

# KIT BANQUETES



# COFFEE BREAK

## WELCOME COFFEE

---

### BEBIDAS

Café Americano, Infusões, Leite  
Água Mineral & Água com Gás  
Água Detox de Limão e Canela  
Sumo de Laranja Natural

**10€**

Duração: 30 min

## CLASSIC

---

### BEBIDAS

Café Americano, Infusões, Leite  
Água Mineral & Água com Gás  
Água Detox de Limão e Canela  
Sumo de Laranja Natural

### ALIMENTAÇÃO

Seleção de Fruta Laminada  
Croissant  
Bolo de Chocolate

**13€**

Duração: 30 min

## DELUXE

---

### BEBIDAS

Café Americano, Infusões, Leite  
Água Mineral & Água com Gás  
Água Detox de Limão e Canela  
Sumo de Laranja Natural

### ALIMENTAÇÃO

Seleção de Fruta Laminada  
Croissant  
Bolo de Chocolate  
Finger Sandwich Presunto e Tomate  
Finger Sandwich Queijo Creme,  
Curgete e Manjeriçao

**16€**

Duração: 30 min

Os preços apresentados são por pessoa



# COFFEE STATION

## COFFEE STATION I

### BEBIDAS

Café, Infusões, Leite,  
Água Mineral & Água com Gás  
Sumo de Abacaxi & Hortelã da Ribeira  
Água Detox de Limão & Pepino

### ALIMENTAÇÃO

Mini Pastelaria  
Bolo de Chocolate  
Salada de Fruta

**20€** Meio Dia

**25€** Dia Inteiro

## COFFEE STATION II

### BEBIDAS

Café, Infusões, Leite,  
Água Mineral & Água com Gás  
Sumo de Abacaxi & Hortelã da Ribeira  
Água Detox de Limão & Pepino

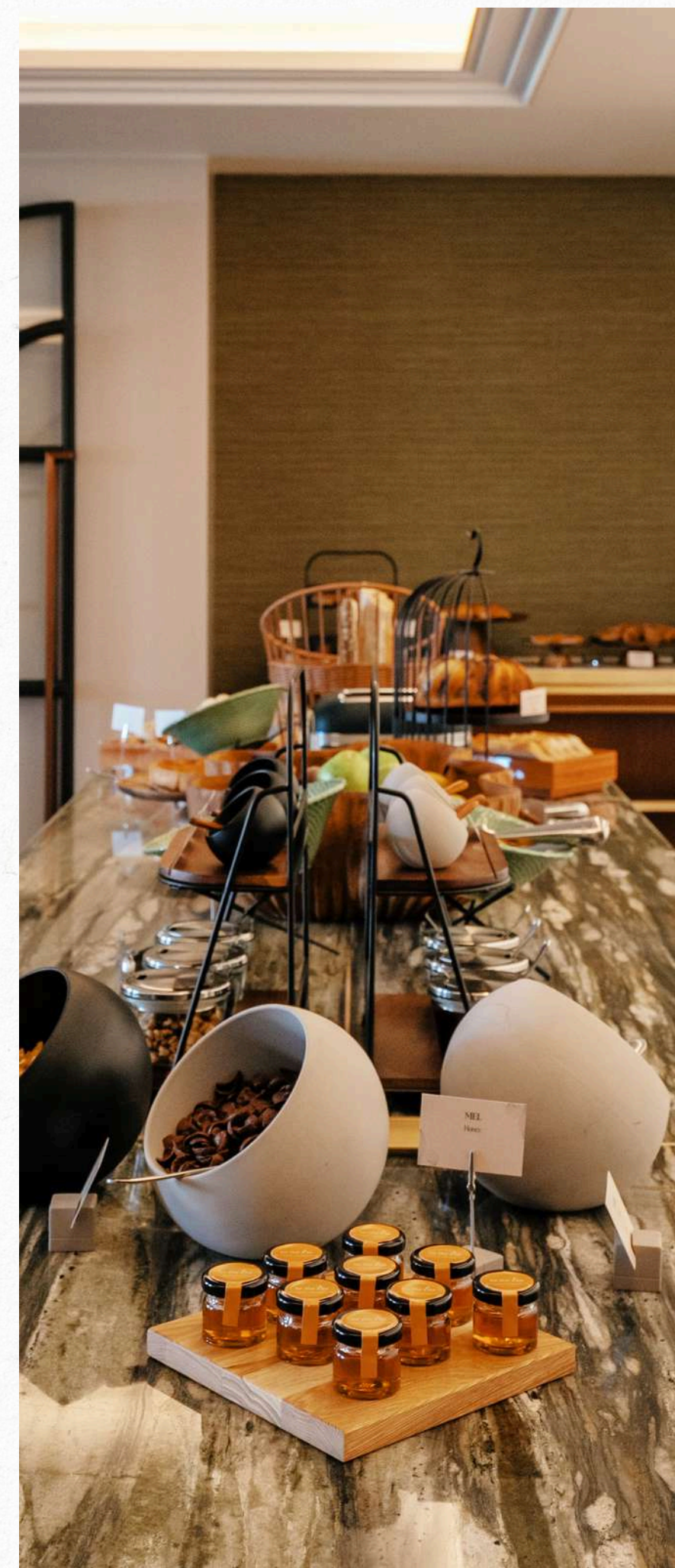
### ALIMENTAÇÃO

Mini Pastelaria  
Bolo de Chocolate ou Tarte  
Artesanal da Nossa Pastelaria  
Croissants  
Salada de Fruta  
Iogurte Caseiro Natural ou com Fruta  
Finger Sandwiches (2 variedades)

**25€** Meio Dia

**30€** Dia Inteiro

Os preços apresentados são por pessoa



# PEQUENO-ALMOÇO EM PRIVADO

## FRIOS

---

Seleção de Charcutaria e Enchidos  
Seleção de Queijos Nacionais e Internacionais  
Salmão Fumado e Acompanhamentos  
Seleção de Fruta Laminada  
3 Variedades de Iogurtes Caseiros

## PARA BARRAR

---

Seleção de Manteigas com e sem sal  
2 Variedades de Compotas Caseiras e Mel Regional

## PÃES E FOLHADOS E CEREAIS

---

Seleção de Pão Rustico  
Seleção de Pães Miniatura  
Seleção de Vienoiserie  
Tarte da nossa Pastelaria  
Seleção de Cereais

## QUENTES

---

Ovos Mexidos  
Tomate Salteado com Ervas  
Cogumelos Salteados  
Salsicha Fresca de Porco  
Bacon  
Miniatura de Batata Rösti

## SUMOS E CAFETARIA

---

Sumo de Laranja  
Sumo do Dia  
Café Expresso  
Leite Quente e Frio  
Chás e Infusões

## PEQUENO-ALMOÇO 30€ EM PRIVADO

Mínimo 15 participantes.

Os preços apresentados são por pessoa





# COCKTAIL

## BEBIDAS

<u>I</u>	<u>12€</u>	<u>II</u>	<u>16€</u>	<u>III</u>	<u>20€</u>
Portal da Calçada Cuvée Prestige		Porto Tónico		Vermutes	
Portal da Calçada Loureiro/Alvarinho		Gin Tónico		Vinho do Porto Seco e Tawny	
Portal da Calçada Rosé		Portal da Calçada Cuvée Prestige		Moscatel	
Duris Selection Selection		Portal da Calçada Loureiro/Alvarinho		Porto Tónico	
Cerveja		Portal da Calçada Rosé		Gin Tónico	
Sumo de Laranja		Duris Tinto Selection		Portal da Calçada Cuvée Prestige	
Refrigerantes		Cerveja		Portal da Calçada Loureiro/Alvarinho	
Água com e sem Gás		Sumo de Laranja		Portal da Calçada Rosé	
		Refrigerantes		Duris Tinto Selection	
		Água com e sem Gás		Cerveja	
				Sumo de Laranja	
				Refrigerantes	
				Águas com e sem Gás	

## SUPLEMENTO EXTRA

### COCKTAIL STATION

Mojito | Caipirinha | Negroni | Aperol Spritz

4€

Os preços apresentados são por pessoa



# COCKTAIL

## CANAPÉS

### CANAPÉS

3 Variedades	<b>12€</b>
5 Variedades	<b>15€</b>
7 Variedades	<b>18€</b>

### CANAPÉS FRIOS

Tártaro de Novilho,  
Gema de Ovo e Cebolinho

Blini de Salmão Fumado,  
Crème Fraîche e Aneto

Gaspacho Andaluz com  
Morango e Manjeriço

Cone de camarão,  
Molho Cocktail e Manga

Espetadas de Tomate  
e Mozzarella com Molho Pesto

Rosbife de Novilho  
e Mostarda

### CANAPÉS QUENTES

Tostas de Brie, Espinafres  
e Trufa

Choux, Brandade de Bacalhau  
e Coentros

Folhado de Cogumelos,  
Requeijão e Noz

Croquetes de Alheira  
e Maionese de Salsa

Arancini, Açafrão e Parmesão

Mini Empadas  
de Galinha

Os preços apresentados são por pessoa

# BEBIDAS

## SUPLEMENTO DURANTE A REFEIÇÃO

I	8€	II	15€	III	25€
Refrigerantes		Portal da Calçada Loureiro/Alvarinho		Espumante Colheita Imperial	
Água com Gás		Portal da Calçada Rosé		Escadas Infinitas Branco Douro	
Água sem Gás		Duris Selection Tinto		CA&RA Tinto, Dão	
Café		Cerveja		Cerveja	
Seleção de Chás e Infusões		Refrigerantes		Refrigerantes	
		Água com e sem Gás		Água com e sem Gás	
		Café		Café	
		Seleção de Chás e Infusões		Seleção de Chás e Infusões	



Os preços apresentados são por pessoa

# BEBIDAS

## BAR ABERTO

25€

Martini Bianco | Martini Rosso  
Porto branco Chip Dry Taylors  
Porto Noval Fine Tawny  
Moscatel Anna Alonso  
Gin tónico - Bombay Dry  
Vodka - Absolut  
Rum - Bacardi  
Baileys  
Licor Beirão  
Aguardente Conde de Amarante

Tequila Olmeca  
Whisky Famous Grouse  
Portal da Calçada Cuvée Prestige  
Portal da Calçada Branco  
Portal da Calçada Rosé  
Duris Tinto  
Cerveja Super Bock  
Sumo de Laranja  
Refrigerantes  
Águas Minerais

Duração: 1h30

Suplemento por hora extra: 10€

Os preços apresentados são por pessoa

## SUPLEMENTO EXTRA

### COCKTAIL STATION 4€

Mojito | Caipirinha | Negroni | Aperol  
Spritz

Duração: 1h30

Suplemento por hora extra: 4€

### VINHOS FORTIFICADOS 4€

Anna Alonso 10 Anos Moscatel  
Quinta da Gaivosa 20 Anos Tawny



# SET MENU I

## **ENTRADA** (Escolha 1)

---

Creme de Ervilhas, Presunto e Coentros  
Carpaccio de Novilho, Folhas Frescas e Lascas de Queijo da Ilha  
Crocante de Queijo de Cabra, Rúcula Selvagem, Maçã e Vinho do Porto

## **PEIXE** (Escolha 1)

---

Filete de Dourada com Esmagada de Batata, Tomate e Molho de Bivalves  
Arroz Malandro de Peixes da Nossa Costa, Gambas e Coentros  
Lombo de Bacalhau em Crosta de Broa e Azeitonas com Batata, Grelos e Molho de Pimento Assado

## **CARNE** (Escolha 1)

---

Medalhão de Novilho, Batata Sauté com Ervas, Legumes do Mercado e Molho Madeira  
Bochecha de Porco Preto Confit com Puré Trufado e Molho de Vinho do Porto  
Cordeiro Sous Vide, Batata Sauté, Cenoura Caramelizada e Molho de Vinho Tinto e Hortelã

## **SOBREMESA** (Escolha 1)

---

Mil-Folhas de Ovos Moles  
Tarte de Maçã, Gelado de Caramelo e Molho de Creme Inglês  
Panacotta de Coco, Abacaxi e Sorbet de Lima

## **SET MENU I**

### **OPÇÃO 1 40€**

1 Entrada | 1 Prato Principal | 1 Sobremesa

### **OPÇÃO 2 50€**

1 Entrada | 2 Pratos Principais | 1 Sobremesa

Duração do serviço 2h30  
Mínimo 10 participantes

### **Nota:**

O menu escolhido deverá ser comum a todo o grupo (salvo restrições alimentares especiais previamente acordadas). Possibilidade de adicionar Buffet de Sobremesas e Extras Especiais ao menu. Condições válidas para um mínimo de 10 pessoas. Preços com IVA incluído à taxa em vigor. Estamos disponíveis para sugestões ou alterações aos menus apresentados.

Os preços apresentados são por pessoa.

# SET MENU II

## **ENTRADA** (Escolha 1)

Creme de Cogumelos com Avelã  
Crocante e Cebolinho

Carpaccio de Bacalhau,  
Molho Piso de Azeitona e Pimentos  
e Mix de Folhas Crocantes

Estaladiço de Alheira,  
Salada de Mini Espinafres  
e Vinagrete de Mel e Laranja

## **PEIXE** (Escolha 1)

Tranche de Robalo, Mil-folhas  
de Legumes e Molho de Espumante

Lombo de Bacalhau Fresco com  
Grão-de-Bico Estufado e Chouriça fumada

Tranche de Corvina com Xerém cremoso  
de Citrinos e Gamba ao Conhaque

## **CARNE** (Escolha 1)

Posta de Novilho, Batata com Ervas Aromáticas,  
Legumes do Mercado e Molho Avinagrado

Lombinho de Porco Preto com Puré de  
Batata-Doce, Castanha e Barriga Fumada

Magret de Pato com Batata Gratinada,  
Espargos e Molho de Laranja

## **SOBREMESA** (Escolha 1)

Fondant de Chocolate Preto, Crocante de Avelã  
e Mel com Sorbet de Frutos Vermelhos

Crumble de Maçã com Ganache de  
Caramelo Salgado e Gelado de Baunilha

Estaladiço de Creme Brûlée com  
Macedónia de Fruta e Hortelã

## **SET MENU II**

### **OPÇÃO 1 50€**

1 Entrada | 1 Prato Principal | 1 Sobremesa

### **OPÇÃO 2 60€**

1 Entrada | 2 Pratos Principais | 1 Sobremesa

Duração de serviço 2h30

Mínimo 10 participantes

### **Nota:**

O menu escolhido deverá ser comum a todo o grupo  
(salvo restrições alimentares especiais previamente acordadas).  
Possibilidade de adicionar Buffet de Sobremesas e Extras Especiais  
ao menu. Condições válidas para um mínimo de 10 pessoas.  
Preços com IVA incluído à taxa em vigor. Estamos disponíveis  
para sugestões ou alterações aos menus apresentados.

Os preços apresentados são por pessoa.



# SET MENU VEGAN

## **ENTRADA** (Escolha 1)

---

Gaspacho com Melancia e Morangos  
Estaladiço de Legumes com Frutos Secos e Pimento Assado  
Strogonoff de Seitan e Cogumelos com Arroz Selvagem

## **PRATO PRINCIPAL** (Escolha 1)

---

Seitan Marinado com Risotto de Espargos  
Strogonoff de Seitan e Cogumelos com Cremoso de Milhos e Espinafres  
Feijoada de Cogumelos com Arroz Selvagem

## **SOBREMESA** (Escolha 1)

---

Seleção de Fruta Laminada  
Mousse de Chocolate e Avelã  
Estaladiço de Maçã, Frutos Secos e Molho de Baunilha  
Panna Cotta de Frutos Vermelhos

## **SET MENU VEGAN**

### **OPÇÃO 1 50€**

1 Entrada | 1 Prato Principal | 1 Sobremesa

### **OPÇÃO 2 60€**

1 Entrada | 2 Pratos Principais | 1 Sobremesa

Mínimo 10 participantes

Duração de Serviço 2h30

### **Nota:**

O menu escolhido deverá ser comum a todo o grupo (salvo restrições alimentares especiais previamente acordadas). Possibilidade de adicionar Buffet de Sobremesas e Extras Especiais ao menu. Condições válidas para um mínimo de 10 pessoas. Preços com IVA incluído à taxa em vigor. Estamos disponíveis para sugestões ou alterações aos menus apresentados.

Os preços apresentados são por pessoa.



# BUFFET AMARANTINO

## ENTRADAS

---

Bola de Enchidos Regionais  
Pataniscas de Bacalhau  
Seleção de Enchidos Grelhados  
Tábua de Queijos Nacionais e Internacionais  
com Compotas e Frutos Secos  
Seleção de Carnes Frias e Acompanhamentos

## SALADAS SIMPLES

---

Tomate | Pepino | Alface | Cenoura  
Pimentos assados | Milho

## SALADAS COMPOSTAS

---

Salada de Polvo com Cebola  
Roxa e Molho Verde  
Salada de Feijão-Frade e Enchidos Fumados  
Salada de Favas, Presunto e Lascas  
de Queijo da Ilha  
Salada de Legumes Grelhados,  
Requeijão e Azeitona  
Salada de Bacalhau e Grão-de-Bico  
com Pimentos e Azeitona

## SOPA (Escolha 1)

---

Aveludado de Legumes  
Creme de Abóbora Assada e Amêndoa  
Canja de Galinha

## PEIXE (Escolha 1)

---

Lombo de Bacalhau com Crosta de Broa,  
Batata a Murro e Grelhos Salteados

Arroz Malandro de Peixe da Nossa Costa,  
Gambas e Coentros

Tranche de Corvina, Esmagada de Batata  
e Legumes Grelhados

## CARNE (Escolha 1)

---

Cabrito Assado no Forno com Batata  
e Grelhos Salteados

Medalhões de Novilho, Batata Sauté com Ervas,  
Legumes do Mercado e Molho Madeira

Bochecha de Porco Preto com Milhos  
Caramelizados e Molho de Cogumelos

## SOBREMESAS

---

Pudim Abade de Priscos  
Toucinho-do-Céu  
Mini Tartes de Limão Merengadas  
Torta de Laranja  
Mousse de Manga  
Leite-Creme  
Seleção de Frutas Laminadas

## BUFFET AMARANTINO

### OPÇÃO 1 55€

Entradas | Saladas Simples | Saladas  
Compostas | 1 Sopa | 1 Prato Principal |  
Sobremesas

### OPÇÃO 2 65€

Entradas | Saladas Simples | Saladas  
Compostas | 1 Sopa | 2 Pratos Principais |  
Sobremesas

Mínimo 30 participantes.  
Duração de serviço 2h30.

Os preços apresentados são por pessoa.





# BUFFET MEDITERRÂNEO

## ENTRADAS

Presunto Laminado  
Camarão Cozido e Molho Cocktail  
Tábua de Queijos Nacionais e Internacionais  
com Compotas e Frutos Secos  
Seleção de Salmão Fumado e Acompanhamentos

## SALADAS SIMPLES

Mix de Folhas Frescas | Tomate  
|Alface |Pepino | Cenoura | Milho

## SALADAS COMPOSTAS

Salada de Frango Grelhado,  
Ovo e Lascas de Parmesão  
Salada Caprese  
Salada de Polvo  
Salada Waldorf

## SOPA (Escolha 1)

Creme de Ervilha e Hortelã  
Aveludado de Legumes  
Gaspacho de Melancia e Morangos

## PEIXE (Escolha 1)

Tranche de Pescada com Esmagada de Batata,  
Legumes Salteados e Molho de Limão e Alcaparras  
Medalhão de Tamboril com Mousseline de  
Batata, Espargos Verdes e Molho de Marisco  
Filete de Dourada com Arroz Malandro  
de Bivalves e Coentros

## CARNE (Escolha 1)

Medalhões de Vitela com Batata Rösti, Feijão-Verde  
com Barriga Fumada e Molho de Vinho do Porto  
Supreme de Frango, Batata Gratinada,  
Legumes Salteados e Molho de Pimentas  
Bochechas de Porco Preto Confit com  
Puré de Batata Trufado e Molho de  
Cogumelos

## SOBREMESAS

Mousse de Chocolate e Avelã  
Pannacotta de Frutos Vermelhos  
com Frutos Secos  
Mini Tartes de Morango e Creme  
de Baunilha  
Ópera com Creme de Café  
e Framboesa  
Brownie de Chocolate Preto  
e Noz-Macadamia  
Seleção de Fruta Laminada

## MENU BUFFET MEDITERRÂNICÓ

### OPÇÃO 1 65€

Entradas | Saladas Simples | Saladas  
Compostas | 1 Sopa | 1 Prato Principal |  
Sobremesas

### OPÇÃO 2 70€

Entradas | Saladas Simples | Saladas  
Compostas | 1 Sopa | 2 Pratos Principais |  
Sobremesas

Mínimo 30 participantes.  
Duração de serviço 2h30.

Os preços apresentados são por pessoa.

# BUFFET VEGAN

## ENTRADAS

Tostas de Abacate e Cebola Roxa

Espetadas de Milho e Cogumelos com Ervas Aromáticas

Croquetes de Feijão Branco com Escabeche de Tomate

Bruschetta com Húmus e Brócolos Salteados

## SALADAS SIMPLES

Tomate, Pepino, Alface, Cenoura, Pimentos Assados e Milho

## SALADAS COMPOSTAS

Salada de Quinoa com Legumes Caramelizados e Noz

Salada de Cogumelos com Ervilha de Quebrar e Amêndoa

Salada de Arroz, Azeitonas e Legumes Salteados da Temporada

Salada de Quinoa Branca e Beterraba com Laranja

## SOPA (Escolha 1)

Creme de Ervilha e Hortelã

Creme de Abóbora Assada e Amêndoa

Gaspacho com Melancia e Morangos

## PRATO PRINCIPAL (Escolha 1)

Seitan Marinado com Risotto de Espargos

Feijoada de Cogumelos com Arroz Selvagem

Strogonoff de Seitan e Cogumelos com Cremoso de Milhos e Espinafres

## SOBREMESAS

Mousse de Chocolate e Avelã

Pannacotta de Frutos Vermelhos com Frutos Secos

Cupcake de Red Velvet

Seleção de Fruta Laminada

## BUFFET VEGAN

### OPÇÃO 1 55€

Entradas | Saladas Simples | Saladas Compostas | Sopa | 1 Prato principal | Sobremesas

### OPÇÃO 2 60€

Entradas | Saladas Simples | Saladas Compostas | Sopa | 2 Pratos principais | Sobremesas

Mínimo 30 participantes.

Duração de Serviço: 2h30.

Os preços apresentados são por pessoa.



## SUPLEMENTOS BUFFET

Sushi & Sashimi	<b>12€</b>
Leitão à Bairrada Trinchado	<b>9€</b>
Gambas Salteadas com Alho e Conhaque	<b>10€</b>
Presunto Laminado ao Momento	<b>9€</b>
Mesa de Mariscos	<b>12€</b>
Buffet de sobremesas	<b>12€</b>

## MASSAS

Ravioli de Ricotta e Espinafres com Molho de Tomate e Azeitonas	<b>8€</b>
Penne com Pesto de Manjeriçã, Noz e Legumes Crocantes	<b>8€</b>

Mínimo 30 participantes.  
Duração de serviço 2h30.

Os preços apresentados são por pessoa.

## PELA NOITE DENTRO

Caldo Verde  
ou  
Canja de Galinha

Mini Pregos no Pão  
ou  
Mini Hamburgers  
ou  
Bifanas no Pão

Seleção de Queijos Nacionais e Internacionais  
(Ovelha, Cabra Curado, Ilhas, Mistura, Amanteigado)

**15€**  
Mínimo 30 participantes.  
Duração de serviço 1h30.





# COCKTAIL DINATOIRE

## **COUVERT**

Seleção de Pão e Tostas

## **ENTRADAS FRIAS - FINGER FOOD**

Salada de Frango Grelhado e Lascas de Queijo da Ilha

Salada de Camarão e Vinaigrette de Lima Assada

Espetadas Caprese (Tomate, Mozzarella e Molho Pesto)

Espetadas de Melão e Presunto

## **SOPAS E AVELUDADOS** (Escolha 1)

Creme de Ervilhas, Presunto e Coentros

Creme de Abóbora Assada

Creme de Cogumelos

Aveludado de Legumes

Gaspacho Andaluz com Morango e Melancia

## **ENTRADAS QUENTES - FINGER FOOD**

Gyoza de Legumes / Porco / Camarão com Molho Teriaki

Pataniscas de Bacalhau ou Polvo

Croquetes de Alheira de Mirandela com Maionese de Caril

Camarão Panado em Pão Panko

## **PEIXE** (Escolha 1)

Bacalhau Espiritual

Ensopado de Peixe da nossa Costa

Arroz Malandro de Tamboril e Coentros

## **CARNE** (Escolha 1)

Arroz de Pato à Antiga

Posta de Novilho Laminada com Esmagada de Batata e Legumes da Temporada

Carne de Porco à Portuguesa

## **SOBREMESAS**

Mini Pastel de Nata

Mini Tartelete de Lima Merengada

Mousse de Chocolate

Tarte de Amêndoa

Toucinho do Céu

Fruta Laminada

## **COCKTAIL DINATOIRE**

### **OPÇÃO 1 55€**

Entradas | Saladas Simples | Saladas Compostas | Sopa | 1 Prato Principal | Sobremesas

### **OPÇÃO 2 65€**

Entradas | Saladas Simples | Saladas Compostas | Sopa | 2 Pratos principais | Sobremesas

Mínimo 30 participantes.

Duração de Serviço: 2h30.

Os preços apresentados são por pessoa



# BARBECUE

## **SALADAS SIMPLES**

---

Tomate | Pepino | Alface | Cenoura |  
Pimentos Assados | Milho

## **PEIXE NA GRELHA**

---

Sardinha da nossa Costa  
Robalinho  
Bacalhau

## **CARNES GRELHADAS NO BARBECUE**

---

Salsicha Fresca  
Entremeada  
Entrecosto  
Lagartos e Secretos de Porco Preto  
Frango Assado

## **MOLHOS**

---

Sweet chili  
Vinagrete  
Cocktail  
Tzatziki  
Maionese  
Chimichurri

## **SALADAS COMPOSTAS** (Escolha 4)

---

Salada de Polvo  
Salada Grega de Legumes  
Salada Caprese  
Mexilhão com Vinagrete  
Salada de Grão com Bacalhau  
Salgadinhos Variados  
Salada de Frango Grelhado,  
Ovo e Lascas de Parmesão

## **SOPA** (Escolha 1)

---

Gaspacho Andaluz com Melancia e Morangos

## **ACOMPANHAMENTOS**

---

Chips de Batata e Batata-Doce | Batata  
Cozida | Legumes Cozidos |  
Arroz Basmati

## **ENTRADAS** (Escolha 3)

---

Bola de Carne  
Salmão Fumado  
Seleção de Carnes Frias  
Presunto Laminado  
Tábua de Queijos Nacionais e Internacionais

## **MENU BARBEQUE 60€**

Mínimo 30 participantes.

Duração de Serviço 2h30.

Os preços apresentados são por pessoa

ESTD  XVI  
CASA  
CALÇADA  
★★★★★