

# MENUS PARA GRUPOS

## MENU TEE

25eur/pax

### ENTRADA

Creme de Alho Francês com Cebola Crocante

### PRATO PRINCIPAL

Bacalhau Cremoso envolto em Grelos e Camarão, com Salada de Folhas Verdes

Ou

Bochecas de Porco Preto com esmagada de Batata-doce e redução de Vinho do Porto

### SOBREMESA

Cheesecake de Lima e Manjeriçã com Coulis de Frutos Vermelhos

## MENU FAIRWAY

30eur/pax

### ENTRADA

Sopa de Abóbora com miolo de Noz e Hortelã

### PRATO PRINCIPAL

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

Ou

Perna de Perú Confitada com Marmelo Glaciado, Couve Roxa e Batata Wedge

### SOBREMESA

Tarte de Lima Merengada

## MENU HOLE IN ONE

35eur/pax

### ENTRADA

Sopa Rica do Mar

### PRATO PRINCIPAL

Tranche de Garoupa com Arroz Cremoso de lima

Ou

Naco de Novilho com Migas de Couve e Batata a Murro

### SOBREMESA

Bolo Cremoso 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 Nigiri / 2 Hossomaki / 2 Hot Roll

### SOBREMESA

Tarte de Lima Merengada

# MENUS PARA GRUPOS

## MENU VEGETARIANO

25eur/pax

### ENTRADA

Folhado de Legumes com Salada de Folhas Verdes

### PRATO PRINCIPAL

Strogonoff de Cogumelos, Alho Francês e Courgette com Arroz Basmati

Ou

Beringela Recheada com Legumes e Soja

### SOBREMESA

Trilogia de Fruta

## MENU INFANTIL

15eur/pax

### SOPA

Creme de Legumes

### PRATO PRINCIPAL

Hambúrguer com Batata frita e Arroz

Ou

Esparguete à Bolonhesa

### SOBREMESA

Mousse de Chocolate ou Bola de Gelado

**COUVERT INCLUÍDO** nos Menus Tee, Fairway e Hole In One

Seleção da Padaria, Manteiga de Pimenta Rosa, Azeite DOP com Balsâmico, Queijo Regional Fatiado e Pica-Pau de Enchidos.

**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 e/ou nº de eventos.

**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 pessoas confirmadas.
- \_A exclusividade da Sala só é garantida caso o grupo atinja a lotação da mesma.

## SERVIÇOS COMPLEMENTARES (Extra Menu):

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

Vol-au-Vent com 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; Espetadinhos de Mozzarella com Tomate Cherry e Pesto; Shot de Creme de Abóbora com Gengibre.

### **WELCOME DRINK (30 minutos) Opções:**

\_3€/pax/bebida – Flute de sangria de espumante com 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 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 atempadamente (solicitamos até 1 semana anterior ao evento), para assegurar os necessários aprovisionamentos e logísticas.
- 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.