



desire. imagine. feast.

enjoy.

+ 351 91 035 05 77



Rua da Fonte Nova 19,
Monte Redondo
2565-529 Torres Vedras
TM 00351 91 0350577
truetaste@sapo.pt
epicescapes@sapo.pt

True Taste / Epic Escapes
Oxana Golovanova
Contr. PT 292523386
www.truetaste-pt.com

Proposal: AL-HP-D/2024

Creation Date: 01.01.2024

Alojamentos Touristicos

Expiring Date: 31.12.2024

Topic: Breakfast & Dinner (meia pensão)

IVA / VAT Tax: 13% / 23% (alc.drinks)

Desconto para grupos maiores 20p e +3 dias = -10%

Produto:	Nº/pessoa	Preço /Pessoa/Dia	Desconto	IVA	Total netto
Pequeno-almoço continental / básico Ovo mexido com ervas aromáticas e Ovo cozido ou frito Tirinhas de Bacon / Salsichas ou Vegetais Queijo fatiado e tábua de carnes frias Variedades de Pão / Croissants, Pastelaria salgada Compota, Mel, Manteiga Iogurte / Queijo fresco, Cereais / Muesli Pastelaria doce ou Bolo - Café, Chá, Leite	---	15,00 €	0%	13%	00,00 €
Pequeno-almoço Premium Ovo mexido com ervas aromáticas e cozido ou frito Bacon / Salsichas, Vegetais, tomate assado Queijo regional e fatiado e tábua de carnes frias, presunto ibérico, patés Variedades de pão / Croissants, pastelaria salgada Compotas, mel, chocolate, manteiga, Variedades de iogurte / Queijo fresco, Cereais / Muesli, Granola Pastelaria doce, Pastel de Nata, Bolo, Crepes ou Panquecas Variedades de fruta da época, - Café, Chá, Leite, Cacau Smoothie, Sumo, Água, Vinho Espumante	---	19,00 €	0%	13%	00,00 €
Jantar Buffet / (serviço durante 2 horas) Variedades de Pão, Azeitonas, Azeites, Molhos, Pickles 2 variedades de saladas frescas (a variar) Prato de queijos / carnes frias Variedades de fruta da época Água, sumo, café, chá sempre incluídos					
Buffet + 1 Menu Quente (Sugestão de menus -Pág. 2) 1 Main Menu + 1 Dessert (Carne ou Peixe, excepto restrições alimentares servidos extra)	---	19,50 €	0%	13%	00,00 €
Buffet + 2 Menus Quentes (Sugestão de menus -Pág. 2) Main Menu + 2 Dessert varieties (Carne ou Peixe, excepto restrições alimentares servidos extra)	---	23,50 €	0%	13%	00,00 €
Family Style / Table 1 Menu Quente (Sugestão de menus -Pág. 2) 1 Main Menu + 1 Dessert (Carne ou Peixe, excepto restrições alimentares servidos extra)	---	22,50 €	0%	13%	00,00 €
Family Style / Table 2 Menus Quentes (Sugestão de menus -Pág. 2) 2 Main Menu + 2 Dessert varieties (Carne ou Peixe, excepto restrições alimentares servidos extra)	---	25,50 €	0%	13%	00,00 €
BBQ with Buffet + 1 Opção de Peixe (Forno) - (Serviço extra necessário, (Sugestão de menus -Pág. 2)	---	30,00 €	0%	13%	00,00 €
Pack Vinhos regionais / Vinhos leves, brancos e rosé, Vinhos tintos Casa Santos Lima, Quinta das Amoras - serviço só durante o jantar <i>Vinhos seleccionados disponíveis para escolha entre 12,00 € - 30,00 €, só a garrafa (0,75l)</i>	---	5,00 €	0%	13%	00,00 €
Soft Drink Pack / Ice tea, Colas, Sprite, Sparkeling Water, Beer <i>Estas bebidas podem ser adquiridas individualmente no local, preços entre 2,00 € e 4,00 €</i>	---	3,00 €	0%	13%	00,00 €
Gin Tonic, Aperol Spritz or Caipirinha (cada copo/dose)	---	5,00 €	0%	23%	00,00 €

A True Taste pode disponibilizar e controlar um Bar Self Service para os seus convidados. Uma variedade prévia contada de bebidas, como sumos, águas, vinhos, ice-teas, Colas e refrigerantes, até snacks como chocolates ou barras de cereais, batatas fritas, chocolates ou outros doces e snacks podem ser colocados à disposição do cliente para self-service, onde com responsabilidade autónoma os hóspedes podem adquirir estes produtos registando o consumo no número do quarto através das nossas folhas de venda. O total do consumo de cada quarto será cobrado pela True Taste no último jantar antes do check-out.

VAT / IVA em vigor 13% / 23%

Pagamento final até 1º dia da estadia = 00,00 €

Números finais de pessoas para a faturação: 7 dias antes

BANCO MILLENIUM BCP TORRES VEDRAS
Oxana Golovanova - BIC/SWIFT: BCOMPTPL
IBAN PT50 0033 0000 4555 4954 1920 5

PREÇARIO CLIENTE / HÓSPEDE

Sugestões de Menu / Jantar Buffet:

Carne de Porco

Tirinhas de Lombo de Porco à la Provence com Ragout de Vegetais e Batatas no Forno
Entrecosto «sweet chili» assado com Ragout de Batata, Cenoura e Cebolas caramelizadas
Ragout de Porco e Pêssego caramelizado com Caril e arroz Basmati de Sésamo
Tirinhas de Lombo de Porco em Creme de Cebola caramelizada com Arroz supremo de Passas e Bacon frito
Stroganof de Porco com Legumes e Pickles, Arroz vaporizado ou Puré de Batata
Lombo de Porco "Solomillo" com Alho, Piri-piri e Whisky, Ratatuelle de Pepperonata e Tomate assado
Tirinhas de Lombo de Porco com Pesto de Ervas silvestres, Spaetzle (Massa alemã com ovos) e Misto de Legumes
Almôndegas estufadas à la Kaliningrad em Creme de Limão e Mostarda com Batatas vaporizadas
Involtini assado (Rolo de Carne de Porco recheado) com Bacon e Cebola, gratinado de Batata e Parmesão
Pimentos assados recheados com Carne picada e Queijo Feta, Arroz Basmati e Molho de Tomate
Medalhão de Porco grego com Creme Tzatziki, Batata Hasselback e Cebola roxa
Assado de Lombo de Porco com Tomate e Chili, Polenta com Manteiga de Salva ou Batata no Forno

Carne de Novilho

Bife de Carne picada de Vitela com Ragout de Batata, Cenoura e Nabos com Creme de Ervas
Tirinhas de Novilho com Champignon em Creme de Alho e Whisky, Batatas assadas e Brócolos
Stroganof de Vitela com Gengibre e Teriaky sobre Legumes asiáticos com Arroz Basmati de Côco
Brisquete de Novilho assado com Puré de batata doce, Ragout de Feijão branco, Salva e Tomate
Bife panado à Viena com Salada morna de Batata e Rabanetes, Doce de Arando e Maionese de Anchovas

Frango

"Coq Au Vin" Frango estufado em Vinho branco com Batata assada e Legumes
Caril de Peru e Vegetais com Manga e Côco, Arroz Basmati ou Couscous
Filetinhos de frango com champignon em creme de cebola caramelizada e Arroz Basmati
Pernas de Frango assadas com Limão e Puré rústico de Batata e Aipo
Frango Frikassé em Creme de Limão com Legumes primavera e Arroz vaporizado
Filete de Frango "Saltimbocca" envolvido com Bacon e Salvia, Risotto de Courgete e Limão
Frango Tikka em Creme de Amendoim e Chili com Arroz de Côco e Coentros
Peito de Frango caramelizado com Mel e Balsâmico, Linguine de sésamo e espinafres salteados com baunilha
Tirinhas de Frango assadas em creme Tandoori, Couve Pok Choi caramelizada e Arroz de Caju

Peixe

Caçarola de Bacalhau gratinado com Batata e Espinafres
Paella Mista com Frango, Bacon, Chorizo, Marisco, Vegetais e Arroz de Açafrão
Trilogia Calypso de Caril de Peixe com Legumes, Manga e Gengibre, Arroz Basmati de Côco
Bacalhau e Pescada gratinados com Batatas, Chocrute e Camarões flambeados
Pargo ou Corvina assados no Forno com Legumes mediterrânicos e Ervas selvagens
Filetes de Salmão e Bacalhau em Creme de Limão e Endro com Ragout de Batata e Cenoura
Strudel de Atum, com Salmão e Surimi e Vegetais Asiáticos, Salada Kimchi e Arroz de Côco
Robalo assado em Bacon e Ervas aromáticas com Ratatuelle de legumes mediterrânicos
Bacalhau a Braz - Ragout de Bacalhau salgado com Batata frita, Ovos, Cebola e Azeitonas
Medalhões de Pescada com Crocante de Alho e Limão, Batata vaporizada e Feijão verde
Feijoada de Chocos com Arroz vaporizado de Coentros
Gamberi Zucchini - Pasta Linguine com Vegetais, Chili e Camarão e Ervas
Filete de Escamudo à Bordalesa com Ervas e Crocante de Sésamo, Risotto de Limão e Courgete

Vegetariano

Bolachas de Courgete fritos com Hoummus de Beterraba e Nozes
Shakshuka com Cogumelos e Bolinhos de Polenta de Salva
Falafel de Grão-de-bico com Risotto de Courgete e Limão
Caril de Legumes com Abacaxi, Manga e Arroz de Côco
Quiche de Legumes com Batata frita de Avelã
Strudel de Espinafres com Queijo Chevre, Pêras caramelizadas e Mel
Crepe com Queijo Brie e Legumes mediterrânicos glaceados
Lasanha de Legumes com Queijo dos Açores
Strudel de Abóbora com Maçã, Avelã e Queijo Feta, Molho de Tomate
Palitos de Nabo fritos e estaladiços com Puré de Batata e Ervilha e Creme de Endro
Couve-coração gratinada com Funcho assado e Molho de Girassol torrado com Limão
Tomates recheados assados no Forno com Tabuleh (salada de cuscuz), Mozzarella e Linguine
Tortilha de Legumes com Espargos verdes e Salada de Endívias
Pimentos recheados assados no Forno com Arroz e Molho de Tomate
Risotto de Legumes com Bimi salteado, Champignons e Creme holandês de Queijo

Todos os menus podem ser personalizados e alterados de acordo com as suas preferências e gostos.



Saladas

As saladas dos buffets serão combinadas pela True Taste de acordo com os menus escolhidos e como melhor se adequar ao gosto e à ocasião:

Salada Balcã
Salada de Couves marinadas
Waldorff
Quinoa, Espinafres, Cogumelos
Carpaccio de Beterraba com Requeijão
Caprese, Tomate - Mozzarella
Grão, Coentros Atúm e Chili
Laranja, Funcho e Frutos secos
Verde ibérico com Ervas aromáticas
Chicorée (Endívias) com Laranja
Kimchi (coreano)
Salada de Frutas com Aipo
Salada de Arroz com Pickles e Ervilhas
Salada de Batata (BBQ)
Salada de Couve roxa marinada com Maçã
Iceberg com Frango e Rebentos de Soja
Vinagrete
e muito mais...

Sobremesas

As sobremesas serão combinadas pela True Taste de acordo com as ementas escolhidas e como melhor se adequar à gosto e ocasião:

Tiramisú
Panna Cotta
Crumble de Maçã
Crumble de Fruta Quente com Gelado
Mousse de Chocolate
Pudim Flan
Semi-frio de Limão
Mil-Folhas
Molotov
Tarte de Laranja
Cheesecake Alemão
Brownie de Chocolate
Bolo de Chocolate
Queques de Laranja e Abóbora
Cupcakes com Creme
Pastel de Nata
Pastel de Feijão
Gelatina de Sabugueiro
Bolo de Bolacha
Variedades de Gelados
e muito mais...

BBQ

Carnes variadas e marinadas + molhos:

Entremeada marinada
Salsichas frescas e Linguíça
Bifanas Gyros com Alho e Oregãos
Escalopes de Frango tandoori
Perninhas de Frango piri-piri BBQ
Espetada de Novilho madeirense

Peixe do Forno (1 Opção para pescetarian)

Filetes de Escamudo a la Bordalesa
Tirinhas de bacalhau ou Salmão com Creme de Endro

Acompanhamentos no Buffet

2 Saladas, Pão, Batata do Forno, Legumes grelhados



desire. imagine. feast.
 enjoy.
 + 351 91 035 05 77



Rua da Fonte Nova 19,
 Monte Redondo
 2565-529 Torres Vedras
 TM 00351 91 0350577
 truetaste@sapo.pt
 epicescapes@sapo.pt

True Taste / Epic Escapes
 Oxana Golovanova
 Contr. PT 292523386
 www.truetaste-pt.com

Proposal: AL-HP-D/2024

Creation Date: 01.01.2024

Alojamentos Turisticos

Expiring Date: 31.12.2024

Topic: Breakfast & Dinner (Half Pension)

IVA / VAT Tax: 13% / 23% (alc.drinks)

Discount: Group over 20p / >3 days = -10%

Product:	Nº/person	Price /Person/Day	Discount	VAT / IVA	Total netto
Continental Breakfast / basic Scrambled Egg w. herbs & boiled or fried Bacon / Sausages or Veggies Sliced Cheese & Cold Meat Platter Bread varieties / Croissants, Savory Pastry Jam, Honey, Butter Yoghurt / fresh cheese, Cereals / Muesli Sweet Pastry or Cake - Café, Tea, Milk	---	15,00 €	0%	13%	00,00 €
Premium Breakfast Scrambled Egg w. herbs & boiled or fried Bacon / Sausages, Veggies, roasted tomato Regional & Sliced Cheese & Cold Meat Platter, Iberian Ham, Patés Bread varieties / Croissants, Savory Pastries Jam, Honey, Chocolate, Butter, Yoghurt varieties / fresh cheese, Cereals / Muesli, Granola Sweet Pastry, Pastel de Nata, Cake, Crepes or Pancakes Seasonal Fruit varieties, - Café, Tea, Milk, Cacau Smoothie, Juice, Water, Sparkling Wine	---	19,00 €	0%	13%	00,00 €
Dinner Buffet / (service during 2 hours) Bread varieties, Olives, Oils, Dressings, Pickles 2 fresh Salad Varieties (changing) Cheese / Cold meat Platter Seasonal Fruit Varieties Water, Juice, Café, Tea included	---				
Buffet + Hot Dish (Menu suggestion see page 2) 1 Main Menu + 1 Dessert (Meat or Fish, food restrictions excepted and served extra)	---	19,50 €	0%	13%	00,00 €
Buffet + 2 Hot Dish (Menu suggestion see page 2) 2 Main Menu + 2 Dessert varieties (Meat or Fish, food restrictions excepted and served extra)	---	23,50 €	0%	13%	00,00 €
Family Style / Table 1 Hot Dish (Menu suggestion see page 2) 1 Main Menu + 1 Dessert (Meat or Fish, food restrictions excepted and served extra)	---	22,50 €	0%	13%	00,00 €
Family Style / Table 2 Hot Dish (Menu suggestion see page 2) 2 Main Menu + 2 Dessert varieties (Meat or Fish, food restrictions excepted and served extra)	---	25,50 €	0%	13%	00,00 €
BBQ with Buffet + 1 Fish option (Oven) - <i>(add. Service required, Menu suggestion see page 2)</i>	---	30,00 €	0%	13%	00,00 €
Regional Wines Pack / Red Wine, White Wine, light White or Rosé Wine (sparkeling) Casa Santos Lima, Quinta das Amoras - service during Dinner <i>Other, more selected Wines available on location (prices between 12,00 € - 30,00 €, only bottles 075l)</i>	---	5,00 €	0%	13%	00,00 €
Soft Drink Pack / Ice tea, Colas, Sprite, Sparkeling Water, Beer <i>These soft drinks can in alternative be ordered individually on location (prices between 2,00 € and 4,00 €)</i>	---	3,00 €	0%	13%	00,00 €
Gin Tonic, Aperol Spritz or Caipirinha (each drink)	---	5,00 €	0%	23%	00,00 €

A True Taste can provide and control a Self Service Bar for your guests. A previous counted variety of drinks, like juices, waters, wines, ice-teas, Colas and soft drinks, even snacks like choco- or cereal bars, fries (chips), chocolates or other sweets can be put on disposal for the client for self-service, where with autonomous responsibility the guests can aquire these products by registering the consumption under the room name through our provided selling sheets. The consumption total for every room will be covered by True Taste on last dinner before checkout.

VAT / IVA added Tax rate 13% / 23% **Final Payment due on week of the event/stay = 00,00 €** **Final numbers confirmed for billing: 7 days before**

BANCO MILLENIUM BCP TORRES VEDRAS
 Oxana Golovanova - BIC/SWIFT: BCOMPTPL
 IBAN PT50 0033 0000 4555 4954 1920 5

QUOTES CLIENTE / GUEST

Menu Suggestions / Dinner Buffet:

Pork

Scallops of Pork Loin á la Provence with Veggie Ragout and Oven Potatoes
Roasted Sweet Chili Spare-Ribs with Potato-carrot ragout and caramelized onions
Pork & Peach caramelized Curry Ragout with Basmati-Sesam Rice
Pork Scallops from Loin in caramelized onion cream with supreme fried bacon and raisin rice
Stroganof from Pork with Veggies and Pickles, vaporized rice or Potato Puré
«Solomillo» Pork Loin with garlic, chili and Whisky, Pepperonata Ratatuelle and roasted tomato
Scallops of Pork Loin with wild herbs pesto, Spaetzle (german egg pasta) and Veggie-ragout
Stewed Meatballs a la Kaliningrad in Lemon-Mustard Cream with vaporized Potatoes
Roasted Escalope-Involtini (filled Pork Rollup) with bacon and onion, Potato-parmesan Gratin
Filled Roasted Peppers with mincemeat and Feta cheese, basmati Rice and Tomato sauce
Greek Pork medaillion with tzatziki-Cream, Hasselback Potato and red Onions
Pulled Pork Stew from Loin with Tomato and chili, Sage - buttered Polenta or oven Potato

Veal

Beefsteak from veal mincemeat with creamy potato-carrot and turnip Ragout
Veal Scallops with Champignons in garlic-Whisky - Cream, roasted Potatoes, Broccoli
Veal Slices with Ginger and Teriaky on Asian Veggies with coconut Basmati Rice
Roasted Veal Brisket with sweet potato Stamp, White bean-Sage-Tomato ragout
Vienna Schnitzel with warm Potato Salad and Turnips, Cranberry Relish and Anchovies

Chicken

«Coq Au Vin» french Chicken Stew in White Wine with roasted Potato and Veggies
Turkey and Veggie Curry with mango and Cocos, basmati Rice or Couscous
Chicken Fillet Scallops with Champignons in caramelized Onion-Cream and basmati Rice
Lemon-Romarin roasted Chicken-Legs with Potato-Celdery Stamp
Chicken Frikassé in lemon cream with Spring-Veggies and vaporized rice
Chicken Filet «Saltimbocca» coated in Bacon and Sage, Zucchini-Lemon and Veggie-Risotto
Tikka Chicken in Peanut & Chili cream with cocos-cilantro Rooster-Rice
Honey Caramelized Chicken Breast with Balsamic, Sesam-Linguine and sauteed Vanilla Spinach
Roasted Chicken Scallops in Tandoori Cream, caramelized Pok Choi Cabbage and Caju Rice

Fish

Casserole of gratinated Bacalhau with Potatoes and Spinach
Mixed Paella with Chicken, Bacon, Choorizo, Seafood, Veggies and Saffron Rice
Calypso Trilogy of Fish curry with Veggies, Mango and Ginger, Basmati Cocos Rice
Gratinated Cod fish and Hake Casserole with Potatos, Sauerkraut and flamed Prawns
Oven-baked Snapper or Corvina with mediterranean Veggies and wild herbs
Salmon and Cod fish Fillets in Lemon Dill Cream with Potato Carrot Ragout
Tuna Strudel, with Salmon and Surimi and asian Veggies, Kimchi Salad and Cocos Rice
Seabass baked in Bacon and herbs with Ratatuelle of mediterranean Veggies
Bacalhau a Braz - salted Cod fish Ragout with fries Potato, Eggs, Onion and Olives
Hake Medaillons with Garlic and Lemon Crumble, steamed Potatoes and beans
Portuguese Squid & Bean Stew with vaporized cilantro rice (Feijoada de chocos)
Gamberi Zucchini- Linguine Pasta with Veggies, Chili and Prawns & Herbs
Pollack Filet a la Bordalaise with herbs and sesam crumble, lemon-Zucchini Risotto

Vegetarian

Zucchini Fritters with Red-root Hoummus and nuts
Shakshuka with mushroom and Svage Polenta Dumplings
Falafel of Chick-Pea with Zucchini-lemon Risotto
Vegetable Curry with Pineapple and Cocos-Rice
Vegetable-Quiche with fried hazelnut-Crumple potatos
Spinach Strudel with Goat cheese, pears and honey gravy
Crepe with Brie and caramelized mediterranean Veggies
Vegetable Lasagna with portuguese Azores- cheese
Pumpkin Strudel with Apple, Hazelnut and Feta Cheese, tomato sauce
Fried crispy Turnip sticks with Potato-Pea puré and Dill sauce
Gratinated heart-Cabbage with roasted fennel and lemon Sunflower sauce
Filled Oven Tomatos with Tabuleh (Couscous Salad) and Mozzarella e Linguine
Vegetable Tortilla with green Asparagus and Chicoree Salad
Filled Oven Peppers with Rice and Tomato sauce
Vegetable Risotto with sauteed Bimi, Champignons and «cheese cream hollandaise»

All menus can be bespoke and changed in favour of your preferences and taste.



Salads

Salads on Buffets will be combined by True Taste in accordance with the chosen menus and how best fitting taste and the occasion:

Balkan Salad
Coleslaw
Waldorff
Quinoa, Spinach, Mushroom
Red-Root carpaccio with Ricotta
Caprese, Tomato - Mozzarella
Chickpea-Tuna-Chili
Orange-Fennel-Dry Fruit
Iberian green with herbs
Chicoree with Orange
Kimchi
Fruitsalad with celdery
Pickled Rice Salad
Potatoe-Salad (BBQ)
Marinated Red cabbage Salad with Apple
Iceberg with chicken and soja sprouts
Vinegrete
and more...

Desserts

Desserts will be combined by True Taste in accordance with the chosen menus and how best fitting the occasion:

Tiramisú
Panna Cotta
Apple Crumble
Hot Fruit Crumble with Ice-cream
Mousse au Chocolat
Pudim Flan
Semi-frio Lemon
Mil Feuille
Molotof
Orange Tarte
Cheescake
Chocolate-Brownie
Chocolate Cake
Muf fins
Cupcakes
Pastel de Nata
Pastel de Feijão
Gelatine Sabugueiro
Bolo de Bolacha
Ice-Cream Varieties
and more...

BBQ

Varied marinated meats + sauces:

Marinated brisket
Fresh Sausages and «Linguiça» pepper Sausage
Gyros steaks with garlic and oregano
Tandoori Chicken filets
Piri-Piri BBQ Chicken Legs
Madeiran Veal Kebabs

Fish in the Oven (1 option for pescetarians)

Pollock fillets a la Bordalaise
Cod or Salmon Strips with Dill Cream

Buffet Accompaniments

2 Salads, Bread, Oven Potatoes, Grilled Vegetables