

MENUS PARA GRUPOS

MENU PITCH

27,5eur/pax

ENTRADA | Creme de Alho Francês com Cebola Crocante

PRATO PRINCIPAL

Penne com Camarão, Manjeriçã e Queijo Parmesã (leva natas)

Ou

Lombinho do Porco com Farinheira, Batata Wedge e Ratatulle de Legumes

SOBREMESA | Mousse de Manga

MENU DRIVE

32,5eur/pax

ENTRADA | Creme de Abóbora com Hortelã e miolo de Noz

PRATO PRINCIPAL

Bacalhau Cremoso envolto em Grelas, com Crosta de Broa e Salada de Folhas Verdes

Ou

Coxa de Pato Confitada com Arroz Cremoso de Laranja

SOBREMESA | Brownie de Chocolate com Gelado de Nata

MENU EAGLE

32,5eur/pax

ENTRADA | Creme de Ervilhas com Presunto Crocante

PRATO PRINCIPAL

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

Ou

Tornedó Lardeado com Presunto, Batata Noisette e Couve Roxa salteada.

SOBREMESA | Pannacota de Lima e Manjeriçã

MENU ALBATROZ

37,5eur/pax

ENTRADA | Sopa Rica de Peixe com Coentros e Croutons

PRATO PRINCIPAL

Salmão Selado com Couscous de Legumes e Tomate assado

Ou

Naco de Novilho com Batata a Murro e Migas de Couve.

SOBREMESA | Bolo Cremoso de Chocolate com Frutos Vermelhos

MENU VEGETARIANO

27,5eur/pax

ENTRADA | Folhado de Legumes com Salada de Folhas Verdes

PRATO PRINCIPAL

Strogonoff de Cogumelos, Alho Francês e Courgette com Arroz Basmati

Ou

Risotto de Cogumelos

SOBREMESA | Trilogia de Fruta

MENU INFANTIL

15eur/pax

ENTRADA | Creme de Legumes

PRATO PRINCIPAL

Hambúrguer com Batata frita e Arroz

Ou

Esparguete à Bolonhesa

SOBREMESA | Bola de Gelado

MENU JAPONÊS

32,5eur/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 | Pannacota de Lima e Manjeriço

BUFFET DE FRUTAS SOBREMESAS (para grupos superiores a 15 pax) 7,5eur/pax

- Bolo Brigadeiro
- Bolo Folhado com Doce de Ovos
- Pudim de Ovos
- Torta de Laranja
- Fruta fresca variada

COUVERT INCLuíDO NOS MENUS Pitch, Drive, Eagle e Albatroz:

Seleção da Padaria, Manteiga de Pimenta Rosa, Azeite DOP com Balsâmico, Queijo Regional Fatiado com Compota e Linguiça com Cogumelos..

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

excluindo-se assim os consumos que forem efetuados antes e após a refeição.

NOTAS GERAIS 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 emprutado ou em trinchante, de acordo com a dimensão dos grupos e/ou nº de eventos.

CAPACIDADE DAS SALAS (com 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.
- _Toalhas de pano sob pedido e valores sob consulta.
- _A duração das refeições na Sala pode durar até 3 horas. Caso pretenda permanecer mais tempo na sala da refeição, terá de o solicitar atempadamente por questões logísticas e terá um custo suplementar de 75eur/hora.

SERVIÇOS COMPLEMENTARES (extra Menu):

- **WELCOME DRINK** - Opções:

_ Flute de Sangria de Espumante com Frutos Vermelhos, Sumo de Laranja, copo de Vinho, Imperial ou Refrigerante (3,00€/pax/30min ou 6,00€/pax/1hora)

_ Bebidas Brancas Golf Spot: Whisky; Gin; Vodka; Rum (5,00€/pax/bebida)

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

Vol-au-Vent com Cogumelos e Pesto; Folhadinhos de Queijo Chèvre com Mel; Tâmaras com Bacon; Bolinhas de Alheira; Croquetes de Carne; Bolinhas de Bacalhau; Gambas panadas com Maionese de Manjerição e Alho; Mini-Chamuças; Gyosas com Molho Sweet Chilly; Shot de Creme de Abóbora com Gengibre; Espetadinhas de Mozzarella com Tomate Cherry e Pesto;

- **ESPUMANTE PARA BRINDE:** taxa de 8€/rolha (1 grf p/ 10/12 pessoas)

- **ANIMAÇÃO, DECORAÇÕES, BOLOS COMEMORATIVOS, DJ** – sob consulta.

SERVIÇOS/CONSUMOS DE BAR APÓS REFEIÇÃO NA MESA:

As bebidas do menu estão incluídas apenas durante a refeição na mesa (das entradas ao café), excluindo-se assim os consumos que forem efetuados antes e após a refeição. Após a refeição na mesa, os consumos podem ser efetuados:

- 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.

Notas:

- Para eventos com Jantar: caso pretenda prolongar a festa até às 02h00 (hora limite), terá de informar atempadamente por questões logísticas e o valor de ocupação do espaço será de 200eur, convertidos em consumos de bar.
- Para eventos sem Jantar, o valor de ocupação do espaço após as 22h00 às 02h é de 5€/pax/hora de consumo mínimo obrigatório (mínimo de 40 pax).

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 pratos poderão existir face a necessidades do cliente.
- **O nº de pessoas e a escolha do menu com as opções escolhidas de cada prato (pode escolher x qtd de peixe e y qtd de carne), 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 (solicitamos envio de comprovativo por email).
- As propostas são válidas por um período de 30 dias.

CONDIÇÕES ESPECIAIS PARA ANIMAÇÕES E/OU DECORAÇÕES:

- 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; bostik; 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, poderá existir 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).
- Todos os materiais e/ou equipamentos colocados e/ou utilizados para determinado evento, deverão ser retirados e levados logo após o término do mesmo.
- Caso pretendam inutilizar os materiais de decoração e deixá-los cá após o evento, ficará sujeito a uma taxa de serviço a acordar caso a caso.