

cozinha moderna

Chef Pedro Matos Figueira

*No
Ponto*

M E N U S



MENU 01 | 59,00€ (Valor p/ Pessoa)

Cocktail de Boas Vindas...

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

Pastéis de Bacalhau, Rissóis de Camarão, Croquetes de Carne, Bolinhas de Alheira, Canapés Variados, Espetadinhas de Frutas, Churrasquinho de Enchidos (Chouriço Alentejano, Morcela)

Ementa de Sala...

Sopa (Escolha uma opção)

Creme de Legumes
Creme de Alho Francês
Creme de Cenoura c/ Maçã

Peixe (Escolha uma opção)

Bacalhau Gratinado
Lombos do Mar c/ Arroz Verde
Arroz Malandrinho de Peixe

Carne (Escolha uma opção)

Escalopes de Perú Vitoriano
Alcatara de Novilho c/ Recheio de Laranja
Arroz de Pato das Cerdeirinhas (Vieira do Minho)

Sobremesa (Escolha uma opção)

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

Café, Chás, Infusões

Digestivo (Whisky Novo e Aguardente)

Bebidas em Bar Aberto

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

Buffets de Queijos, Frutas, Doces e Ceia...

Queijos

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

Frutas

Ananás, Kiwi, Melão, Melancia, Morangos, Uvas Pretas, Uvas Brancas, Bananas, Laranjas e Melo

Doces

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

Ceia

Caldo Verde c/ Chouriço e Broa de Milho





MENU 02 | 69,00€ (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, Croquetes de Carne, Bolinhas de Alheira, Canapés Variados, Espetadinhas de Frutas, Folhadinhos Variados, Churrasquinho de Enchidos (Chouriço Alentejano, Morcela)

Ementa de Sala...

Sopa (Escolha uma opção)

Creme de Couve-Flor
Creme de Milho e Abacate
Creme de Espargos

Peixe (Escolha uma opção)

Bacalhau Espiritual
Pescadinhas com Legumes Salteados
Lombos do Mar c/ Tomate e Mostarda

Carne (Escolha uma opção)

Trouxas de Perú Gratinadas
Rolinhos de Novilho Misto c/ Batatinha de Vieira
Cachaço de Porco Preto no Forno

Sobremesa (Escolha uma opção)

Peras Recheadas com Gelado de Baunilha
Charlotte de Morango c/ Recheio de Chocolate
Merengada de Limão

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 Queijos, Frutas, Doces e Ceia...

Queijos

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

Frutas

Ananás, Kiwi, Melão, Melancia, Morangos, Uvas Pretas, Uvas Brancas, Laranjas e Pêssego em Calda

Doces

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

Ceia

Caldo Verde, Omeletes Mistas e Preguinhos no Pão





MENU 03 | 76,00€ (Valor p/ Pessoa)

Cocktail de Boas Vindas...

Martini Rosso, Martini Bianco, Moscatel Favaios, 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, Empadinhas, Canapés Variados, Tâmaras c/ Bacon, Saladas Frias, Espetadinhas de Frutas, Mini Pizzas, Folhadinhos Variados, Churrasquinho de Enchidos (Chouriço Alentejano, Morcela, Linguiça)

Ementa de Sala...

Sopa (Escolha uma opção)

Sopa de Couve Lombarda
Sopa Fria de Legumes
Creme de Cogumelos

Peixe (Escolha uma opção)

Bacalhau c/ Broa
Arroz de Cação com Gambas
Lombos de Perca c/ Legumes Salteados

Carne (Escolha uma opção)

Lombo Ibérico Grelhado
Nacos de Novilho c/ Bacon
Lisas de Porco Preto c/ Mígas de Espargos

Sobremesa (Escolha uma opção)

Profiteroles c/ Gelado de Chocolate
Ananás Assado c/ Gelado de Morango e Frutos Silvestres
Tarte Cremosa de Maçã c/ Pasta de Morangos

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 Queijos, Frutas, Doces e Ceia...

Queijos

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

Frutas

Ananás, Kiwi, Melão, Melancia, Morangos, Uvas Pretas, Uvas Brancas, Bananas, Laranjas e Melo

Doces

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

Ceia

Caldo Verde, Omeletes Mistas, Preguinhos no Pão, Crepes Variados, Mini Hamburgueres (Cheddar, Bacon, Cebola Caramelizada), Entremeada, Saladas Variadas



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, Linguça, 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 3.000€ o Sinal é de 500,00€, 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 80 pessoas, 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 10 horas desde a entrada dos clientes no espaço, passadas as 10 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

+351 911 949 616 | +351 214 852 070