

MENU 1

25eur/pax

ENTRADA

Papelotes de Chèvre com Mel e Nozes, com Salada de Folhas Verdes

PRATO PRINCIPAL

Bacalhau lascado com Migas de Couve e Batata assada

Ou

Bochechas de Porco com esmagada de Batata doce

SOBREMESA

Mousse de Lima com molho de Framboesa

MENU 2

30eur/pax

ENTRADA

Mexilhões com Queijo gratinado

PRATO PRINCIPAL

Filetes de Peixe Galo com Crosta de Ervas, Puré de Cenoura e Legumes salteados

Ou

Coxa de Pato Confitada com Batata Wedge assada e molho de laranja

SOBREMESA

Brownie com gelado de Baunilha e Coulis de Frutos vermelhos

MENU 3

35eur/pax

ENTRADA

Sopa Rica do Mar

PRATO PRINCIPAL

Tranche de Cherne com manteiga de Alcaparras, Grelos salteados e Batata assada

Ou

Naco de Novilho com Migas de Couve e Batata assada

SOBREMESA

Parfait de Chocolate

MENU JAPONÊS

32eur/pax

COUVERT

Sunomono (Salada de Pepino)

ENTRADA

Ceviche de Salmão

Ou

Shimeji Batayaki (cogumelos salteados com alho francês)

PRATO PRINCIPAL

Sushi, Sashimi e Fusão (19 peças)

7 Sashimi / 4 Uramaki / 1 Gunka / 3 Niguri / 2 Hossomaki / 2 Hot Roll

SOBREMESA

Tarte de Lima Merengada

MENU VEGETARIANO

25eur/pax

ENTRADA

Folhado de Legumes com Salada de Folhas Verdes

PRATO PRINCIPAL

Strogonoff de Cogumelos, Alho Francês e Courgette com Arroz Integral

Ou

Hambúrguer de Arroz Integral, Feijão vermelho e Alho Francês com Cebola caramelizada, maionese de Abacate e Chips de Batata Doce

SOBREMESA

Bolo Cremoso de Chocolate

MENU INFANTIL

15eur/pax

SOPA

Creme de Legumes

PRATO PRINCIPAL

Hambúrguer com Batata frita

Ou

Esparguete à Bolonhesa

SOBREMESA

Mousse de Chocolate ou Bola de Gelado

COUVERT INCLUÍDO nos Menus 1,2, 3, Vegetariano e Infantil:

Seleção da Padaria, Manteiga de Pimenta Rosa, Azeite DOP com Balsâmico

BEBIDAS INCLUÍDAS durante a refeição na mesa (das entradas ao café):

- 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:

- Aplicam-se a um mínimo de 10 adultos.
- Caso pretenda os 2 pratos principais 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 dos Menus de Adultos
- O serviço à mesa será realizado empratado ou em trinchante, de acordo com a dimensão dos grupos.

CAPACIDADE DAS SALAS (serviço à mesa/lugares sentados):

- Sala Internacional: 50 pax
- Sala Japonesa: 40 pax
- Sala de Eventos Multiusos: 72 pax
- Esplanada: 70 pax

Notas: Os grupos são alocados às Salas em função do nº de pessoas confirmadas.

SERVIÇOS COMPLEMENTARES (Extra Menu):

FINGER FOOD: 2€/variedade/pax (2 pcs). Opções:

Vol-au-Vent de Cogumelos e Pesto; Folhadinhos de Espinafres com Queijo Brie; Tâmaras com Bacon; Bolinhas de Alheira; Bolinhas de Bacalhau; Mini-Chamuças; Gyosas com molho Sweet Chilly; Shot de Creme de Abóbora com Gengibre.

WELCOME DRINK (30') Opções:

_3€/pax/bebida – Flute de sangria frutos vermelhos, sumo de laranja, copo de vinho, imperial ou refrigerante.

_5€/pax/bebida – Bebida branca Golfspot: Whisky; Gin; Vodka; Rum ou Espumante.

_8€/pax/bebida – Cocktail Golf Spot à escolha ou Champagne.

- Toalhas de pano sob pedido. 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 (1 grf por cada 10/12 pessoas).

SERVIÇO DE BAR APÓS JANTAR:

- À Carta
- (ou com) Cartão de Consumo:
 - _ 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: Para eventos sem Jantar, o valor de ocupação do espaço após as 22h00 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 opções 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 cola dupla face; colas; silicones; 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.