



CATRALVOS CATERING

TODOS OS MENUS APRESENTADOS PELA CATRALVOS CATERING PODERÃO SER SERVIDOS NA QUINTA DE CATRALVOS OU EM QUALQUER OUTRO ESPAÇO SUGERIDO PELO CLIENTE, ESTANDO A CATRALVOS CATERING PARA TAL DEVIDAMENTE LICENCIADA.

I. TODOS OS MENUS APRESENTADOS INCLUEM:

- ALUGUER DO ESPAÇO QUANDO O EVENTO FOR REALIZADO NA QUINTA DE CATRALVOS.
- ALUGUER DO ESPAÇO QUANDO O EVENTO FOR REALIZADO NO MONTE DA CHARCA.
- DECORAÇÃO STANDARD, PARA EVENTOS REALIZADOS NA QUINTA DE CATRALVOS.
- DECORAÇÃO STANDARD, PARA EVENTOS REALIZADOS NO MONTE DA CHARCA.
- PRESTAÇÃO DO SERVIÇO DENTRO DOS HORÁRIOS ACORDADOS.
- OFERTA AOS NOIVOS DE UMA NOITE EM QUARTO DUPLO, EM REGIME DE PEQUENO ALMOÇO INCLUÍDO, NA QUINTA DE CATRALVOS OU NO MONTE DA CHARCA.
- TODOS OS MENUS INCLUEM COCKTAIL DE RECEPÇÃO, MESA DE DOCES, MESA DE FRUTAS, MESA DE QUEIJOS, BEBIDAS, DIGESTIVOS E BAR ABERTO.

II. SERVIÇOS NÃO INCLUÍDOS:

- IMPRESSÃO DE EMENTAS
- TENDAS | TOLDOS
- ANIMAÇÃO DESTINADA AO EVENTO.
- BABY-SITTING
- DECORAÇÃO FLORAL

➤ A CATRALVOS CATERING PODERÁ FORNECER OS REFERIDOS SERVIÇOS, MEDIANTE ACORDO PRÉVIO.

III. PREÇOS:

- | | |
|---------------|------|
| ○ MENU 1 E 2 | 104€ |
| ○ MENU 3 E 4 | 92€ |
| ○ MENU 5 E 6 | 80€ |
| ○ MENU 7 E 8 | 75€ |
| ○ MENU 9 E 10 | 69€ |

➤ TODOS OS PREÇOS INDICADOS JÁ INCLUEM IVA.

INCLUÍDO EM TODAS AS EMENTAS APRESENTADAS:

COCKTAIL DE RECEPÇÃO

BEBIDAS:

WHISKY NOVO
MOSCATEL DE SETÚBAL
VINHO BRANCO OU ROSÉ
VODKA
GIN
CAIPIRINHA
CERVEJA
SUMOS DE FRUTA
MARTINI
ÁGUA MINERAL

CANAPÉS:

QUEIJO GRATINADO COM COMPOTA DE ABÓBORA
ROQUEFORT COM NOZES
OVAS PRETAS

PATÉ DE FARINHEIRA SERVIDO COM PÃO ALENTEJANO
TÂMARAS COM BACON
RISSÓIS DE CAMARÃO
MINI CROQUETES
MINI RISSÓIS DE CAMARÃO
MINI CHAMUÇAS

MESA DE DOCES

BOLO DE NOIVA
TORTINHAS DE AZEITÃO
O MELHOR BOLO DE CHOCOLATE DO MUNDO®
CHEESE-CAKE DE FRAMBOESA
PÃO DE RALA
TIRAMISÚ
PUDIM DE OVOS
ARROZ DOCE
TARTE DE MAÇA
QUEIJINHOS DE AZEITÃO
ENCHARCADA
MINI PASTÉIS DE NATA
DELICIA DE MAÇÃ COM AMÊNDOA
MOUSSE DE CHOCOLATE
MOUSSE DE LIMÃO

MESA DE FRUTAS

TAÇAS DE FRUTA MEDITERRÂNEA
TAÇAS DE FRUTA TROPICAL
FRUTA LAMINADA MEDITERRÂNEA
FRUTA LAMINADA TROPICAL

MESA DE QUEIJOS

QUEIJO DE AZEITÃO
QUEIJO DE OVELHA AMANTEIGADO
QUEIJO RABAÇAL
QUEIJO CAMEMBERT
QUEIJO DA ILHA
QUEIJO DE NIZA
PÃO SALOIO, PÃO DE CENTEIO, PÃO DE MILHO E TOSTAS
UVAS OU COMPOTAS

BEBIDAS & DIGESTIVOS

VINHO BRANCO DA QUINTA DE CATRALVOS
VINHO TINTO DA QUINTA DE CATRALVOS
REFRIGERANTES
ÁGUA MINERAL

CAFÉ E CHÁ

WHISKY NOVO, AGUARDENTE VELHA CRF, LICOR E ESPUMANTE

BAR ABERTO

ESPUMANTE BRUTO
WHISKY NOVO
MOSCATEL DE SETÚBAL
VODKA
GIN
BAILEYS
LICOR BEIRÃO
AMÊNDOA AMARGA
AGUARDENTE VELHA
VINHO DO PORTO
VINHO BRANCO E TINTO
CERVEJA
REFRIGERANTES
ÁGUA MINERAL
CAFÉ

EXTRAS QUE PODERÁ ADICIONAR À EMENTA ESCOLHIDA:

CEIA I

€1,50

CHOCOLATE QUENTE E MINI PASTÉIS DE NATA

CEIA II

€2,50

CALDO VERDE E MINI PÃO COM CHOURIÇO

CEIA III

€5,50

CALDO VERDE, PREGUINHOS DO LOMBO NO PÃO
OMELETES

MESA DE FRIOS

€5,50

LEITÃO DE NEGRAIS
LOMBO DE PORCO ASSADO
MEIA DESFEITA DE BACALHAU
QUICHE DE ALHO FRANCÊS
QUICHE DE COGUMELOS
SALADA DE RÚCULA COM QUEIJO, NOZES E MEL
TOMATE COM MOZARELA E ORÉGÃOS

MESA DE MARISCO I

€6,00

CAMARÃO COZIDO
(100 GR POR PESSOA)

MESA DE MARISCO II

€9,00

CAMARÃO COZIDO E SAPATEIRA RECHEADA

MESA DE MARISCO III

€18,00

CAMARÃO COZIDO, SAPATEIRA RECHEADA E LAGOSTA

MESA DE SUSHI

€12,00

5 PEÇAS POR PESSOA

MENU 1

ENTRADA

Folhado de Queijo de Cabra com Salada de Chicória e Nozes

PRATOS PRINCIPAIS

Rolinho de Salmão e Linguado com Legumes salteados

Sorvete “Tira Gosto”

Tiras de Lombo de Novilho, regadas com Azeite e Alho, Batata a Murro e Legumes grelhados

MENU 2

SOPA

Gaspacho com Presunto e Ovo

PRATOS PRINCIPAIS

Arroz de Tamboril com Gambas, aromatizado com Piso de Poejos

Sorvete “Tira Gosto”

Paillards de Porco Ibérico com Molho Bordalês e Folhado de Legumes

MENU 3

SOPA

Degustação de três Sopas em Shots (por opção do cliente podem ser servidas durante o cocktail)

PRATOS PRINCIPAIS

Crepe de Marisco com Salada de Rúcula e Vinagrete

Sorvete “Tira Gosto”

Coxa de Pato confitado com Pudim de Courgette e Molho de Moscatel

MENU 4

SOPA

Degustação de três Sopas em Shots (por opção do cliente podem ser servidas durante o cocktail)

PRATOS PRINCIPAIS

Salmão corado com Molho de Mostarda, Panqueca de Batata e Legumes salteados

Sorvete “Tira Gosto”

Tiras do Lombo de Novilho com Salva, Pecorino, Presunto e Mil-folhas de Legumes

MENU 5

ENTRADA

Coppa e Canha Ibérica e Puré de Azeitonas e Folhas verdes

PRATOS PRINCIPAIS

Solha em Crosta de Massa Folhada com Fricassé de Alho-porro, Molho de Tomate e Flan de Legumes

Sorvete “Tira Gosto”

Magret de Pato com Molho de Laranja, Gratinado de Batata e Cogumelos

TODOS OS PREÇOS APRESENTADOS INCLUEM IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR E SÃO VÁLIDOS ATÉ 31.12.2009

LICENÇA DE UTILIZAÇÃO DE ESTABELECIMENTO DE RESTAURAÇÃO E BEBIDAS E CATERING Nº: 219/07

PROPOSTAS PARA NOIVOS

MENU 6

SOPA

Creme de Cogumelos com Cerefólio e Natas

PRATOS PRINCIPAIS

Lombo de Bacalhau com Migas de Broa e Grelos

Sorvete “Tira Gosto”

Burras de Porco confitadas com Batata a Murro e Legumes grelhados

MENU 7

ENTRADA

Paté de Pato com Bouquet de Salada

PRATOS PRINCIPAIS

Filetes de Peixe-espada preto com Arroz de Bivalves

Lombinhos de Porco lardeados com Bacon com Batata e Legumes salteados

MENU 8

SOPA

Creme de Ervilhas com Ovo e Bacon

PRATOS PRINCIPAIS

Caril de Lulas com Papis e Arroz Basmati

Supremos de Frango recheados de Farinheira, Legumes Salteados e Gratinado de Batata

MENU 9

ENTRADA

Morcela com Maçã envolvido em Massa Brick com Piso de Coentros

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau Espiritual com Salada de Alfaces

Lombo de Porco recheado com Ameixas, Arroz Pilaf e salteado de Legumes

MENU 10

SOPA

Creme de Alho Francês com Lardons

PRATOS PRINCIPAIS

Tranche de Perca com Molho da Mexilhão e Puré de Batata

Rolinhos de Peru com Molho de Cogumelos e Arroz Alegre

Condições Gerais de Fornecimento de Serviços de Banqueting Para Casamentos

I. Preços

Os preços apresentados nas ementas propostas pela Catralvos Catering, entendem-se por pessoa e para grupos com um mínimo de 85 pessoas adultas.

Para menos de 85 pessoas sujeito a um suplemento a definir em conjunto com os noivos.

I.1. Crianças

a) Até aos 4 anos de idade não pagam.

b) Entre os 5 e os 11 anos beneficiam de um desconto de 50% sobre o indicado no I.

Menu Infantil

Creme de Legumes, Hambúrguer com Arroz e Batata Frita.

I.2. Descontos

Os Serviços contratados para Sextas-feiras e Domingos, beneficiarão de um desconto de 5% para festas com mais de 85 pessoas adultas e 10% para mais de 180 sobre o preço constante no Menu seleccionado.

II. Serviços Incluídos

- Bar Aberto (ver lista)
- Bolo de Noiva (standard)
- Aluguer do espaço, quando o evento for efectuado na Quinta de Catralvos ou no Monte da Charca.
- Prestação do serviço dentro dos horários acordados.
- Disponibilização da Palamenta completa (atoalhados, baixela...), quando os eventos são efectuados na Quinta de Catralvos ou no Monte da Charca.
- O Serviço utilizado é o Serviço à Inglesa (serviço directo da travessa ao cliente).
Se desejar o Serviço à Americana (empratoado na cozinha) deverá contactar a nosso gestor, pois terá de ser imputado um custo adicional.
- Oferta do Quarto duplo com Pequeno-almoço incluído em festas realizadas na Quinta de Catralvos ou no Monte da Charca.

III. Serviços não Incluídos

III.1.

- a) A impressão das ementas e decoração floral;
- b) Tendões ou toldos, nem qualquer animação destinada ao evento;
- c) Baby-Sitting;
- d) Fotógrafo;
- e) Técnico de som e imagem;
- f) Horas extras;
- h) Cerimónia Civil, na Quinta de Catralvos ou no Monte da Charca: € 200 (inclui montagem, mesa e respectivos atoalhados, cadeiras e passadeira vermelha).
- i) Refeições para Staff: € 25/ pessoa

As prestações de serviço da Catralvos Catering têm a duração de 8 horas a partir da hora prevista de início do cocktail (mais de 200 convidados oferta de 1 hora). Uma vez ultrapassado este número de horas, haverá lugar ao pagamento de horas extra de acordo com a seguinte tabela:

- Por cada hora extra até às 24h00, será cobrado um suplemento de 150€.
- Por cada hora extra depois das 24h00, será cobrado um suplemento de 400€.

III.2. A Catralvos Catering, poderá fornecer os referidos serviços mediante acordo prévio.

IV. Reservas

IV.1. O dia do evento poderá ser “reservado”, por um período de 15 dias.

IV.2. As confirmações das reservas serão efectuadas mediante a assinatura do “Contrato Promessa de Prestação de Serviços” proposto pela Catralvos Catering.

V. Forma de Pagamento

V.1. Sinal e princípio de pagamento

a) Como sinal e princípio de pagamento serão pagos 10% sobre o valor do serviço (mínimo € 1000), na data da assinatura do contrato promessa de prestação e serviços.

b) Até 60 dias antes do evento, o cliente fará um reforço do sinal de 40% do valor do serviço.

c) Os restantes 50% assim como os valores dos serviços não incluídos nos Menus, serão pagos logo após o termo do serviço.

As Condições acima descritas são para serem cumpridas rigorosamente, sendo que só a Administração e a Direcção poderão autorizar excepções.

V.2. O sinal e o reforço são calculados sobre o número estimado de convidados, em face do Menu seleccionado.

V.3. A competente factura será emitida em nome do cliente.

VI. Composição dos Menus

Por comum acordo das partes poderá ser alterada qualquer das ementas propostas.

VII. Preço Especial Quartos

Para os convidados: € 55 com pequeno-almoço incluído por quarto e por noite.

Excepto nos meses de Junho, Julho e Agosto, cujo preço é € 90 por noite e por quarto com pequeno-almoço incluído.

VIII. Número final de convidados

O número final de convidados deverá ser comunicado por escrito à Catralvos Catering, o mais tardar até 7 dias úteis antes da data do serviço.

Aumento no dia do evento sujeito a taxa de serviço: € 40 por pessoa.

VIII.1. Distribuição dos Convidados

A distribuição dos convidados será feita por mesas de 10 pessoas cada. Poderemos facultar os nossos “Placards”, devendo essa distribuição ser da responsabilidade do cliente, e ser entregue à Catralvos Catering, até 3 dias antes do evento.

VIII.2. Número de empregados

A Catralvos Catering aconselha um empregado por cada quinze convidados.

Se desejar mais empregados pagará: €150 por empregado.

IX. Danos e Prejuízos

O anfitrião da festa é plenamente responsável por todos os danos e prejuízos causados por convidados e seus eventuais subcontratados ao património do local onde a festa se realiza, durante o decurso do serviço, assistindo-lhe o direito de debitar ao anfitrião da festa, o custo dos prejuízos constatados.

X. Higiene e Segurança Alimentar

X.1. A Catralvos Catering reserva-se o direito de não aceitar servir produtos alimentares que não tenham sido por ela adquiridos ou confeccionados, sempre que entenda que os mesmos possam ser susceptíveis de colocar em perigo a saúde dos convidados.

X.2. A Catralvos Catering não se responsabiliza pela qualidade, ou estado de conservação, das sobras que o cliente entenda levar consigo, a partir do momento em que estas sejam retiradas das suas instalações;

XI. Licenças Obrigatórias

A Catralvos Catering tem Licença de Utilização de Estabelecimento de Restauração e Bebidas e Catering N° 219/07.

