

# cozinha moderna

Chef Pedro Matos Figueira

*Escolha  
do Chef*

M E N U S





## MENU 01 | 83,50€ (Valor p/ Pessoa)

### Cocktail de Boas Vindas...

Martini Rosso, Martini Bianco, Moscatel Favaios, Porto Tinto, Porto Branco, Sangria, Cerveja de Pressão, Refrigerantes, Sumos e Águas

Pastéis de Bacalhau, Rissóis de Camarão, Bolinhas de Alheira, Canapés Variados, Espetadas de Ananás c/ Fiambre, Pasta de Carne Picada c/ Cogumelos, Cogumelos Recheados c/ Pasta de Bróculos, Tomate Cherry c/ Mozzarella, Churrasquinho de Enchidos (Chouriço Alentejano, Morcela)

### Ementa de Sala...

#### Sopa (Escolha uma opção)

Creme de Alho Francês c/ Croutons e Bacon  
Creme de Legumes c/ Tiras de Alho Francês  
Sopa de Cenoura c/ Maçã

#### Peixe (Escolha uma opção)

Filetes Gratinados c/ Arroz de Manteiga  
Lombos do Mar c/ Pasta de Pão  
Arroz Malandrinho de Peixe c/ Gambas

#### Carne (Escolha uma opção)

Escalopes de Frango Vitoriano  
Rolinhos de Novilho c/ Recheio Misto e Batatinha de Vieira  
Porco Preto Grelhado c/ Variedade de Legumes Salteados

#### Sobremesa (Escolha uma opção)

Arroz Doce c/ Calda de Laranja  
Maçã Assada c/ Creme de Amêndoa  
Brownie de Chocolate c/ Gelado de Baunilha

### Café, Chás, Infusões

### Digestivo (Whisky Novo e Aguardente)

### Bebidas em Bar Aberto

Vinho Branco e Tinto (Moleiros), Sangrias, Cerveja, Martinis, Porto Tinto, Amêndoa Amarga, Gin, Vodkas, Sumos, Refrigerantes, Águas c/ e s/ Gás.

### Buffets de Carnes, Queijos, Frutas, Doces e Marisco...

#### Carnes

Churrasco de Carnes (Entremeada, Costoleta do Cachaço), Panadinhos da Mãe. Acompanhados c/ Variedade de Saladas, Arroz do Mato, Batatinha em Prata, Arroz de Feijão

#### Queijos

Queijos Nacionais e Estrangeiros, Pão de Trigo, Broa, Tostas, Geleias e Marmeladas

#### Frutas

Frutas da Época, Ananás, Kiwi, Melão, Melancia, Morangos, Uvas Pretas, Uvas Brancas, Bananas, Laranjas e Meloa

#### Doces

Pudim Flan, Mousse de Chocolate, Mousse de Manga, Arroz Doce, Leite Creme, Brigadeiro de Chocolate, Tarte de Amêndoa, Bolo de Bolacha, Gelatinas Variadas, Tarte de Maçã, Cheesecake de Framboesa, Molotof, Tarte de Pastel de Nata

### Mesa de Camarão

Camarão 40/60 de Moçambique c/ Show em Gelo





## MENU 02 | 94,50€ (Valor p/ Pessoa)

### Cocktail de Boas Vindas...

Martini Rosso, Martini Bianco, Moscatel Favaio, Porto Tinto, Porto Branco, Gin, Vodka, Cerveja de Pressão, Sangria, Sumos, Mini Cocktails de Morango, Refrigerantes e Águas

Pastéis de Bacalhau, Rissóis de Camarão, Bolinhas de Alheira, Canapés Variados, Espetadinhas de Frutas, Presunto na Tábua, Ananás Assado c/ Fiambre da Pá, Pasta de Carne Picada c/ Cogumelos, Cogumelos Gratinados, Espetadinhas do Chef, Tomate Cherry c/ Mozzarella, Marons, Churrasquinho de Enchidos (Chouriço Alentejano, Morcela)

### Ementa de Sala...

#### Sopa (Escolha uma opção)

Sopa de Peixe  
Sopa de Milho e Alpacete  
Sopa de Espinafres c/ Alho Francês

#### Peixe (Escolha uma opção)

Bacalhau c/ Broa  
Arroz Malandrino de Peixe c/ Gambas  
Rolinhos de Tamboril Gratinados c/ Arroz de Manteiga

#### Carne (Escolha uma opção)

Nacos de Porco c/ Bacon e Batata Recheada  
Miminhos de Boi c/ Batata Crocante  
Lombo de Touro Grelhado c/ Variedade de Legumes Salteados

#### Sobremesa (Escolha uma opção)

Gelado de Pão Frito c/ Licor de Mel  
Trouxa de Gila c/ Pasta de Morangos  
Brownie de Chocolate c/ Gelado de Baunilha

### Café, Chás, Infusões

### Digestivo (Whisky Novo e Aguardente)

### Bebidas em Bar Aberto

Vinho Branco e Tinto (Moleiros), Sangrias, Cerveja, Martinis, Porto Tinto, Amêndoa Amarga, Gin, Vodkas, Sumos, Refrigerantes, Águas c/ e s/ Gás.

### Buffets de Carnes, Queijos, Frutas, Doces e Marisco...

#### Carnes

Churrasco de Carnes (Entremeada, Costoleta do Cachaço, Franguinhos), Leitão de Negrais, Febrinhas c/ Molho de Ordem, Salsicha Brasileira. Acompanhados c/ Variedade de Saladas Mistras, Arroz do Mato, Batatinha em Prata, Arroz de Feijão

#### Queijos

Queijos Nacionais e Estrangeiros, Pão de Trigo, Broa, Tostas, Geleias e Marmeladas

#### Frutas

Frutas da Época, Ananás, Kiwi, Melão, Melancia, Morangos, Uvas Pretas, Uvas Brancas, Bananas, Laranjas e Mela

#### Doces

Pudim Flan, Mousse de Chocolate, Mousse de Manga, Arroz Doce.

Pedro Matos Figueira Creative é um conceito de apresentação de alta pastelaria em doses individuais que será apresentada nos Buffets e que substitui os Doces dos outros Menus da Cozinha Moderna (consultar responsável para apresentação do produto)

#### Mesa de Marisco

Camarão 40/60 de Moçambique, Sapateira Recheada c/ Show em Gelo







## MENU 03 | 139,50€ (Valor p/ Pessoa)

### *Cocktail de Boas Vindas...*

Martini Rosso, Martini Bianco, Moscatel Favaio, Porto Tinto, Porto Branco, Gin, Vodka, Ginebra, Cerveja de Pressão, Sangria, Sumos, Sumos Naturais, Mini Cocktails de Morango, Mini Cocktail Tricolor, Rum, Champanhe c/ Cassis, Refrigerantes e Águas. Inclui «Bar Americano (Ver Menu das Opções)»

Pastéis de Bacalhau, Rissóis de Camarão, Bolinhas de Alheira, Canapés Variados, Tâmaras c/ Bacon, Espetadinhas de Frutas, Presunto a Laminar, Ovos Recheados, Cogumelos Panados c/ Amêndoa e Queijo, Mini Hamburguer de Mozzarella, Tortilhas de Tomate e Queijo, Cogumelos Recheados c/ Puré de Bróculos, Bolinhas de Meloa c/ Mozzarella, Espetadas do Chef, Tomate Cherry c/ Mozzarella, Shots de Gaspacho, Churrasco de Enchidos

### *Ementa de Sala...*

#### *Sopa (Escolha uma opção)*

Sopa de Peixe  
Sopa de Milho e Alpacete  
Sopa de Espinafres c/ Alho Francês

#### *Peixe (Escolha uma opção)*

Bacalhau c/ Broa  
Rolinhas de Salmão c/ Batata  
Rolinhas de Tamboril Gratinados c/ Arroz de Manteiga  
Arroz de Marisco

#### *Carne (Escolha uma opção)*

Nacos de Porco c/ Bacon e Batata Recheada  
Migas de Espargos c/ Lombinhos  
Tornedós c/ Cogumelos Recheados de Alheira  
Lombo de Touro Grelhado c/ Variedade de Legumes Salteados

#### *Sobremesa (Escolha uma opção)*

Pudim de Banana c/ Ervas Doces  
Abacaxi Assado c/ Mel  
Bolachas Crocantes c/ Gelado  
Crepe Bavaroise de Morango c/ Molho do Chef

### *Café, Chás, Infusões*

### *Bebidas em Bar Aberto*

Vinho Branco e Tinto (Vila Real), Sangrias, Cerveja, Martinis, Portos, Amêndoa Amarga, Gin, Vodkas, Aguardente Velha, Whisky Novo, Sumos, Refrigerantes, Águas c/ e s/ Gás.

### *Buffets de Carnes, Queijos, Frutas, Doces e Marisco...*

#### *Carnes*

Churrasco de Carnes (Entremeada, Costoleta do Cachaço, Franguinhos, Salsichas), Leitão de Negrais, Presunto Laminado. Acompanhados c/ Variedade de Saladas Mistas, Arroz do Mato, Batatinha em Prata, Arroz de Feijão

#### *Queijos*

Curado Amanteigado, Emmental, Queijo da Ilha, Castelões, Mozzarella, Cabra, Ovelha Amanteigado, Serpa, Brie Gratinado, Nisa, Ovelha de S. Pedro

#### *Frutas*

Frutas da Época, Ananás, Kiwi, Melão, Melancia, Morangos, Uvas Pretas, Uvas Brancas, Bananas, Laranjas, Manga, Papaia, Meloa, Ameixas, Cerejas

#### *Doces*

Pudim Flan, Mousse de Chocolate, Mousse de Manga, Arroz Doce.  
Pedro Matos Figueira Creative é um conceito de apresentação de alta pastelaria em doses individuais que será apresentada nos Buffets e que substitui os Doces dos outros Menus da Cozinha Moderna (consultar responsável para apresentação do produto)

#### *Mesa de Marisco*

Camarão 20/30 de Madagáscar, Sapateira Recheada, Mexilhão em Vinagrete, Saladinhas de Lagosta, Show em Gelo



## MENU | RECEPÇÃO EM CASA

### *Cocktail de Boas Vindas...*

#### *Bebidas*

Vinho Branco e Tinto, Martini Rosso, Martini Bianco, Cerveja de Garrafa, Licores, Sumos, Refrigerantes, Águas, Café Expresso, Leite e Chás Variados

#### *Brunch*

Pastéis de Bacalhau, Rissóis de Camarão, Croquetes de Carne, Variedade de Queijos, Fiambre, Presunto Laminado, Lombo de Porco, Franguinhos Trinchados, Pão de Trigo, Broa, Croissants, Marmeladas, Batata Frita, Tiras de Bacon, Ovos mexidos, Bolo de Chocolate, Torta de Laranja, Mini Pastelaria, Cup Cakes

### *Condições de Serviço...*

*Valor por Pessoa - 20,00€*

**Serviço para um mínimo de 50 pessoas**  
**2 Colaboradores - 150,00€**

Serão necessários um mínimo de 2 Colaboradores para cerca de 50 Pessoas, caso o número total de convidados seja superior, ajusta-se a quantidade de Colaboradores, sendo taxado individualmente.

O Serviço de Brunch inclui apenas Loiças e Atoalhados, ficando a Decoração e Mobiliários à responsabilidade do Cliente

Adjudicação: 50%

Remanescente: 50% até às 10h00 da manhã

Acredita IVA à taxa legal em vigor.





## OPÇÕES E EXTRAS

### *Mesa de Frios e Quentes, Mesas de Marisco, Animações e Bares...*

#### *Mesa de Frios e Quentes*

Leitão Assado, Pianos de Porco, Perú Vitoriano, Pata de Presunto, Pastas Variadas, Saladas Variadas, Cachacinho na Grelha, Salsichas Frescas, Couve c/ Feijão, Feijão Preto, Mandioca, Milho na Grelha, Ananás Assado, Arroz de Feijão, Arroz do Mato.

Valor p/ Pessoa: 8,00€

#### *Mesa de Queijos*

Queijos Nacionais e Estrangeiros, Marmeladas, Geleias, Pão de Trigo e Broa

Valor p/ Pessoa: 5,00€

#### *Churrasquinho Extra*

Picanha, Maminha, Salsicha Brasileira, Costela, Alcatra, Vazia, Pernil, de Porco, Paleta, Linguiça, Coxa de Frango, Sobre Coxa de Frango, Saladas, Feijão, Batata Recheio, Ananás Assado, Arroz Frito, Batata Rodela, Banana

Valor p/ Pessoa: 16,00€

#### *Mesa de Marisco em Gelo*

Gambas Cozidas 40/60 - 5,50€ p/ Pessoa  
Gambas Cozidas 30/40 - 7,00€ p/ Pessoa  
Gambas Cozidas 20/30 - 8,50€ p/ Pessoa  
Gambas Tigre Grelhadas - 25,00€ p/ Pessoa  
Sapateiras Fêmea - 6,50€ p/ Pessoa  
Sapateiras Macho - 8,50€ p/ Pessoa  
Lagosta Nacional - 30,00€ p/ Pessoa

#### *Fun Food*

Carrinho de Pipocas Valor Total: 400€  
Carrinho de Gelados Valor Total: 400€  
Carrinho de Hot-Dogs Valor Total: 450€  
Sushi Valor p/ Pessoa: 6,50€ - 500 peças

#### *Mesa de Enchidos e Fumados*

Presunto Bolota Valor p/ Pessoa: 2,50€  
Seleção de Enchidos Valor p/ Pessoa: 3,00€

#### *Bar Americano*

Mojitos, Caipirinhas, Caipiroskas, Caipiblack e Morangoskas

Valor p/ Pessoa: 5,50€

#### *Cocktail Bar*

Conceito exclusivo Cocktails preparados com:

Gin, Ex: Tom Collins

Rum, Ex: Cuba Libre, Pina Colada

Tequilla, Ex: Tequilla Sun Rise

Vodka, Ex: Daiquiri

Todos os mixes para bebidas, Ex: Dirty Martini

Valor p/ Pessoa: 9,00€

#### *Mesa Sweet Candy*

Gelados Gourmet, Toppings Chocolate, Morango, Frutos Silvestres, Crocantes de Amêndoa, Noz e Chocolate, Variedade de Bombons, Chocolates e Gomas, Fontes de Chocolates, Espetadinhas de Fruta, Brigadeiros, Cupcakes

Valor Total: 500,00€



# CONDIÇÕES GERAIS

## Reserva Provisória

As pré reservas têm uma duração de 8 (oito) dias.

## Reservas Definitivas

As reservas definitivas só são consideradas com o pagamento do sinal. Para um valor total inferior a 4.000€ o Sinal é de 750,00€, para valores totais superiores passa a ser de 30% do mesmo.

## Condições de Pagamento

Pagamento de 50% a sessenta dias do evento (descontando o valor do sinal), o restante valor será pago no dia até às 16h00.

## IVA

O IVA aplicável nos serviços de restauração será o da taxa legal em vigor. Nos menus mencionados acresce o IVA a 13% e a 23% sendo descritos na respectiva Fatura.

## Buffets

As sobras das mesas de buffets em geral são propriedade dos clientes que contratam a prestação de serviços e não estão incluídas as caixas de transporte dos produtos alimentares. O catering não se responsabiliza pelo transporte, nem pela qualidade dos alimentos depois de retirados do espaço nas horas seguintes ao evento.

## Número de Pessoas

O número de convidados será confirmado até 8 dias antes do evento, caso contrário consideram-se confirmadas as pessoas contratadas.

## Número mínimo de Pessoas

Os Valores dos Menus estão calculados para um número mínimo de 60 pessoas nas Escolhas do Chef, caso o número seja inferior, será cobrado um valor de 25€ por pessoa até prefazer o número mínimo.

## Horário de Permanência

O Horário de permanência nestes menus é de 12 horas desde a entrada dos clientes no espaço, passadas as 12 horas será cobrado 150€ por hora que serão pagos no início de cada hora.

## Crianças

As crianças até aos 3 anos estão isentas de pagamento, dos 4 aos 9 pagam 50% de um adulto, todos os convidados com idades superiores a 9 pagam 100% do preço contratado.

## Degustação

A degustação dos pratos será realizada num local e data a combinar, Quinta | Restaurante, e será oferecido somente aos noivos / clientes. Os acompanhantes terão de pagar um valor de 25€ por pessoa. O limite para a escolha dos pratos é até 30 dias do evento.

## Oferta da Degustação

Mínimo de 50 pessoas pagantes para oferta da degustação aos noivos / clientes, caso o número seja inferior, será cobrado 25€ por pessoa.

## Opções

No menu de opções os preços mencionados por pessoa são calculados para um número mínimo de 100 pessoas, caso seja inferior deve ser solicitada a Tabela de Preços ao responsável para respectivo acerto de valores.

## Decoração

Está incluído a nossa decoração padrão interior e exterior. Para outras opções deve ser consultado o responsável.

## Ementa Vegetariana

Os pratos são confeccionados com base em Tofu para substituir o peixe e com Seitam para substituir a carne, de forma a evitar a utilização de produtos de origem animal.

## Alergia e Intolerância Alimentar

Uma alergia alimentar é uma reacção alérgica a um alimento em particular, a intolerância alimentar não é uma reacção alérgica, porém constitui um efeito indesejável que queremos evitar a todo o custo. É dever e obrigação informar a empresa de catering sobre quaisquer restrições alimentares.



Chef Pedro Matos Figueira

Rua Casal Queimado, 76 | 2750-492 Cascais  
Email: [matosfigueira@cozinhamoderna.pt](mailto:matosfigueira@cozinhamoderna.pt)  
+351 911 949 616 | +351 214 852 070