

FOODSTORY

FOODBOOK NATAL 2025



MUSEU DE ARTE CONTEMPORÂNEA
MUSEUM OF CONTEMPORARY ART - MUSEUM

11

EVIDENCE 11-10-2024-2025

JOÃO PINHEIRO 11-10-2024-2025

RESTOS, RAÍZES E TRAJOS 11-10-2024-2025

MAINA TABASSUM, MATERIAL, MONUMENTOS E ARQUITETURA NO BANGLADESH 11-10-2024-2025

DESENHOS DA COLEÇÃO TEREZA DE PINHAL OU O DESENHO CONTÍNUO 11-10-2024-2025

COLEÇÃO DE ARTE MODERNA E CONTEMPORÂNEA

CENTRO CULTURAL DE BELÉM

QUEM SOMOS

Somos a **nova geração de catering**, com ideias atrevidas e audazes, sempre respeitando a tradição gastronómica portuguesa.

O resultado das nossas criações é visualmente atrativo e, acima de tudo, com **sabor e personalidade**.

Trabalhamos com os nossos clientes para desenvolver as **melhores soluções**, somos ágeis na busca de alternativas e procuramos fazer diferente – a **personalização e originalidade** são o nosso fator diferenciador e cada evento possui um contexto e uma história única. Privilegiamos os **produtos nacionais, frescos e de estação**.

Introduzimos os produtos de forma a oferecer a melhor qualidade e criatividade aos clientes, respeitando a temática do evento.

Esta é a nossa filosofia, o nosso conceito, a forma como encaramos o futuro e como estamos no mercado.



SOMOS EXPERIÊNCIAS

Momentos e histórias dos nossos eventos, de partilhas com os clientes, parceiros e fornecedores e das pessoas que nos representam.

SOMOS GASTRONOMIA

A génese da nossa existência, a nossa alma e razão de existir e o que pretendemos levar para o centro do palco dos nossos eventos.

SOMOS INOVADORES

Procuramos ir sempre mais além, trazer novidades e criar tendências, ser o futuro hoje, honrando tradições e heranças culturais.

QUEM SOMOS



Desde eventos exclusivos até **eventos para mais de 4.000 pessoas.**



Capacidade de adaptação no terreno (eventos em castelos, jardins, praias, casas privadas, palácios e monumentos nacionais, empresas...).



Em 2025 ultrapassámos os 900 eventos e 150.000 pessoas servidas.



Experiência em **eventos protocolares**, incluindo várias visitas de Estado, Congressos e Festivais de Verão, grandes eventos Corporativos e Casamentos.



Trabalhamos não só na **Grande Lisboa**, mas também no resto do país.

Espaços próprios e exclusivos: Centro Cultural de Belém, Vandelli Botanical Garden, Monsanto Open Air e Rive Rouge (Time Out Market).

Parcerias preferenciais com: MEO Arena, Pavilhão Carlos Lopes, Campo Pequeno, Casa do Presidente, Casa de Desenho, Fundação do Gil, Palácio Azurara, Camélia Gardens, Coliseu dos Recreios, Suspenso e Fábricas.

Recomendados por vários espaços emblemáticos : Convento do Beato, Pátio da Galé, Nova SBE, Palácios de Sintra, Palácio Nacional de Queluz, Palácio da Bacalhôa, Teatro Thalia, entre tantos outros.

Parceiro de catering : Catering exclusivo do CCB, NOS Alive desde 2018 (sendo que em 2025 tivemos mais de 15 áreas no festival para organização, patrocinador principal e outras marcas envolvidas); Web Summit na FIL desde 2021; Meo Kalorama 2022; Rock in Rio em 2018 (áreas VIP) e 2024 (zonas exclusivas e lounge e refeições artistas e bandas palco principal); Marés Vivas e ainda o SBC Summit na FIL em 2025.

WELCOME COCKTAIL

01

- Vinho branco - Vale da Judia
- Vinho tinto - Vale da Judia
- Soft drinks
- Água mineral com gás
- Água mineral sem gás
- Sumo de laranja

Seleção de salgadinhos (inclui 3) :

- Mini croquetes de alheira
- mini croquetes de novilho
- mini empadas de aves
- chamuças de vegetais
- Gyosas de vegetais
- Gyosas de frango
- Mini rissóis de camarão
- Tempura de choco
- Mini empadas de legumes
- Chamuças de frango
- Mni pastéis de bacalhau

DURAÇÃO: ATÉ 30 MIN | PARTICIPANTES: MÍNIMO 50 PESSOAS
PREÇO POR PESSOA: 4,25€ (3,15€ + 13%IVA / 1,10€ +23%IVA)
VÁLIDO APENAS EM CONJUNTO COM MENU EMPRATADO / BUFFET

02

- Espumante
- Vinho branco - Vale da Judia
- Vinho tinto - Vale da Judia
- Soft drinks
- Água mineral com gás
- Água mineral sem gás
- Sumo de laranja

Seleção de salgadinhos (inclui 3) :

- Mini rissóis de leitão
- Mini folhado de brie e compota de figos
- Miminhos de berbigão
- Mini rissóis de cogumelos
- Mini ravioli de mascarpone, camarão em fio de batata

DURAÇÃO: ATÉ 30 MIN | PARTICIPANTES: MÍNIMO 50 PESSOAS
PREÇO POR PESSOA: 9,50€ (6,65€ + 13%IVA / 2,85€ +23%IVA)
VÁLIDO APENAS EM CONJUNTO COM MENU EMPRATADO / BUFFET

03

- Espumante
- Porto tónico
- Vinho branco - Vale da Judia
- Vinho tinto - Vale da Judia
- Soft drinks
- Água mineral com gás
- Água mineral sem gás
- Sumo de laranja

Seleção de salgadinhos :

- Mini espetadas de mozzarelline e tomate cherry
- Tartelete de guacamole e salmão fumado
- Folhado brie
- Tártaro de novilho maturado
- Duxelle de cogumelos

DURAÇÃO: ATÉ 30 MIN | PARTICIPANTES: MÍNIMO 50 PESSOAS
PREÇO POR PESSOA: 15,25€ (10,50€ + 13%IVA / 4,75€ +23%IVA)
VÁLIDO APENAS EM CONJUNTO COM MENU EMPRATADO / BUFFET

MENU DE NATAL EMPRATADO

01

Couvert do Chef

Entrada (escolha 1)

- Creme de abóbora com especiarias, noz torrada e óleo de clorofila
- Estaladiço de peixe e berbigão, saladinha de grãos e coentros

Prato Principal (escolha 1)

- A nossa roupa velha
- Robalinho com cremosos de espinafres, arroz de polvo e saladinha de rebentos
- Rouled de peru, puré de maçã e canela, jus fumado e kale salteada
- Formet de novilho, molho de vinho tinto, castanha glaceada com manteiga, arroz selvagem de espargos e tomate cherry assado
- Tofu glaceado com vinho, esmagada de abóbora assada e pack shoi
- Risotto de caril com legumes e escalope de cogumelos

Sobremesa (escolha 1)

- Pão de ló tradicional com calda de especiarias, mousse de frutos vermelhos e fios de ovos
- Cheesecake com compota de abóbora tradicional
- Bolo de chocolate sem glúten com mousse de mascarpone e calda de frutos vermelhos

Água mineral com e sem gás

Café Nespresso e chá

DURAÇÃO: ATÉ 90 MIN | PARTICIPANTES: MÍNIMO 50 PESSOAS

PREÇO POR PESSOA: 37€ + 13%IVA (ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA) | 48€ + 13%IVA (ENTRADA + 2 PRATOS PRINCIPAIS + SOBREMESA)

MENU DE NATAL EMPRATADO

02

Couvert do Chef

Entrada (escolha 1)

- Escabeche de pato e figo confitado em moscatel, frutos secos e rúcula
- Creme de ervilhas com hortelã e crocante de presunto transmontano

Prato Principal (escolha 1)

- Bacalhau fresco, escalfado em caldo de coentros, puré de feijão branco e couve-flor roxa
- Filete de robalo com molho de camarão, espargos e esmagada de batata chalotte
- Pá de borrego a baixa temperatura, ervilhas, arandos e arroz de chouriço e hortelã
- Lombrinho de porco envolvido em presunto, arroz de frutos ecos e grelos
- Naco de seitan marinado, batata sauté com ervas e espinafres salteados
- Tortellini de espinafre com molho de manjeriço

Sobremesa (escolha 1)

- Bolo rei com pêra assada com mel e limão
- Profiterole de Ferrero Rocher®
- Pudim Alentejano tradicional

Água mineral com e sem gás

Café Nespresso e chá

DURAÇÃO: ATÉ 90 MIN | PARTICIPANTES: MÍNIMO 50 PESSOAS

PREÇO POR PESSOA: 40€ + 13%IVA (ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA) | 52€ + 13%IVA (ENTRADA + 2 PRATOS PRINCIPAIS + SOBREMESA)

MENU DE NATAL EMPRATADO

03

Couvert do Chef

Entrada (escolha 1)

- Pêra assada com balsâmico, queijo de cabra, frutos secos e agrião baby
- Sopa rica de peixe, camarão, ervas e croutons

Prato Principal (escolha 1)

- Lombo de bacalhau confitado, puré de grão e crocante de pão alentejano
- Tranche de garoupa com crosta de broa e pinhão e risoto de ameijoas
- Supremo de pintada com ameixa, molho de ervas provençais, cogumelos salteados e rosti de batata com presunto
- Wellington de Batata-doce roxa, duxelle de cogumelos, juliana de legumes da época e redução de balsâmico
- Tian de legumes provençais, cremoso de batata trufado e gel de vinho do Porto

Sobremesa (escolha 1)

- A nossa coroa de Natal (*pavlova com mousse de ovos e frutos vermelhos*)
- Mil folhas crocante de bolo rainha com doce de amêndoa algarvio aromatizado com raspas
- Jardim de Natal (*meia esfera de chocolate negro e pistachio, brownie e frutos vermelhos*)

Água mineral com e sem gás

Café Nespresso e chá

DURAÇÃO: ATÉ 90 MIN | PARTICIPANTES: MÍNIMO 50 PESSOAS

PREÇO POR PESSOA: 57€ + 13%IVA (ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA) | 69€ + 13%IVA (ENTRADA + 2 PRATOS PRINCIPAIS + SOBREMESA)

MESA DE DOCES

(escolha 5 opções + fruta)

- Aletria tradicional ou arroz-doce tradicional
- Bolo rei ou bolo rainha
- Tronco de Natal
- Tarte de amêndoa
- Bolo de chocolate sem glúten
- Sonhos
- Coscorões
- Azevias
- Parfait de Oreo®
- Mousse Kinder Bueno®
- Cheesecake de frutos vermelhos
- Bolo rei de chocolate
- Torta de Azeitão
- Tarte de limão

- Tarte de côco
- Toucinho do céu
- Tarte de Lamego
- Cheesecake de maçã e canela
- Brownie de chocolate e nozes
- Parfait de Rafaelo®
- Cheesecake de lotus
- Coscorões
- Fatias douradas
- Lampreia de ovos
- Pudim abade priscos
- Pudim de ovos
- Tarte de amêndoa
- Torta de laranja
- Tronco de Natal

PARTICIPANTES: MÍNIMO 50 PESSOAS

PREÇO POR PESSOA: 11,50€ + 13%IVA (COMO COMPLEMENTO DE REFEIÇÃO) | 8,50€ + 13%IVA (SE COMO SOBREMESA - NÃO REDUZ VALOR DA REFEIÇÃO)

MESA DE QUEIJOS

- Ilha e requeijão
- Serra ou amanteigado de ovelha
- Castelo Branco ou Rabaçal
- Camembert OU Chèvre OU Brie
- Tostas, pães, gressinos e compotas, frutos secos e uvas

PARTICIPANTES: MÍNIMO 50 PESSOAS
PREÇO POR PESSOA: 11,50€ + 13%IVA



MENU DE NATAL BUFFET

01

Entradas

- Cesto de pães variados
- Pão sem glúten
- Salada simples
 - Alface
 - Cenoura
 - Milho
 - Tomate
- Azeite, vinagre
- Azeitonas tradicionais marinadas
- Bola de enchidos
- Salada de grão com bacalhau
- Salada de couscous com legumes mediterrânicos
- Saladinha de quinoa com cogumelos à Bulhão Pato
- Salada de arroz selvagem com passas, bacon e nozes
- Salada de abóbora assada com gengibre, espinafres, avelã e requeijão

Sopa

(escolha 1 opção)

- Creme de espinafres com amêndoas laminadas
- Creme de cenoura com chouriço crocante

Pratos principais

(escolha 1 opção)

- Migas de bacalhau e azeitonas com batatas ao murro
- Ragoût de peixe com arroz de frutos secos
- Arroz de pato com enchidos
- Lombo de bacalhau recheado com farinha e batatinhas à padeiro
- Caril de legumes com arroz basmati
- Bacalhau à Zé do Pipo com azeitonas

Sobremesas

(escolha 4 opções + fruta)

- Fruta aos cubos
- Bolo rei com fios de ovos
- Sonhos
- Tronco de Natal
- Mousse de Oreo®
- Parfait de maçã e canela
- Tortas de Azeitão



DURAÇÃO: ATÉ 90 MIN | PARTICIPANTES: MÍNIMO 50 PESSOAS

PREÇO POR PESSOA: 35€ + 13%IVA (BUFFET COMPLETO COM 1 PRATO QUENTE DE PEIXE OU CARNE) | 39€ + 13%IVA (BUFFET COMPLETO COM 1 PRATO QUENTE DE PEIXE OU CARNE + 1 VEGETARIANO)

45€ + 13%IVA (BUFFET COMPLETO COM 1 PRATO QUENTE DE PEIXE + 1 PRATO QUENTE DE CARNE) | 48€ + 13%IVA (BUFFET COMPLETO COM 1 PRATO QUENTE DE PEIXE + 1 PRATO QUENTE DE CARNE + 1 PRATO VEGETARIANO)

MENU DE NATAL BUFFET

02

Entradas

- Cesto de pães variados
- Pão sem glúten
- Salada simples
 - Alface
 - Cenoura
 - Milho
 - tomate
- Azeite, vinagre
- Azeitonas tradicionais marinadas
- Bola de enchidos
- Empada de alheira de caça e maçã assada
- Salada de grão com bacalhau
- Salada de couscous com legumes mediterrânicos
- Saladinha coleslaw
- Salada de batata, dressing de mostarda e cubos de bacon e cebollete
- Salada Árabe de grão com tomate, pepino, cebola e azeitona e hortelã
- Salada de castanha assada com pêra bêbeda e lâminas de paio de lombo de porco

Sopa

(*escolha 1 opção*)

- Creme de ervilhas, hortelã e crocante de presunto
- Creme de cogumelos com castanhas

Pratos principais

(*escolha 1 opção*)

- Salmão com espargos e manteiga de alho confitado com ervas
- Bacalhau à Gomes de Sá
- Rosbife de alcatra, jus de mostarda antiga e batatinhas assadas com grelos
- Rouled de peru com jus fumado, arroz de frutos secos
- Tofu e legumes salteados com arroz de frutos secos

Sobremesas

(*escolha 4 opções + salada de frutas*)

- Fruta aos cubos
- Mousse de Kinder Bueno®
- Bolo rainha com fios de ovos
- Sonhos
- Sericaia
- Bolo de chocolate sem glúten
- Coscorões
- Parfait de maçã e canela



DURAÇÃO: ATÉ 90 MIN | PARTICIPANTES: MÍNIMO 50 PESSOAS

PREÇO POR PESSOA: 39€ + 13%IVA (BUFFET COMPLETO COM 1 PRATO QUENTE DE PEIXE OU CARNE) | 43€ + 13%IVA (BUFFET COMPLETO COM 1 PRATO QUENTE DE PEIXE OU CARNE + 1 VEGETARIANO) | 49€ + 13%IVA (BUFFET COMPLETO COM 1 PRATO QUENTE DE PEIXE + 1 PRATO QUENTE DE CARNE) | 53€ + 13%IVA (BUFFET COMPLETO COM 1 PRATO QUENTE DE PEIXE + 1 PRATO QUENTE DE CARNE + 1 PRATO VEGETARIANO)

MENU DE NATAL BUFFET

03

Entradas

- Cesto de pães variados
- Pão sem glúten
- Salada simples
 - Alface
 - Cenoura
 - Milho
 - Tomate
- Azeite, vinagre
- Azeitonas tradicionais marinadas
- Bola de enchidos
- Terrina de peixe e camarão com molho cocktail
- Escabeche de pato com tostas de pão rústico
- Salada de queijo de cabra com romã e nozes crocantes e mescla de alfaces
- Salada de couscous com camarão salteado
- Salada de mozzarellini, com tomate cherry, croutons, folhas de manjeriço e vinagrete de balsâmico
- Taboulé de trigo, legumes e sementes de abóbora
- Strudel de bacalhau com frutos secos e ervas
- Tábua de queijos e enchidos com frutos secos e compotas, e uvas

Sopa

(*escolha 1 opção*)

- Sopa rica de peixe, ervas e croutons
- Creme de castanhas

Pratos principais

(*escolha 1 opção*)

- Lombo de bacalhau com broa acompanha batata de rebolhão
- Polvinho à lagareiro
- Lombinho de porco preto com molho de vinho do Porto e chalotas caramelizadas; acompanha arroz de frutos secos
- Barriga de leitão assada em baixa temperatura com batata chalotte e kale salteada
- Lasanha de vegetais

Sobremesas

(*escolha 4 opções + fruta*)

- Fruta aos cubos
- Bolo rei com fios de ovos
- Sonhos
- Tigeladas
- Coscorões
- Bolo de chocolate sem glúten com parfait de pistachio
- Mousse de Kinder Bueno[®]
- Tortas de Azeitão
- Cheesecake de Lotus[®]
- Bolo rei de chocolate



DURAÇÃO: ATÉ 90 MIN | PARTICIPANTES: MÍNIMO 50 PESSOAS | PREÇO POR PESSOA: 50€ + 13%IVA (BUFFET COMPLETO COM 1 PRATO QUENTE DE PEIXE OU CARNE) | 55€ + 13%IVA (BUFFET COMPLETO COM 1 PRATO QUENTE DE PEIXE OU CARNE + 1 VEGETARIANO) | 65€ + 13%IVA (BUFFET COMPLETO COM 1 PRATO QUENTE DE PEIXE + 1 PRATO QUENTE DE CARNE) | 69€ + 13%IVA (BUFFET COMPLETO COM 1 PRATO QUENTE DE PEIXE + 1 PRATO QUENTE DE CARNE + 1 PRATO VEGETARIANO)

BUFFET DE QUEIJOS

- Ilha e requeijão
- Serra ou amanteigado de ovelha
- Castelo Branco ou Rabaçal
- Camembert ou Chèvre ou Brie
- Tostas, pães, gressinos e compotas, frutos secos e uvas

DURAÇÃO: ATÉ 90 MIN | PARTICIPANTES: MÍNIMO 50 PESSOAS
PREÇO POR PESSOA: 8,50€ + 13%IVA



MENU DE NATAL LANCHE

01

- Mini croissants com queijo ou fiambre
 - Mini pão de leite com queijo fresco e rúcula
 - Bôla de enchidos
 - Focaccia com pasta de legumes
 - Bolo rei
 - Tronco de natal
 - Sonhos
 - Mini bolas de Berlim
 - Fruta à peça
- +
- Água mineral
 - Café Nespresso e chá
 - Sumo laranja natural
 - Leite Meio Gordo
 - Leite S/lactose
 - Bebidas vegetais de arroz, soja e aveia

DURAÇÃO: ATÉ 90 MIN | PARTICIPANTES: MÍNIMO 50 PESSOAS
PREÇO POR PESSOA: 20€ + 13%IVA

02

- Mini brioche com presunto e tapenade
 - Mini merendas mistas
 - Mini bagel de salmão fumado e queijo creme
 - Focaccia com pasta de legumes
 - Salgadinhos do chef
 - Mini pão com chouriço
 - Bolo rei
 - Tronco de Natal
 - Sonhos
 - Mini bolas de Berlim
 - Mini tortas de Azeitão
 - Bolo mousse de chocolate
 - Fruta à peça
- +
- Água mineral
 - Café Nespresso e chá
 - Sumo laranja natural
 - Leite Meio Gordo
 - Leite S/lactose
 - Bebidas vegetais de arroz, soja e aveia

DURAÇÃO: ATÉ 90 MIN | PARTICIPANTES: MÍNIMO 50 PESSOAS
PREÇO POR PESSOA: 25€ + 13%IVA

03

- Mini pita com rosbife e molho de mostarda
 - Mini bagel com queijo creme e salmão fumado
 - Mini baguete com pasta de frango
 - Focaccia com pasta de legumes
 - Salgadinhos do chef
 - Mini pão com chouriço
 - Mini empadas de aves
 - Folhado de espinafres
 - Tábua de queijos e enchidos com pães variados
 - Coscorões
 - Bolo rainha
 - Bolo rei
 - Tronco de Natal
 - Sonhos
 - Mini bolas de Berlim
 - Mini tortas de Azeitão
 - Bolo mousse de chocolate
 - Fruta à peça
- +
- Água mineral
 - Café Nespresso e chá
 - Sumo laranja natural
 - Leite Meio Gordo
 - Leite S/lactose
 - Bebidas vegetais de arroz, soja e aveia

DURAÇÃO: ATÉ 90 MIN | PARTICIPANTES: MÍNIMO 50 PESSOAS
PREÇO POR PESSOA: 35€ + 13%IVA



TAXAS DE SERVIÇO

TAXAS DE SERVIÇO APLICÁVEIS AOS SERVIÇOS DE F&B

Para grupos inferiores ao mínimo mencionado, será cobrada uma taxa de:

- De 40 a 49 convidados – **90€ + 23%IVA**
- De 30 a 39 convidados – **180€ + 23%IVA**
- De 20 a 29 convidados – **270€ + 23%IVA**

TAXA DE ROLHA

Caso o cliente traga as suas bebidas

No almoço/jantar – **5,75€ POR PESSOA + 23%IVA**



PACOTE DE VINHOS CCB

Inclui: cerveja, refrigerantes e sumos



VALE DA JUDIA

Reg. Península de Setúbal

Branco | Moscatel graúdo

Tinto | Castelão, Syrah e Touriga Nacional

PREÇO POR PESSOA: 4€ + 23%IVA AO ALMOÇO | 5€ + 23%IVA AO JANTAR

SUPLEMENTO BEBIDAS SEM ÁLCOOL

Sumos e refrigerantes

PREÇO POR PESSOA: 3,5€ + 23% IVA



PACOTE DE VINHOS 1

Dentro de cada pacote pode escolher 1 vinho branco ou 1 vinho rosé & 1 vinho tinto

Inclui: cerveja, refrigerantes e sumos



COLINAS BORBA

Borba DOC (Reg. Alentejano)

Branco (Equilibrado, persistente com acidez refrescante) | Antão Vaz, Arinto e Roupeiro

Rosé (Sabor equilibrado, frutado e refrescante) | Aragonez e Syrah

Tinto (Macio, fresco e com carácter frutado) | Alicante Bouschet, Syrah e Aragonez



SOLAR DAS MOURAS

Reg. Alentejano

Branco (Paladar fresco e vivo focado na fruta) | Arinto, Antão Vaz e Perrum

Rosé (Aroma intenso, fruta fresca, equilibrado) | Aragonez

Tinto (Leve, com nota floral e fruto de cereja) | Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet



ALORNA LUTRA

Reg. Tejo

Branco (Harmonioso, boca frutada e mineral) | Tradicionais e de agricultura sustentável

Tinto (Paladar frutado com final persistente) | Tradicionais e de agricultura sustentável



PACOTE DE VINHOS 2

Dentro de cada pacote pode escolher 1 vinho branco ou 1 vinho rosé & 1 vinho tinto

Inclui: cerveja, refrigerantes e sumos



VERSÁTIL

Reg. Alentejano

Branco (Frutado, citrico e fresco) | Arinto, Antão Vaz e Viosinho

Rosé (Frutos vermelhos, elegante, suave e persistente) | Alfrocheiro, Aragonez e Trincadeira

Tinto (Frutado, elegante, boa persistência) | Touriga Nacional, Tinta Caiada, Aragonez e Trincadeira



QUINTA DA ALORNA

Reg. Tejo

Branco (Fresco e citrino, muito delicado, bom volume de boca) | 40% Fernão Pires, 40% Arinto, 20% Sauvignon Blanc

Rosé (Frutado e delicado, frutos vermelhos) | 50% Tinta Roriz, 50% Syrah

Tinto (Redondo com taninos suaves) | 40% Syrah, 30% Alicante Bouschet, 15% Castelão, 15% Tinta Roriz



MONTES ERMOS DOC

DOURO DOC

Branco (Carácter citrico e mineral) | Côdega de Larinho, Rabigato, Viosinho

Rosé (Elegância, frutas vermelhas, final longo e persistente) | Touriga Nacional

Tinto (Jovem e frutado com notas de especiarias) | Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca



PACOTE DE VINHOS 3

Dentro de cada pacote pode escolher 1 vinho branco ou 1 vinho rosé & 1 vinho tinto

Inclui: cerveja, refrigerantes e sumos



PAULO LAUREANO (V.LEBRES)

Reg. Alentejano

Branco (Fresco, leve e frutado) | Antão Vaz e Roupeiro

Rosé (Macio, fresco, frutado e suave toque de especiarias) | Aragonez, Tinta Grossa e Alfrocheiro

Tinto (Equilibrado, taninos suaves, especiarias e frutas maduras) | Aragonez, Trincadeira e Alfrocheiro



HERDADE DA GAMBIA

Península Setúbal

Branco (Fresco, fruta verde citrina, boa estrutura e cremosidade) | Moscatel Graúdo, Fernão Pires

Rosé (Exuberante e fresco, marcado pelos frutos vermelhos) | Touriga Nacional, Syrah

Tinto (Fruta, acidez e taninos (elegantes e bem proporcionados) | Touriga Nacional, Syrah, Aragonez



QTA. DOS AVIDAGOS

DOURO DOC

Branco (Cremoso, com acidez equilibrada e final médio longo) | Viosinho, Arinto e Gouveio

Rosé (Fruta vermelha fresca e boa acidez) | Tinta Roriz e Touriga Franca

Tinto (Macio, bom corpo, com taninos gulosos, final longo) | Tinta Roriz, Tinta Barroca e Touriga Franca, Touriga Nacional



PACOTE DE VINHOS 4

Dentro de cada pacote pode escolher 1 vinho branco ou 1 vinho rosé & 1 vinho tinto

Inclui: cerveja, refrigerantes e sumos



COLINAS DO DOURO SUPERIOR DOC

Douro DOC

Branco (Aromático e com muita frescura) | Gouveio, Viosinho e Moscatel Galêgo

Tinto (Elegante, frutado e floral) | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Francisca



CASA SANTA VITÓRIA SELEÇÃO

Reg. Alentejano

Branco (Frutado, fresco e boa persistência) | Arinto e Verdelho

Rosé (Intenso e frutado) | Alfrocheiro e Baga

Tinto (Suave, frutado e com boa acidez) | Aragonez e Touriga Nacional



FONTE DO OURO

Dão DOC

Branco (Fresco, suave e longo) | Encruzado, Arinto

Rosé (Aromático, mineral e muito refrescante) | Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro

Tinto (Frutado, fresco e delicado) | Touriga Nacional, Afrocheiro, Jaen



PACOTE DE VINHOS 5

Dentro de cada pacote pode escolher 1 vinho branco ou 1 vinho rosé & 1 vinho tinto

Inclui: cerveja, refrigerantes e sumos



CONDE DA ANADIA

Dão DOC

Branco (Aroma floral, vivo e grande acidez) | 100% Touriga Nacional

Tinto (Frutado e especiado) | Touriga Nacional, Alfroucheiro e Jaen



IMPLICIT

Reg. Alentejano

Branco (Floral, cítrico e mineral) | Arinto, Antão Vaz e Alvarinho

Rosé (Aveludado, especiado e persistente) | Aragonez

Tinto (Fresco e frutado) | 25% Touriga Nacional, 40% Alicante Bouschet e 35% Aragonez



HERDADE DA COMPORTA

Península Setúbal

Branco (Frutado, floral e boa frescura) | Antão Vaz, Arinto, Moscatel Graúdo e Malvasia

Rosé (Fruta fresca, concentrado) | Aragonez, Castelão e Touriga Nacional

Tinto (Boa acidez, muito persistente) | Alicante Bouschet, Aragonez e Castelão



SOB CONSULTA

Inclui: cerveja, refrigerantes e sumos



HERDADE DOS GROUS

Reg. Alentejano

Branco | Antão Vaz, Arinto e Gouveio

Tinto | Alicante Bouchet



PAPA FIGOS

Douro DOC

Branco | Rabigato, Viosinho, Arinto, Códega do Larinho, Gouveio e Moscatel

Tinto | Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca e Touriga Nacional



DUAS QUINTAS

Douro DOC

Branco | Rabigato, Viosinho, Arinto, Gouveio, Códega

Tinto | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão, Tinto Cão e Tinta Amarela





BAR ABERTO PREMIUM

Whisky, Vodka, Gin, Rum, Licores, Aguardente, Cerveja, refrigerantes, sumos e águas minerais

PREÇO POR PESSOA: POR 2H - 17,75€ +23%IVA

PREÇO POR PESSOA: POR HORA ADICIONAL - 8€ +23%IVA



BAR ABERTO RESERVE

Bebidas sob consulta mediante disponibilidade

PREÇO POR PESSOA: POR 2H - 29€ +23%IVA

PREÇO POR PESSOA: POR HORA ADICIONAL - 13,75€ +23%IVA



DECORAÇÃO NATALÍCIA

ÁRVORES DE NATAL

- Pack de 2 árvores de Natal incluídas como decoração permanente na Sala Vitorino Nemésio.
- Se o evento ocorrer noutra sala, as árvores de Natal estão sujeitas a disponibilidade.

BUFFET

- Decoração natalícia incluída em todos os serviços com buffets.
- Iluminação de buffet, mini árvores de Natal e outros apontamentos natalícios.

CENTROS DE MESA

- Imagem ilustrativa de centros de mesa incluídos.



CONDIÇÕES GERAIS



O ORÇAMENTO EM ANEXO INCLUI

F&B conforme descrito, material de hotelaria necessário para a execução do evento, coordenação do evento na parte de catering, empregados de mesa, serviços de cozinha e copa, montagem e desmontagem, exceto quando indicado em contrário.

O ORÇAMENTO EM ANEXO NÃO INCLUI

IVA (à taxa legal em vigor), aluguer e encargos com o espaço, outras alíneas não mencionadas.

TERMOS & CONDIÇÕES

O menu terá que ser igual para todos os participantes, à exceção dos menus “escolha ao Momento” e pessoas com restrições alimentares.

O número final de pessoas terá de ser informado até 5 dias úteis antes da data do evento, após confirmado o número de participantes relativo ao serviço de catering, não são aceites pedidos para redução do número anteriormente informado e aumentos serão cobrados de acordo.

Confirmações após 5 dias úteis têm um agravamento de 30% sobre o P.V.P.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

F&B

Os eventos serão pré pagos na sua totalidade até 5 dias úteis da data do mesmo.

Todos os itens adicionais confirmados a menos de 5 dias úteis ou no dia do evento, serão faturados após o evento, a pronto pagamento.

POLITICA DE REDUÇÕES E AUMENTOS

Todos os pedidos para aumentar quantidades já confirmadas devem ser comunicados por escrito, com antecedência mínima de 5 dias úteis. Confirmações posteriores terão um agravamento de 30% sobre o valor.

Atrasos ou adiantamentos aos horários confirmados para os serviços contratados, superiores a 30 minutos terão uma penalização de 20% sobre o valor do serviço.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO

O cancelamento ou adiamento dos serviços contratados dará lugar à retenção de 25% dos serviços já confirmados, bem como de outros custos que tenham que ser liquidados na perspetiva da realização do evento confirmado.

Qualquer cancelamento ou adiamento inferior a 30 dias da data da realização do evento, implicará o pagamento/retenção total dos serviços confirmados.

RECLAMAÇÕES

A Foodstory só aceitará reclamações que sejam apresentadas por escrito e devidamente fundamentadas até 72 horas após a realização do evento.

Não serão aceites reclamações que invoquem acordos verbais. Qualquer acordo deverá estar por escrito, seja nas condições contratuais, no processo escrito de negociação, orçamento ou *checklist* final do evento.

QUEBRAS, ESTRAGOS E EXTRAVIOS

A Foodstory reserva-se no direito de cobrar qualquer quebra, estrago ou extravio de material de Catering e de algum outro parceiro (decoração, etc), contratado pela Foodstory, durante o evento. A Foodstory não se responsabiliza por nenhum material que não tenha sido contratado através da Foodstory, bem como não se responsabiliza por eventuais perdas ou extravios de bens ou materiais deixados pelos participantes, cliente e/ou fornecedores externos nos espaços dos eventos, antes, durante e depois do evento.

POLÍTICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR

A procura pela satisfação das necessidades e expectativas dos nossos clientes leva-nos a uma rigorosa seleção de matérias-primas utilizadas para preparar e confeccionar as nossas refeições. Todas as matérias-primas são selecionadas tendo em conta a sua qualidade, fornecidos por fabricantes devidamente licenciados.

Todas as nossas refeições são preparadas na nossa unidade central, em Monsanto. A nossa unidade dispõe de equipamentos industriais adequados aos processos de preparação, produção, confeção e armazenamento de alimentos. Dispomos de sala climatizada com células de arrefecimento rápido e câmaras de frio que nos permitem, de forma eficaz, a preparação, acondicionamento e armazenamento de produtos alimentares, garantindo a sua segurança e qualidade.

Para os eventos, os alimentos são transportados por meio de carrinhas refrigeradas, com auxílio de caixas térmicas, para manter a sua temperatura. Já no local, os alimentos são regenerados em forno convetor, a um mínimo de 75°C. Após a regeneração os produtos alimentares são devidamente finalizados, de acordo com a sua natureza, e servidos.

De salientar que é definido um circuito que permite a separação de alimentos a preparar, alimentos preparados, alimentos a finalizar, loiça limpa, loiça suja e recolha de resíduos. Ao definir o circuito, é também definido o controlo dos produtos alimentares, verificando as suas temperaturas ao longo do processo, desde a sua receção no evento até que sejam servidos. Todos os alimentos regenerados são para consumo do próprio dia.

A Foodstory cumpre com os requisitos legais e normas Europeias relativas às exigências em matéria de higiene e segurança dos alimentos bem como ambiente e responsabilidade social.

SUSTENTABILIDADE

Foram implementadas e adotadas diversas medidas para reduzir o impacto ambiental, promovendo práticas sustentáveis como o abastecimento consciente de géneros alimentares, o uso de embalagens reutilizáveis e a substituição do plástico por alternativas ecológicas. Priorizamos produtos locais e de época, procuramos aplicar o conceito de "zero waste" e utilizamos detergentes biodegradáveis. Transformamos resíduos orgânicos em adubo, reciclamos óleos e aproveitamos excedentes alimentares. O nosso compromisso é fomentar a economia circular e gerar um impacto positivo na comunidade e no ambiente.

DOAÇÕES DE EXCEDENTES ALIMENTARES

As sobras de comida não consumida no evento são propriedade da Foodstory. As mesmas, ou parte das mesmas poderão ser disponibilizadas mediante pedido prévio com aceitação da Foodstory, desde que sejam fornecidos os recipientes e os clientes assumam responsabilidade sobre o respetivo transporte, armazenamento e consumo.

Temos parcerias com instituições de responsabilidade social que recolhem as sobras alimentares na nossa unidade central ou em eventos de grandes dimensões. É da nossa responsabilidade fornecer toda a informação relativa aos bens alimentares doados, no sentido de lhes proporcionar a melhor conservação possível até ao momento do consumo, assim como informar a sua composição (alergias ou intolerâncias alimentares).

É garantido o cumprimento de requisitos e legislação em vigor, com procedimentos baseados nas normas de higiene e segurança alimentar. A partir do momento que ocorre a doação, a responsabilidade pela higiene e segurança alimentar passa a ser da instituição recetora.

Caso os clientes optem por trazer alguma comida de um fornecedor que não esteja sob a responsabilidade da Foodstory (ex: bolos de aniversário), será necessária a assinatura do termo de responsabilidade por parte do cliente.



www.food-story.pt

Siga-nos    /foodstory.pt