 1,50

PESOA DE SERVIÇO / CADA (SERVIÇO 4h) * 70,00

PESOA DE SERVIÇO / CADA (SERVIÇO 6h) * 120,00

HORA EXTRA DE SERVIÇO / PESSOAL 20,00

TRANSPORTE / LOGÍSTICA (dentro 20km TVD) * 30,00

TRANSPORTE / LOGÍSTICA (cada km adicional) 2,50

MESA RECTANGULAR PVC 150x75 8 pess. 12,00

BANCO CORRIDO 150x25 4 pess. 6,00

RURAL TOURISM & CORPORATE EVENT FESTIVE CATERING

Mínimo 15 pessoas Preço por pessoa
ACRESCE 1 PESSOA DE SERVIÇO POR CADA 12 PESSOAS ADICIONAIS *

SERVIÇO EMPRATADO A MESA OU FAMILY STYLE

- ENTRADINHAS, MANTEIGA, PATÉ, PÃO E AZEITONAS

OPÇÃO 1 : 1 PRATO PRINCIPAL/MENU, CARNE OU PEIXE 29,00

OPÇÃO 2 : 1 ENTRADA + PRATO PRINCIPAL OU 42,00
1 PRATO PRINCIPAL + 1 DESSERT

OPÇÃO 3 : 1 ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + 1 DESSERT 49,00

OPÇÃO 4 : 1 ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + 2. PRATO PRINCIPAL + 1 DESSERT 55,00

OPTION 5 : JANTAR / ALMOÇO VÍNICO / DEGUSTAÇÃO

1 ENTRADA + 1.PRATO PRINCIPAL + 2. PRATO PRINCIPAL + 1 DESSERT VINHOS E APRESENTAÇÃO INCLUIDOS 79,00

SÓ BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS, SMOOTHIES 6,00

VINHOS, CERVEJAS, SUMOS, REFRIGERANTES 9,00

LOIÇA (OPÇÃO 1+ 2): COPOS; TALHERES; GUARDANAPOS ETC.* 2,50

LOIÇA (OPÇÃO 3) : COPOS; TALHERES; GUARDANAPOS; JARROS 5,00

TOALHAS DE MESA (BRANCOS; TÊXTIL) * 1,50

GUARDANAPOS (BRANCOS TÊXTIL) 1,00

BASE PARA PRATOS / DECORATIVAS (NATURAL) 1,00

VELAS E CANDEEIROS DECORATIVOS (BRANCOS) 1,50

TABLEWARE FLOWERS / CENTERPIECE (seasonal) 5,00

CAFÉ E SERVIÇO + LOIÇA 1,50

CANAPÉ / FINGERFOOD 3 VARIEDADES 8,00

CANAPÉ / FINGERFOOD 5 VARIEDADES 9,50

2 COCKTAILS (2 COCKTAILS POR PESSOA) 9,00

3 COCKTAILS (2 COCKTAILS POR PESSOA) 12,50

CEREMÓNIA DE BOLO COM LOIÇA E COPOS 2,50

ESPUMANTE / PESSOA - CEREMÓNIA DE BOLO 2,50

preços acrescem IVA 13% / 23 %

RURAL TOURISM & CORPORATE EVENT BBQ "ON LOCATION"

Mínimo 15 pessoas Preço por pessoa
ADDING 1 EXTRA SERVICE PERSONNEL FOR EVERY 15 GUESTS *

BBQ / CARNE GRELHADA : (escolhe 6 opções) 39,00

- ENTREMEADA / PORK-BELLY
- FRESH & GERMAN SAUSAGE (BRATWURST)
- LINGUIÇAS & CHOURIÇO (PORT. PEPPER/GARLIC SAUSAGE)
- ESPETADA FRANGO TERIARIY / CHICKEN TERIARIY SPIT
- COXINHAS DE FRANGO BBQ / CHICKEN «DRUMSTICKS»
- ESPETADA NOVILHO MADEIRENSE / VEAL SPIT À MADEIRA
- ESPETADAS VEGETARIANAS (VEGGIE SKEW)
- BIFANAS "GYROS" (PORK KEBAB GARLIC OREGANO)
- ESCALOPES DE FRANGO TANDOORI / SCALLOPS CHICKEN TANDOORI
- ESPETADA MELÃO-FETA / MELON-FETA SPITS
- ESPETADAS LOMBINHO ALENTEJANO / PORT. PORK LOIN SPIT
- CACHAÇO DE PORCO ROSMARINHO / PORK NECK ROSMARIN

OPÇÕES ADICIONAIS:

- SECRETOS DE PORCO / TASTY BUTCHERS PIECE -PORK 2,00
- ENTRECOSTO (SPARE-RIBS) SWEET CHILI 2,00
- PICANHA DE NOVILHO / RUMPSTEAK CHOP 3,00
- CORAÇÃO DE ALCATRA / ROASTBEEF - LOIN 3,00
- BIFE DE VAZIA / VEAL RUMPSTEAK 3,00
- COSTELETA DE NOVILHO / T BONE STEAK 3,00

OPÇÕES DE PEIXE / FORNO - (REGULAR) PECADA, PARGO 5,00

OPÇÕES DE PEIXE / FORNO - (PREMIUM) SALMÃO, BACALHAU 8,00

ACOMPANHAMENTOS QUENTES (ESCOLHE 2):

- RAGOÛT DE BATATA, CENOURA E AIPO 1,50
- BATATA ASSADA / FORNO - (COUNTRY STYLE OU Á MURRO) 2,00
- ARROZ BASMATI, ARROZ DE COENTROS OU ARROZ DE CÔCO 2,00
- LEGUMES GRELHADOS MEDITERRÂNEOS 2,50
- PURÉ / BATATA ESMAGADA 2,00
- RAGOUT DE COUSCOUS 3,00

SALADAS

- 2 SALADAS (CONSULTE A OFERTA) 2,50
- 3 SALADAS (CONSULTE A OFERTA) 3,50

DESSERTS

- FRUIT ASSORTIE, SEASONAL FRUIT 2,50
- 2 DESSERTS (CONSULTE A OFERTA) 3,00
- 3 DESSERTS (CONSULTE A OFERTA) 5,00

BEBIDAS

- SÓ BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS, SMOOTHIES 5,00
- VINHOS, CERVEJAS, SUMOS, REFRIGERANTES 7,00
- COPOS; TALHERES; GUARDANAPOS; JARROS E SERVIÇO 5h INCLUIDOS





THE MEETING KITCHEN
EVENT CATERING - CULINARY EXPERIENCES - FOOD CLUB

PARA OBTER O SEU ORÇAMENTO POR FAVOR SOME OS VALORES DE TODOS OS COMPONENTES DA SUA ESCOLHA - ALGUMAS LOGÍSTICAS SÃO OBRIGATORIAS. (*)

YOUR INDIVIDUAL CATERING TEAM

RURAL TOURISM & CORPORATE EVENT OUTDOOR PICNIC

WELCOME DRINK / COCKTAIL BAR / BUFFET

Valor mínimo 100,00 € Preço por pessoa

SÓ BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS, SMOOTHIES 4,00

VINHOS, ESPUMANTE, SUMO, REFRIGERANTES 7,00



TÁBUA DE LEGUMES / "GRAZE BOARD"	4,00
CANAPÉ / FINGERFOOD - 3 VARIEDADES	8,00
CANAPÉ / FINGERFOOD - 5 VARIEDADES	12,00
CANAPÉ / FINGERFOOD - 8 VARIEDADES	16,00
TÁBUA DE QUEIJOS & PÃO	5,00
TÁBUA MISTA DE QUEIJOS, CARNES & PÃO	7,00
TÁBUA DE CARNES FRIAS, ENCHIDOS & PÃO	7,00
2 SALADAS (CONSULTE A NOSSA OFERTA)	3,00
CANAPÉ DOCES / PASTELARIA - 2 VARIEDADES	3,00
CANAPÉ DOCES / PASTELARIA - 4 VARIEDADES	6,00
LOIÇA, COPOS, TALHERES, GUARDANAPOS *	2,00
PESSOAL DE SERVIÇO / CADA 2h SERVICE*	40,00
HORA EXTRA SERVIÇO / PESSOAL	20,00
TRANSPORTE / LOGÍSTICA (até 20km TVD) *	20,00
TRANSPORTE / LOGÍSTICA (km adicional)	2,50

RURAL TOURISM & CORPORATE EVENT SMART CATERING

SÓ ENTREGA SEM SERVIÇO

Minimo 8 pessoas	Preço por pessoa
ACRESCENTA CUSTO DE EMBALAGEM DE ENTREGA *	1,00
- OPTION 1 : 1 PRATO QUENTE / MENU CARNE ou PEIXE	15,00
- OPTION 2 : 2 PRATOS QUENTES / CARNE, PEIXE ou VEGGIE	20,00
- OPTION 3 : 3 PRATOS QUENTES / CARNE, PEIXE ou VEGGIE	29,00
CANAPÉ / FINGERFOOD - 3 VARIEDADES	8,00
CANAPÉ / FINGERFOOD - 5 VARIEDADES	12,00
CANAPÉ / FINGERFOOD - 8 VARIEDADES	16,00
CANAPÉ / FINGERFOOD - 12 VARIEDADES	25,00
CANAPÉ DOCES / PASTELARIA - 2 VARIEDADES	4,00
CANAPÉ DOCES / PASTELARIA - 4 VARIEDADES	7,00
TÁBUA DE QUEIJOS & PÃO	4,00
TÁBUA MISTA DE QUEIJOS, CARNES & PÃO	6,00
TÁBUA DE CARNES FRIAS, ENCHIDOS & PÃO	7,00
TÁBUA DE LEGUMES E CRÉMES / "GRAZE BOARD"	5,00

TÁBUA DE MARISCOS	12,00
1 SALADA (CONSULTE A NOSSA OFERTA)	2,00
2 SALADAS (CONSULTE A NOSSA OFERTA)	3,50
3 SALADAS (CONSULTE A NOSSA OFERTA)	4,50
SOPA (CONSULTE A NOSSA OFERTA)	2,00
SORTIDO DE FRUTA DA ÉPOCA	2,50
1 DESSERT (CONSULTE A NOSSA OFERTA)	2,00
2 DESSERTS (CONSULTE A NOSSA OFERTA)	3,00
3 DESSERTS (CONSULTE A NOSSA OFERTA)	5,00
BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS	5,00
VINHOS, ESPUMANTE, SUMO, REFRIGERANTES, CERVEJA	8,00
TRANSPORTE / LOGÍSTICA (até 20km TVD) *	2,50
TRANSPORTE / LOGÍSTICA (km adicional)	2,00

preços crescem IVA 13% / 23 %

RURAL TOURISM & CORPORATE EVENT COOKING 101

Minimo 12 pessoas
ACRESCENTA UMA PESSOA DE SERVIÇO POR CADA 12 PESSOAS *

COOKING STUDIO TRUE TASTE TORRES VEDRAS:

OPÇÃO 1 : 1 PRATO / MENU CARNE OU PEIXE + 2 SALADAS	28,00
OPÇÃO2 : 1 ENTRADA + 1 PRATO / MENU + 1 DESSERT	30,00
OPÇÃO 3 : VARIEDADE DE TAPAS (6) + DESSERT	40,00

(CONSULTE A NOSSA OFERTA)

OUTDOOR COOKING ON LOCATION:

OPÇÃO 1 : 1 PRATO / MENU CARNE OU PEIXE + 2 SALADAS	35,00
OPÇÃO2 : 1 ENTRADA + 1 PRATO / MENU + 1 DESSERT	45,00
OPÇÃO 3 : VARIEDADE DE TAPAS (6) + DESSERT	50,00

(CONSULTE A NOSSA OFERTA)

SÓ BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS	6,00
VINHOS, ESPUMANTE, SUMO, REFRIGERANTES, CERVEJA	9,00
LOIÇA, COPOS, TALHERES, GUARDANAPOS (OUTDOOR)	2,00

RURAL TOURISM & CORPORATE EVENT PEQUENO ALMOÇO / BRUNCH BUFFET

MÍNIMO 10 PESSOAS
ACRESCENTA 1 PESSOA DE SERVIÇO PARA CADA 12 PESSOAS *

BRUNCH BUFFET COMPLETO	39,00
4 COMPONENTES QUENTES, VARIEDADES DE PÃO, CROISSANTS PASTELARIAS, SALGADOS, TÁBUAS DE QUEIJOS E CARNES, FRUTA, IOGURTE, CEREAIS, FINGERFOOD. E SALADA CAFÉS, LEITES, CHÁS, SUMOS, SMOOTHIE E ÁGUA	
LOIÇA, COPOS, TALHERES, JARROS, GUARDANAPOS (OUTDOOR)	3,00

RURAL TOURISM & CORPORATE EVENT RETIRO EMPRESA / "ALL INCLUSIVE"

MÍNIMUM 10 PESSOAS
ACRESCENTA 1 PESSOA DE SERVIÇO PARA CADA 12 PESSOAS *

BUFFET PEQUENO ALMOÇO CONTINENTAL, CAFÉS & DRINKS	15,00
CAFÉ BREAK, PASELARIA, COOKIES, FRUTA, DOCES, BEBIDAS NA	8,50
BUFFET ALMOÇO 1 MENU, SALADAS, PÃO, DESSERT+ BEBIDAS NA	22,50
BUFFET ALMOÇO 2 MENUS, SALADAS, PÃO, DESSERT+ BEBIDAS NA	27,50
BUFFET JANTAR 1 MENU, SALADAS, PÃO, DESSERT+ BEBIDAS NA	25,00
BUFFET JANTAR 2 MENUS, SALADAS, PÃO, DESSERT+ BEBIDAS NA	30,00
VINHOS (BRANCOS E TINTOS), CERVEJA - POR REFEIÇÃO	5,00
LOIÇA, COPOS, TALHERES, JARROS, GUARDANAPOS	3,00

preços crescem IVA 13% / 23 %

RURAL TOURISM & CORPORATE EVENT "PRIVATE CHEF"

Minimo 6 pessoas
ACRESCENTA UMA PESSOA DE SERVIÇO POR CADA 12 PESSOAS *

SERVIÇO EMPRATADO A MESA OU "FAMILY STYLE"

- ENTRADINHAS, AZEITONAS, MANTEIGA, PATÉ

OPÇÃO 1 : 1 ENTRADA + 1 PRATO PRINCIPAL OU 1 PRATO PRINCIPAL + 1 DESSERT	from 42,00
(CONSULTE A NOSSA OFERTA)	

OPÇÃO 2 : 1 ENTRADA + 1 PRATO PRINCIPAL + 1 DESSERT	from 49,00
(CONSULTE A NOSSA OFERTA)	

OPÇÃO 3 : 1 ENTRADA + 1 PRATO PRINCIPAL + 2.PRATO PRINCIPAL + 1 DESSERT	from 59,00
(CONSULTE A NOSSA OFERTA)	

OPÇÃO 4 : JANTAR / ALMOÇO VÍNICO / DEGUSTAÇÃO 1 ENTRADA + 1 PRATO PRINCIPAL + 2 .PRATO PRINCIPAL + 1 DESSERT	from 79,00
VINHOS E APRESENTAÇÃO INCLUIDOS	

(CONSULTE A NOSSA OFERTA)

BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS, ÁGUA INCLUIDAS	
VINHOS, CERVEJA, ESPUMANTE (OPÇÃO 1-3)	from 8,00

LOIÇA, COPOS, TALHERES, JARS ETC. (OPÇÃO 1 - 3):	3,00
LOIÇA, COPOS, TALHERES, JARS ETC. (OPÇÃO 4):	5,00
TOALHAS (brancas, têxtil)	1,50
GUARDANAPOS (brancos, têxtil)	1,00
SET PARA PRATOS DECORATIVOS / BASES (natural)	1,00
VELAS DECORATIVAS / CANDEEIROS	1,50
FLORES DECO CENTRO DE MESA	5,00
CAFÉ , CHÁVENAS, PIRES E ACESSÓRIOS	2,00
2 COCKTAILS (2 COCKTAILS POR PESSOA)	6,00
3 COCKTAILS (2 COCKTAILS POR PESSOA)	9,00

TRANSPORTE / LOGÍSTICA (até 20km TVD) *	10,00
TRANSPORTE / LOGÍSTICA (km adicional)	2,00

SERVIÇO A MESA + LIMPEZA FINAL > 10 GUESTS 3H	75,00
SERVIÇO ADICIONAL POR CADA + 12 PESSOAS / 3H *	75,00
LEVANTAMENTO POSTERIOR DE EQUIPAMENTO - DIA SEGUINTE	20,00
LIMPEZA, LAVAGEM E ARRUMAÇÃO - DIA SEGUINTE	30,00

PACKS & QUOTES



RURAL TOURISM & CORPORATE EVENT	95 €	1 - 20 PESSOAS
MICRO CASAMENTO	89 €	21 - 30 PESSOAS
PACK - PROPOSTA	85 €	31 - 40 PESSOAS
	79 €	41 - 80 PESSOAS

PREÇO POR PESSOA + 13% VAT

WELCOME DRINK

VINHOS ROSÉ / WHITE / RED / FRISANTE
SUMO / ÁGUA

CANAPÉ / FINGERFOOD (5 VARIÉDADES)

PASTELARIA / SALGADOS
BRUSCHETTAS
MINI ESPETADAS
MINI QUICHE
TORRADOS / TOSTADOS, PATÉ

MENU - 3 PRATOS (PEÇA AS OPÇÕES DE MENU)

- ENTRADAS (EMPRATADO)
- PRATO PRINCIPAL CARNE OU PEIXE (EMPRATADO)
- SOPA OU DESSERT (EMPRATADO)

DESSERT-BUFFET / DOCES (3 VARIÉDADES)

- CRÉMES / MOUSSES (PEÇA AS OPÇÕES DE MENU)
- PASTELARIA / BOLOS (PEÇA AS OPÇÕES DE MENU)
- COOKIES / FRUTA (PEÇA AS OPÇÕES DE MENU)

TÁBUA DE QUEIJOS E CARNES FRIAS

QUEIJO AMANTEIGADO, BRIE, QUEIJO CURADO,
QUEIJO FRESCO, QUEIJO DE CABRA, PATÉ, PRESUNTO,
CHOURIÇO, PAIO, ASSADOS, DOCE & CHUTNEY

BEBIDAS DURANTE O MENU

VINHOS, BRANCOS & TINTOS (0,75l/p)
ÁGUA, SUMOS, COLA (ILIMITADO)
CERVEJA (ENGARRAFADA - 0,5l/p)

CEREMÓNIA DO BOLO DE NOIVOS

ESPUMANTE, PRATOS E COPOS

SERVIÇO / LOGÍSTICA (5h)

HORA EXTRA / SERVIÇO
INCLUÍDO: TOALHAS, TEXTEIS, GUARDANAPOS
LOIÇA, COPOS, TALHERES & TRANSPORTE MAX. 30km

RURAL TOURISM & CORPORATE EVENT BBQ - BUFFET PARTY PACK - PROPOSTA

75 €	1 - 20 PESSOAS
69 €	21 - 30 PESSOAS
65 €	31 - 40 PESSOAS
59 €	41 - 80 PESSOAS

PREÇO POR PESSOA + 13% VAT

WELCOME DRINK

VINHOS ROSÉ, BRANCO, TINTO & FRISANTE
SUMO, ÁGUA

CANAPÉ / FINGERFOOD (5 VARIÉTIAS)

PASTELARIA / SALGADOS
BRUSCHETTAS
MINI ESPETADAS
MINI QUICHE
TORRADOS / TOSTADOS, PATÉ

BBQ - MEAT SELECTION:

- SALSICHA FRESCA & LINGUIÇA
- PERNINHA DE FRANGO BBQ DRUMSTICKS PIRI PIRI
- ENTREMEADA MARINADA
- ESPETADA DE NOVILHO DE MADEIRA
- LOMBINHOS DE PORCO - KEBAB GYROS
- ESPETADAS DE LEGUMES & HALLOUMI

ACOMPANHAMENTOS:

- 2 SALADAS & VARIÉDADES DE PÃO
- BATATA ASSADA DO FORNO
- VEGETAIS GRELHADOS

BUFFET DE DOCES / SOBREMESAS (2 VARIÉDADES)

- CRÉMES / MOUSSES (PEÇA AS OPÇÕES DE MENU)
- PASTELARIA / BOLOS (PEÇA AS OPÇÕES DE MENU)
- COOKIES / FRUTA (PEÇA AS OPÇÕES DE MENU)

TÁBUA DE QUEIJOS E CARNES FRIAS

QUEIJO AMANTEIGADO, BRIE, QUEIJO CURADO,
QUEIJO FRESCO, QUEIJO DE CABRA, PRESUNTO,
DOCE & CHUTNEY

BEBIDAS DURANTE O MENU

VINHOS, BRANCOS & TINTOS (0,75l/p)
ÁGUA, SUMOS, COLA (ILIMITADO)
CERVEJA (ENGARRAFADA - 0,5l/p)

SERVIÇO / LOGÍSTICA (5h)

HORA EXTRA / SERVIÇO 100 €
INCLUÍDO: TOALHAS, TEXTEIS, GUARDANAPOS
LOIÇA, COPOS, TALHERES & TRANSPORTE MAX. 20km

EM TODAS AS OPÇÕES DE CATERING CONTA O NUMERO FINAL DE PESSOAS COMUNICADO NO MÍN. 48H ANTES DA DATA DO EVENTO PARA FATURAÇÃO. DESISTÊNCIAS DEPOIS NÃO PODEM SER DESCONTADAS
ADJUDICAÇÃO 30% - PAGAMENTO FINAL ANTES DO INÍCIO DO EVENTO.

RURAL TOURISM & CORPORATE EVENT FINGERFOOD / PICNIC PACK - PROPOSTA

30 €	1 - 20 PESSOAS
27 €	21 - 30 PESSOAS
25 €	31 - 99 PESSOAS

PREÇO POR PESSOA + 13% VAT

BEBIDAS

VINHOS BRANCOS & TINTOS, SUMOS, CERVEJA, ÁGUA

CANAPÉ / FINGERFOOD (8 VARIÉDADES)

- PASTELARIA, SALGADOS, BRUSCHETTAS, ESPETADINHAS
- QUICHE, 2 SALADAS, TÁBUA DE QUEIJOS
- PÃO, AZEITONAS, VEGGIES
- VARIÉDADE DE FRUTA
- DOCES, BOLOS, COOKIES, CAFÉ

RURAL TOURISM & CORPORATE EVENT EVENT - BUFFET PACK - PROPOSTA

WELCOME DRINK

VINHOS ROSÉ / BRANCO E TINTO / FRISANTE
SUMO / ÁGUA

55 €	1 - 20 PESSOAS
49 €	21 - 30 PESSOAS
45 €	31 - 99 PESSOAS

PREÇO POR PESSOA + 13% VAT

CANAPÉ / FINGERFOOD (5 VARIÉDADES)

PASTELARIA / SALGADOS (PEÇA AS OPÇÕES CANAPÉ PARA BUFFET)
BRUSCHETTAS (PEÇA AS OPÇÕES CANAPÉ PARA BUFFET)
MINI ESPETADAS (PEÇA AS OPÇÕES CANAPÉ PARA BUFFET)
MINI QUICHE (PEÇA AS OPÇÕES CANAPÉ PARA BUFFET)
TORRADOS / TOSTADOS, PATÉ (PEÇA AS OPÇÕES CANAPÉ PARA BUFFET)

BUFFET / PRATOS PRINCIPAIS (PEÇA AS OPÇÕES DE MENU DE BUFFET)

- 2 PRATOS QUENTES, CARNE OU PEIXE COM ACOMPANHAMENTOS
- TÁBUA DE QUEIJOS
- PÃO, MANTEIGA, AZEITONAS E AZEITE
- 2 SALADAS A ESCOLHA
- FRUTA DA ÉPOCA

DESSERT-BUFFET / DOCES

- 2 VARIÉDADES (PEÇA AS OPÇÕES DE MENU)

BEBIDAS DURANTE O MENU

VINHOS, BRANCOS & TINTOS (0,75l/p)
ÁGUA, SUMOS, COLA (ILIMITADO)
CERVEJA (ENGARRAFADA - 0,5l/p)

SERVIÇO / LOGÍSTICA (5h)

HORA EXTRA / SERVIÇO 100 €
INCLUÍDO:
TOALHAS, TEXTEIS, GUARDANAPOS
LOIÇA, COPOS,
TALHERES
TRANSPORTE MAX. 20km

RURAL TOURISM & CORPORATE EVENT "PRIVATE CHEF" PACK - PROPOSTA

69 €	1 - 10 PESSOAS
65 €	11 - 15 PESSOAS
59 €	16 - 20 PESSOAS
55 €	20 - 30 PESSOAS

PREÇO POR PESSOA + 13% VAT

WELCOME DRINK

VINHOS ROSÉ, BRANCO, TINTO & FRISANTE
CERVEJA, SUMO, ÁGUA

CANAPÉ / FINGERFOOD (3 VARIÉTIAS)

PASTELARIA / SALGADOS (PEÇA AS OPÇÕES DE CANAPÉ)
BRUSCHETTAS (PEÇA AS OPÇÕES DE CANAPÉ)
TORRADOS / TOSTADOS, PATÉ

MENU - 3 PRATOS (PEÇA AS OPÇÕES DE MENU)

- ENTRADAS (EMPRATADO)
- PRATO PRINCIPAL CARNE OU PEIXE (EMPRATADO)
- SOPA OU DESSERT (EMPRATADO)

CAFÉ / DIGESTIVO (3 VARIÉTIAS)

CAFÉ, WHISKY, AGUARDENTE, MOSCATEL OU PORTO

TÁBUA DE QUEIJOS E CARNES FRIAS

QUEIJO AMANTEIGADO, BRIE, QUEIJO CURADO,
QUEIJO FRESCO, QUEIJO DE CABRA E DOCE

BEBIDAS DURANTE O MENU

VINHOS, BRANCOS & TINTOS (0,75l/p)
ÁGUA, SUMOS, COLA (ILIMITADO)
CERVEJA (ENGARRAFADA - 0,5l/p)

SERVIÇO / LOGÍSTICA (4h)

HORA EXTRA / SERVIÇO 100 €
INCLUÍDO:

TOALHAS, TEXTEIS, GUARDANAPOS
LOIÇA, COPOS, TALHERES
TRANSPORTE MAX. 20km

RESERVAS & INFO

+351 910 350 577

truetaste@sapo.pt