



## 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.

### 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	38€
○ MENU 3 E 4	46€
○ MENU 5 E 6	55€
○ MENU 7 E 8	62€

- OS PREÇOS APRESENTADOS INCLUEM IVA.

## EXTRAS QUE PODERÁ ADICIONAR À EMENTA ESCOLHIDA

### MESA DE FRUTAS E DOCES

€5,50

TAÇAS DE FRUTA E FRUTA LAMINADA MEDITERRÂNEA E TROPICAL  
MELHOR BOLO DE CHOCOLATE DO MUNDO®  
MOUSSE DE CHOCOLATE  
PUDIM DE OVOS  
CHEESECAKE DE FRAMBOESA  
TORTINHAS DE AZEITÃO

### MESA DE QUEIJOS

€5,50

AZEITÃO | RABAÇAL | OVELHA AMANTEIGADO | CAMEMBERT | ILHA | NIZA  
PÃO SALOIO | PÃO DE CENTEIO | PÃO DE MILHO | TOSTAS  
UVAS OU COMPOTAS

### MESA DE FRIOS

€5,50

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

### BOLO COMEMORATIVO

€19,50

POR KILOGRAMA

## MENU 1

### *ENTRADA*

Sopa Rica de Peixe com Rouille e Croûtons

### *PRATO PRINCIPAL*

Rolinhos de Perú com Molho de cogumelos e Arroz Alegre

### *SOBREMESA\**

O Melhor Bolo de Chocolate do Mundo® ou Cheesecake com Molho de Framboesas

\*Neste menu a sobremesa poderá ser substituída pela Mesa de Doces e Frutas.

## MENU 2

### *ENTRADA*

Creme de Alho Francês com Lardons

### *PRATOS PRINCIPAIS*

Filetes de Peixe Espada Preto com Arroz de Bivalves

e

Rolinhos de Perú com Molho de Cogumelos e Arroz Alegre

### *SOBREMESA*

Pudim de Ovos

## MENU 3

### *ENTRADA*

Degustação de Três Sopas servidas em Shot

### *PRATO PRINCIPAL*

Risotto de Sapateira e Lagosta em Folha de Espinafre

### *SOBREMESA\**

O Melhor Bolo de Chocolate do Mundo® ou Cheesecake com Molho de Framboesas

\*Neste menu a sobremesa poderá ser substituída pela Mesa de Doces e Frutas.

## MENU 4

### *ENTRADA*

Creme de Cogumelos com Cerefólio e Natas

### *PRATOS PRINCIPAIS*

Tranche de Perca com Molho de Mexilhão e Puré de Batata

e

Supremos de Frango recheados com Farinheira e Arroz Alegre

### *SOBREMESA*

Tortinha de Azeitão com Couli de Frutos Silvestres

## MENU 5

### *ENTRADA*

Bisque de Marisco com Camarão, Mexilhão e Caranguejo

### *PRATO PRINCIPAL*

Pavé de Novilho com Mousse de Pato e Ratatuille Provençal

### *SOBREMESA\**

O Melhor Bolo de Chocolate do Mundo® ou Cheesecake com Molho de Framboesas

\*Neste menu a sobremesa poderá ser substituída pela Mesa de Doces e Frutas.

## MENU 6

### *ENTRADA*

Creme de Milho e Espargos Selvagens

### *PRATOS PRINCIPAIS*

Filetes de Solha em Crosta de Massa Folhada

e

Lombinho de Porco Lardeado com Bacon

### *SOBREMESA*

Marquise de Chocolate com Chantilly de Raspa de Laranja

## MENU 7

### *ENTRADA*

Sopa Cremosa de Lavagante

### *PRATO PRINCIPAL*

Paillards de Porco Ibérico com Migas de Espargos e Farinheira

### *SOBREMESA\**

O Melhor Bolo de Chocolate do Mundo® ou Cheesecake com Molho de Framboesas

\*Neste menu a sobremesa poderá ser substituída pela Mesa de Doces e Frutas.

## MENU 8

### *ENTRADA*

Crepes de Marisco com Salada de Rúcula e Vinagrete de Tomate

### *PRATOS PRINCIPAIS*

Bacalhau com Espinafres e Camarão Gratinado

e

Lombete de Porco corado em camada de Batata Gratinada com Legume Salteados

### *SOBREMESA*

Tarte de Maça e Amora

# Condições Gerais de Fornecimento de Serviços de Banqueting Para Festas e Celebrações

## I. Preços

Os preços apresentados nas ementas propostas pela Catralvos Catering, entendem-se por pessoa e para grupos com um mínimo de 30 pessoas adultas.

Para menos de 30 pessoas sujeito a um suplemento.

### 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.

## II. Serviços Incluídos

- 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 na Quinta é o Serviço à Inglesa (serviço directo da travessa ao cliente).  
Se desejar o Serviço à Americana (empratado na cozinha) deverá contactar a nosso gestor, pois terá de ser imputado um custo adicional.

## III. Serviços não Incluídos

### III.1.

- a) A impressão das ementas e decoração floral;
- b) Tendas ou toldos, nem qualquer animação destinada ao evento;
- c) Baby-Sitting;
- d) Fotógrafo;
- e) Técnico de som e imagem.
- f) Horas extras
- g) Refeições para Staff: € 25/ pessoa

As prestações de serviço da Quinta de Catralvos têm a duração de 6 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 Quinta de Catralvos, 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. 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.

## **VIII. 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.

## **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; caso em que, o cliente, deverá assinar o competente termo de responsabilidade.

## **XI. Licenças Obrigatórias**

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