

Menus de Grupo 2021

PREMIUM

39,50€
p/ pax

Entradas

Pães Variados | Pizza de Alho
Seleção de Queijos e Enchidos
Cogumelos Recheados com Molho Pesto
Folhados de Alheira com Molho Tailandês
Salada 4 Folhas
Pimentos Padrão com Flor de Sal

Pratos Principais

Supremo de Bacalhau com Batata a Murro e Grelos Selvagens
&

Naco de Alcatra servido em Cama de Polenta Crocante e Molho de Cogumelos Selvagens

Sobremesa e Bebidas

Opção a Definir | Consultar Condições de Bebidas

MENU 1

34,50€
p/ pax

Entradas

Pães Variados
Seleção de Queijos e Enchidos
Cogumelos Recheados com Molho Pesto
Polenta Crocante
Pimentos Padrão com Flor de Sal
Peito de Frango com Molho Roquefort
Folhado de Alheira com Molho Tailandês
Salada de 4 Folhas para acompanhar

Pratos Principais

Mix de Pizzas: Pizza de Bacalhau com Cebola, Salsa e Azeitona e
Pizza Vegetariana com Courgette, Beringela, Alcachofras e
Azeitonas Pretas

ou

Mix de Tapas: Picadinho de alcatra Estufado com Legumes;
Arroz de Bacalhau com Alcaparras e
Arroz de Polvo com Vegetais

Sobremesa e Bebidas

Opção a Definir | Consultar Condições de Bebidas

MENU 2

34,50€
p/ pax

Entradas

Pães Variados
Pizza de Alho
Cogumelos Recheados com Molho Pesto
Folhado de Alheira com Molho Tailandês

Pratos Principais

Lombo de Salmão Braseado servido com Batata a Murro e
Espinafres Salteados
&
Naco de Alcatra Grelhado servido em Cama de Polenta Crocante
e Molho de Cogumelos Selvagens

Sobremesa e Bebidas

Opção a Definir | Consultar Condições de Bebidas

Opção de Sobremesas Extra: 4,00€ por Pessoa

Quente e Frio: Fatia de Bolo Brigadeirão com Bola de Gelado de Limão ou Tangerina

ou

Frio-Frio: Gelado de Nata com Calda de Maracujá, Manga ou Frutos Silvestres

Bebidas *

Água com e sem Gás e Refrigerantes em todo o serviço | Sangria Branca ou Tinta ou Vinho Tinto e Branco | Café e Infusões

* Ver limites nas Condições da Política de Bebidas (Pag. 3)

Menus de Grupo 2021

MENU 3

Entradas

Pães Variados

Pizza de Alho

Cogumelos Recheados com Molho Pesto

Folhado de Alheira com Molho Tailandês

Pratos Principais

Lombinho de Bacalhau com Espináfres Salteados e Batata

&

Bochechas de Porco Preto Estufadas servidas com
Legumes e Arroz

Sobremesa e Bebidas

Opção a Definir

Consultar Condições de Bebidas

29,50€
p/ pax

Opção de Sobremesas

 Extra: 4,00€ por Pessoa

Quente e Frio: Fatia de Bolo Brigadeirão com Bola de Gelado de Limão ou Tangerina

ou

Frio-Frio: Gelado de Nata com Calda de Maracujá, Manga ou Frutos Silvestres

Bebidas *

Água com e sem Gás e Refrigerantes em todo o serviço | Sangria Branca ou Tinta ou Vinho Tinto e Branco | Café e Infusões

Condições Gerais e Contratuais: Menus de grupo são aplicáveis a um mínimo de 15 pessoas • Menu escolhido é o mesmo para todos os convidados • Menus devem ser escolhidos com um mínimo de 24h de antecedência à data da reserva • Atrasos em relação à hora de reserva podem implicar alteração na dinâmica e / ou demora no serviço • No momento da pré-reserva deve ser indicado o número aproximado de pessoas. Caso esse número suba ou desça consideravelmente (25%), a viabilidade do jantar e as suas condições terão que ser reavaliadas • Número de pessoas indicado até 24h antes da data da reserva será o número considerado para cálculo do valor total da factura, mesmo que esse número venha a ser inferior ao indicado • Se o número de pessoas for superior ao indicado, o Caçula não pode garantir o serviço no menu escolhido, podendo em opção ser facultado serviço à Carta • Reserva só pode ser considerada efectuada em resposta por email e após a recepção de pagamento de 50% do valor dos serviços contratados • No caso de reserva confirmada, toda e qualquer comunicação após as 18:00 de sexta deverá ser feita através do telefone **222 055 927**.

Condições da Política de Bebidas: As bebidas são servidas mediante um limite de 1 jarro de sangria de 1,8L por 3 pessoas ou 1 garrafa de vinho para 2 pessoas • São servidos água e refrigerantes durante todo o serviço • No menu Premium a cerveja é limitada a 2 finos por pessoa; Todas as bebidas extra são cobradas à parte • Em qualquer menu é possível optar pelos seguintes suplementos de bebida:

Cocktail / Digestivo (caipirinha, mojitos, gin tónico, whisky novo, aguardente velha) - 5,00€ por pessoa • Aperitivo (Martini, Porto Tónico) - 4,00€ por pessoa • Garrafa (vodka, whisky novo, gin) - 59,00€ por garrafa • Barril de Cerveja Super Bock (20L) - 120,00€ por barril (grupo mínimo de 25 pessoas)

Champanhes e Espumantes: Moët et Chandon - 49,50€ por garrafa | Filipa Pato 3B | rosé - 18,50€ por garrafa | Jaume Serra | cava - 11,95€ por garrafa • Caso prefira trazer o seu espumante, será cobrada uma taxa de serviço de 5,00€ por garrafa aberta.

Opções de Comida: Em todos os menus a sobremesa é opcional, podendo escolher uma para todo o grupo com o custo adicional de 4,00€. Todos os Menus excepto o Menu 1, são servidos com dois pratos principais a todas as pessoas • Caso algum convidado tenha alguma restrição alimentar, como alergias ou dietas específicas, deve indicar antecipadamente no acto de reserva para que seja possível apresentar opções adequadas • Caso prefira trazer o seu bolo ou outras sobremesas, será cobrada a taxa de serviço de 0,50€ por pessoa.

Opções Vegetarianas e Vegans: Para convidados vegetarianos e vegans, disponibilizamos várias opções em carta. Requer aviso prévio do número de pessoa • Opções Vegetarianas: Tofu à Parmegiana; Bolinhos de Soja c/ Salada 4 Folhas e Batata Crocante; Caril de Vegetais c/ Arroz Basmati • Opções Vegan: Caril de Vegetais com Arroz Basmati; Ratatouille