

Pitch	Swing
27eur/pax	32eur/pax
<p>Couvert Seleção de Pão, Manteiga Composta, Tapenade de Azeitonas e Degustação de Azeite</p> <p>Entradas na Mesa Salada de Batata Doce com Presunto crocante e Nozes Favinhas de Coentrada</p> <p>Prato Principal Brandade de Bacalhau com Grão, Grelas e cobertura de Broa e Salsa Ou Peito de Perú assado aromatizado com Mel e Laranja, Arroz Pilaf e molho Romesco (base de avelãs, tomate e pimento vermelho)</p> <p>Sobremesa Pera Bêbada em Vinho Moscatel Ou Mousse de Caramelo com Amêndoa Torrada</p>	<p>Couvert Seleção de Pão, Manteiga Composta, Tapenade de Azeitonas e Degustação de Azeite</p> <p>Entradas na Mesa Favinhas de Coentrada Voul-au-Vent de Cogumelos com Queijo Chèvre e Mel de Alecrim</p> <p>Prato Principal Lombo de Bacalhau assado com Couve de Bruxelas e esmagada de Cenoura Batata Ou Supremos de Frango recheada com Alheira e Espinafres e Arroz Grego</p> <p>Sobremesa Torta de Natal Ou Pera Bêbada em Vinho Moscatel</p>

Shogun	Shot
33eur/pax	37eur/pax
<p>Couvert Sunomono (Salada de Pepino)</p> <p>Entradas na Mesa Ceviche de Salmão Shimeji Batayaki (cogumelos salteados com alho francês)</p> <p>Prato Principal Sushi, Sashimi e Fusão (19 peças): 7 Sashimi 4 Uramaki 1 Gunka 3 Niguiiri 2 Hossomaki 2 Hot Roll</p> <p>Sobremesa Mousse de Lima e Gengibre com Shissô (erva aromática Japonesa)</p>	<p>Couvert Seleção de Pão, Manteiga Composta, Tapenade de Azeitonas e Degustação de Azeite</p> <p>Entradas na Mesa Ceviche de Salmão Voul-au-Vent de Cogumelos com Queijo Chèvre e Mel de Alecrim</p> <p>Prato Principal Tranches de Corvina au "Beurre Blanc" (molho de manteiga, chalotas e vinho branco) com Arroz cremoso de Pimento Vermelho Assado Ou Carré de Borrego com Esparregado, Batata corada e molho de Vinho do Porto</p> <p>Sobremesa Bolo de Mel com Creme de Rum e Cardomomo Ou Creme Marcarpone sobre Crumble de Frutos Vermelhos</p>

Fairway (Vegetariano)	MENU INFANTIL
27eur /pax	15eur (6-10 anos) 7,5eur (2-5 anos)
<p>Couvert Seleção de Pão, Manteiga Composta, Tapenade de Azeitonas e Degustação de Azeite</p> <p>Sopa Creme de Abóbora</p> <p>Prato Principal Moussaka (lasagna) de Beringela e Cogumelos com Molho de Vegetais Ou Sushi Vegetariano (18 peças)</p> <p>Sobremesa Mousse de Lima e Gengibre com Shissô (erva aromática Japonesa)</p>	<p>Sopa Creme de Legumes</p> <p>Prato Principal Hambúrguer com arroz e batatas fritas Ou Bife de Perú grelhado com arroz e batatas fritas Ou Esparguete à Bolonhesa</p> <p>Sobremesa Gelatina Ou Bola de Gelado Ou Mousse de Chocolate</p>

Opções de Sopa	Bebidas incluídas no Menu
<ul style="list-style-type: none"> • Creme de Abóbora_3eur/pax • Miso Shiro_3eur/pax • Sopa Rica de Peixe_4,5eur/pax 	<p>Durante a refeição na mesa (das entradas ao café)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Refrigerantes, imperial e águas • 1 Garrafa de vinho branco ou tinto da nossa seleção por cada 2 pessoas • Café, chá ou descafeinado

Notas sobre os Menus	Capacidade das Salas
<ul style="list-style-type: none"> • Aplicam-se a um mínimo de 10 adultos. • Caso pretenda os 2 pratos principais (menus Pitch, Swing e Shot) acresce 20% sobre o valor do menu. • Em qualquer um dos Menus: _pode substituir o doce por fruta _as Crianças («10 anos) pagam 60% do valor do Adultos • O serviço à mesa será realizado empratado ou em trinchante, de acordo com a dimensão dos grupos. 	<p>(serviço à mesa/lugares sentados):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sala Internacional: 50 pax • Sala Japonesa: 40 pax • Sala de Eventos Multiusos: 72 pax • Esplanada: 70 pax <p>Notas: Os grupos são alocados às Salas em função do nº de pessoas confirmadas.</p>

Serviços Complementares (extra Menu):

- **Finger food:** 2€/variedade/pax (2 pcs)

Sugestões: Vol-au-Vent de Cogumelos e Pesto; Folhadinhos de Espinafres com Queijo Brie; Polenta frita com Bacon e Tomate Cherry; Bolinhas de Bacalhau; Mini-Chamuças.

- **Welcome Drink (30')**_Opções:

_ 3€/pax/bebida – Flute de sangria frutos vermelhos, copo de vinho, imperial ou refrigerante.

_ 5€/pax/bebida - Disaronno Sour (Disaronno, limão e gelo picado) ou bebida branca Golfspot: Whisky; Gin; Vodka; Rum ou Espumante.

_ 8€/pax/bebida – Cocktail Golf Spot à escolha ou Champagne.

- Se pretendido, podemos assegurar guardanapos e toalhas de pano. Valores sob consulta.
- O consumo de bebidas antes ou depois da refeição será cobrado à parte ao preço da carta Golf Spot em vigor.
- Suplemento de 8€/rolha de espumante (considera-se 1 garrafa por cada 10 pax).
- Serviço de Bar após o Jantar:
 - _ 2,50 € = 1 bebida de cápsula, imperial, refrigerante ou copo de vinho.
 - _ 5,00 € = 1 bebida branca Golf Spot: Whisky; Gin; Vodka; ou Rum.

Nota: O valor de ocupação do espaço após a hora de encerramento do Restaurante Golf Spot e até às 02h é 5€/pax/hora de consumo mínimo obrigatório, para um mínimo de 40 pax.

- Serviço de DJ – sob consulta.

Considerações Gerais das Propostas:

- Os valores apresentados incluem iva à taxa legal.
- A abertura do espaço para eventos numa 2ª feira (dia do encerramento do Restaurante), implica um mínimo de consumo/serviços (sob consulta).
- Outras possibilidades de Menus poderão existir mediante necessidades do cliente.
- O nº de pessoas e a escolha do menu com as opções escolhidas de cada prato, terão que ser confirmados no máximo até 72 horas (3 dias úteis) anteriores ao evento, para assegurar o aprovisionamento e logística necessários.
- Após a confirmação do número de pessoas para respetivo aprovisionamento, o número de pessoas confirmadas será o mínimo cobrado.
- A utilização em exclusividade de cada sala, sem perfazer a sua lotação máxima, ou a totalidade do complexo está sujeita a custos adicionais mediante orçamentação.
- As reservas são garantidas e priorizadas mediante sinalização (até 50% do valor total) para o IBAN PT50 0033 0000 4550 6751 3030 5 – Millennium BCP, em nome de Colina Suplente – Golf, Restauração, Comércio e Serviços, Lda. NIF: 514427779 (Envio de comprovativo por email).
- As propostas são válidas por um período de 30 dias.

Condições para Eventos com Animações e/ou Decorações Especiais

- Não é permitida a utilização de:
 - _ confetes; serpentinas; sprays de tinta ou qualquer outro tipo de decoração que contribua para a sujidade do mobiliário e dos espaços (interior ou exterior);
 - _ fita dupla face; colas; silicoes; pregos ou qualquer outro tipo de material de fixação que contribua para a deterioração do mobiliário e dos espaços (interior ou exterior).
- Em caso de incumprimento, ficará sujeito ao pagamento do valor dos prejuízos causados mediante orçamento de reparação.
- Caso pretenda trazer algum fornecedor externo, fica sujeito a aprovação prévia da AGL, com indicação por escrito de: nome e contacto do fornecedor; materiais que pretende trazer; tempo necessário para preparação da montagem e desmontagem.
- A montagem e desmontagem é da responsabilidade do organizador/fornecedor do evento, o que deverá ocorrer no próprio dia.
- Em caso de aceitação por parte da AGL, existirá uma caução, em conformidade com o evento.
- Em caso de instalação de equipamento especial de som e/ou iluminação que provoque consumos extraordinários, estará sujeito a orçamentação (16eur/Kw).
- Caso pretendam inutilizar os materiais de decoração e deixá-los sem os levantar, ficará sujeito a uma taxa de serviço a acordar caso a caso.