

EMENTA - CATERING



**ENCOSTA
DOURADA**

**SABORES QUE CELEBRAM
O AMOR**

919 299 083/ 915 463 817
encostadouradaeventos@gmail.com

EMENTA - ENCOSTA DOURADA

RECEÇÃO AOS CONVIDADOS



RECEÇÃO AOS CONVIDADOS

- Receção aos convidados, com sumos e cocktails, servidos no exterior;
 - Cocktails variados de fruta tropical;
 - Sumos naturais.
-



MOMENTO DOS NOIVOS

- Momento especial dos noivos, brinde com espumante/champanhe para iniciar a festa
-



APERITIVOS

SÓLIDOS VOLANTES

- Rissóis variados
- Caprichos
- Croquetes
- Camarão panado
- Panadinhos
- Bolinhos de Bacalhau
- Trouxinha de Alheira
- Tâmaras com bacon
- Miniaturas de queijo camembert

QUENTES

- Moelas
- Chouriça caseira assado
- Leitão à bairrada
- Cogumelos recheados com queijo
- Rojõezinhos
- Tripas
- Bacalhau à Brás

MARISCOS

- Camarão ao Natural
- Espelhos de gambas
- Espelhos de mexilhões
- Sapateira Recheada
- Ameijoas ao alho
- Sushi

SALADAS FRIAS:

- Polvo em molho vinagrete
- Feijão - frade com atum
- Grão - de - bico com lascas de bacalhau
- Mesa de tapas e enchidos tradicionais
- Mesa Infantil
- Perna de Presunto a laminar na hora



SHOW COOKING

- Grelhados ao vivo
- Gambas saltadas
- Pimento padrón com bacon
- Amêijoas á Bolhão Pato
- Ananás ladeado com porto vintage



BAR ABERTO

Cocktails Variados s/Álcool

Cocktail de Champanhe

Gin Tónico /Porto Tónico

Favaios e Martini`s

Espumante

Vodka /Rum

Whisky

Sumos e Refrigerantes Aperol

Cup's Sangrias

Caipirinhas

Mojitos

Cervejas c/ e s/ álcool

SERVIÇO DE SALA

ENTRADAS

- Folhado de gambas
- Bandeijas de mexilhões
- Salada de rúcula com queijo chèvre, nozes e mel

SOPAS

(1 à escolha)

- Aveludo de legumes
- Aveludo de alho francês
- Aveludo de abobora menina com queijo creme

PRATO DE PEIXE

(1 à escolha) * Filetes alternativo

- Arroz de tamboril com frutos do mar
- Bacalhau à lagareiro
- Salmão c/sementes de sésamo e ervas aromáticas
- Bacalhau tostado com maionese com cremoso de batata ou cremoso de grão com pimento padrão

CORTA SABORES

(1 à escolha)

- Sorvete de tangerina com rum
- Sorvete de limão com aroma de espumante

PRATO DE CARNE

(1 à escolha)

- Naco de porco ibérico salteado com ervas finas
- Vitela assada em baixa temperatura com pera caramelizada
- Medalhões de novilho c/puré de espargos e mísscaros
- Beef wellington com alheira regado com molho vinho do porto
- Cabrito assado com castanhas e ananás ao natural + 7.5€ p/p
- Leitão á Bairrada + 6€ p/p

Dispomos menu infantil e vegetariano

Dispomos opção de serviço empratado e serviço à francesa/servido em travessa



SOBREMESA

(1 à escolha)

- Cheesecake de maracujá ou frutos vermelhos
- Petit gâteau com bola de gelado
- Crepe de avelã com bola de gelado, regado com chocolate quente
- Bomboca crocante com mousse praliné

BUFFET DE SOBREMESAS

Mesa de Doces

- Seleção de pastelaria variedade

Mesas de frutas

- Variedade de frutas laminadas

Mesas de queijos

- Seleção de queijos nacionais e estrangeiros, variedade de tostas, bolachas e compotas

Mesa de fondue de chocolate

Mesa de Chás

- Variedade de Chás

BOLO DOS NOIVOS

(+ espumante)

Nota: Cake designer ou andares falsos pode ter custos



CEIA

caldo verde

(+ 1 à escolha)

- Bifanas em pão
- Pão com chouriço
- Mini pregos c/queijo e fiambre

SERViÇOS

- Catering
- Decoração Base
- Decoração floral interior e exterior
- Ementas
- Animação musical com DJ - 500 a 1000€
- Marcação de mesas
- Limpeza do WC durante todo o evento
- Necessaire intimo no WC e farmácia
- Corte de bolo (cascata de fogo)

PREÇOS

- Mínimo 100 pessoas - 120€
- Acima de 150 pessoas - 115€

CONDiÇÕES

- Pré-reservas máximas de 15 dias
- Formalização da reserva de evento, sinal de 1000€ + IVA
- Bolo de noivos incluído
- Crianças dos 0 aos 3 anos são nossos convidados
- Crianças dos 4 aos 7 anos pagam 50% do valor
- Staff paga 50% do valor por cada elemento

