

THE REBELLO

KIT DE BANQUETES



**WELCOME DRINKS
& CANAPÉS**

WELCOME DRINK

WELCOME DRINK I

6€

- Água mineral
- Chá gelado
- Sumo natural de laranja

WELCOME DRINK II

12€

- Água mineral
- Chá gelado
- Sumo natural de laranja
- Vinho branco, tinto & rosé
- Refrigerantes
- Cerveja

WELCOME DRINK III

16€

- Água mineral
- Chá gelado
- Sumo natural de laranja
- Vinho branco e tinto & rosé
- Refrigerantes
- Cerveja
- Espumante
- Porto tónico

WELCOME DRINK IV

20€

- Água mineral
- Chá gelado
- Sumo natural de laranja
- Vinho branco e tinto & rosé
- Refrigerantes
- Cerveja
- Espumante
- Porto tónico
- Gin tónico
- Aperol Spritz

COMPLETE COM UM COCKTAIL

€8

- Negroni
- Margarita
- Mojito
- Moscow mule



OPÇÕES CANAPÉS

FRIOS

- Bruschetta de enchidos
- Sopa de melão com presunto
- Queijo fresco com tomate assado (V)
- Salmão fumado e maionese de funcho
- Shot de sopa de tomate (V)
- Mini cones de bife tártaro
- Tartelete com escabeche de pato

QUENTES

- Bôla de enchidos
- Camarão panado em panko com molho sweet chilli
- Empada de frango com legumes braseados
- Estaladiço de queijo de cabra com pistachio (V)
- Patanisca de bacalhau e chutney de tomate
- Capuccino de cogumelos (V)
- Shot de creme de espargos (V)
- Cogumelos gratinados com enchidos
- Espargos enrolados com bacon e massa folhada

DOCES

- Cheesecake de frutos vermelhos
- Brownie de frutos secos
- Pastel de nata
- Shot de morango e Vinho do Porto
- Tarte de limão merengada
- Trufa de chocolate
- Macarrons
- Espetadas de fruta

OPÇÕES

- SELEÇÃO DE 4 CANAPÉS 14€
- SELEÇÃO DE 6 CANAPÉS 16€
- SELEÇÃO DE 9 CANAPÉS 18€



* **V:** Vegetariano
Duração do serviço: 60 minutos. Número mínimo de participantes: 15 pessoas. IVA incluído.

COFFEE BREAK



COFFEE STATION

MENU 1

BEBIDAS

Café Americano de especialidade
Seleção de chás e infusões
Leite e bebidas vegetais
Águas filtradas com e sem gás
Água aromatizada

COMIDAS

(escolha 4)

Mini croissants, simples, queijo e fiambre
Muffins
Pain au chocolat
Pastéis de nata
Fruta laminada
Dip healthy (hummus, bastões de legumes)

COMPLETE COM

SUMO LARANJA
CAFÉ CÁPSULAS DE ESPECIALIDADE
NÉCTARES
SUMOS NATURAIS

4€
1€
3€
4€

Meio dia: 12€ p/pessoa. Dia inteiro: 18€ p/pessoa. IVA incluído.

COFFEE BREAK (MENU 1)

BEBIDAS

- Café Americano de especialidade
- Chá
- Leite
- Águas com e sem gás
- Água aromatizada

PASTELARIA (escolha 4)

- Mini croissants, simples, queijo e fiambre
- Muffins
- Pain au chocolat
- Pastéis de nata
- Fruta laminada
- Dip healthy (hummus, bastões de legumes)

COMPLETE OS MENUS DE COFFEE BREAK COM (MENU 1 / MENU 2)

- SUMO LARANJA4€
- CAFÉ CÁPSULAS DE ESPECIALIDADE1€
- NÉCTARES3€
- SUMOS NATURAIS4€
- SOPA2€
- STATION PANQUECAS E TOPPINGS6€
- KIR/BELLINI/MIMOSA8€

Fale connosco para uma proposta personalizada.
Valor: 12,5€ p/pessoa. Duração do serviço: 30 minutos. IVA incluído.

COFFEE BREAK (MENU 2)

BEBIDAS

- Café Americano de especialidade
- Chá
- Leite
- Águas com e sem gás
- Água aromatizada
- Sumo de laranja

IOGURTE E FRUTA

- Iogurte, puré de fruta e granola
- Espetadas de fruta

PASTELARIA (escolha 2)

- Mini croissants, simples, queijo e fiambre
- Muffins
- Pain au chocolat
- Pastéis de nata

QUENTES (escolha 2)

- Novilho com mostarda e pickles de pepino
- Frango fumado com molho de cebola
- Salmão fumado com molho de funcho
- Presunto e agrião
- Wrap saudável (iogurte, granola, fruta)

Fale connosco para uma proposta personalizada.
Valor: 17,5€ p/pessoa. Duração do serviço: 30 minutos. IVA incluído.

COCKTAIL DINATOIRE

COCKTAIL DINATOIRE

OPÇÕES
DE ESCOLHA

CANAPÉS

Bruschetta de enchidos	
Sopa de melão com presunto	
Queijo fresco com tomate assado	(V)
Salmão fumado e maionese de funcho	
Shot de sopa de tomate	(V)
Mini cone de bife tártaro	
Tartelete com escabeche de pato	
Camarão panado em panko com molho sweet chilli	
Empada de frango com legumes braseados	
Estaladiço de queijo de cabra com pistachio	(V)
Patanisca de bacalhau e chutney de tomate	
Capuccino de cogumelos	(V)
Shot de creme de espargo	(V)
Cogumelos gratinados com enchidos	

SOPAS

Creme de abóbora com abóbora salteada	(V)
Canja de galinha	
Creme de ervilhas e pó de presunto	
Creme de alho francês	(V)

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau com natas	
Massada de peixe e marisco	
Arroz de pato com enchidos	
Empadão de novilho	
Caril de legumes com arroz basmati	(V)
Gratinado de tofu	(V)

SOBREMESAS

Cheesecake de frutos vermelhos
Brownie de frutos secos
Pastel de nata
Shot de morango com Vinho do Porto
Tarte de limão merengada
Trufa de chocolate
Espetadas de fruta

MENUS

MENU I

4 Canapés
1 Sopa
1 Prato principal
2 Sobremesas

MENU II

6 Canapés
1 Sopa
1 Prato principal
3 Sobremesas

MENU III

4 Canapés
1 Sopa
2 Pratos principais
3 Sobremesas

OPÇÕES

DINATOIRE I	30€
DINATOIRE II	35€
DINATOIRE III	40€

Duração do serviço: 90 minutos. Número mínimo de participantes: 15 pessoas. Preços por pessoa. IVA incluído.
A escolha do menu deverá ser comunicada com 8 dias de antecedência.

* V: Vegetariano

OPÇÕES FINGER-FOOD

SUGESTÕES
FINGER-FOOD BUFFET

CANAPÉS FRIOS

- Pepino, queijo fresco e camarão
 - Abacaxi, bacon e tomate cherry
 - Morcela e maçã verde
 - Cones de bife tártaro
 - Guacamole e bolacha de arroz
- (v)

BRUSCHETTAS

- Enchidos e queijo da ilha
 - Espargos e ovo de codorniz
 - Tomate, queijo fresco e manjerição
- (v)

WRAP’S

- Wrap de frango, alface iceberg e molho sweet chilli
 - Wrap de salmão fumado com queijo creme e agrião
 - Wrap de legumes grelhados
- (v)

QUENTES

- Shot de abóbora com pó de presunto
 - Espetadas de novilho com molho teriaki
 - Espetadas de salmão com molho verde
 - Salteado de arroz selvagem com legumes e frutos secos
- (v)

MINI TARTELETES E MINI EMPANADAS

- Tartelete de atum
 - Tartelete de salmão fumado
 - Empada de frango
 - Empada de camarão
 - Quiche vegetariana
- (v)

SOBREMESAS

- Espetada de frutas
- Cheesecake de frutos vermelhos
- Mini pastel de nata
- Mousse de chocolate

OPÇÕES

ESCOLHA 12 OPÇÕES



BRUNCH

OPÇÕES BRUNCH (1/2)

SALADAS (v)

- Caprese
- Waldorf
- Coleslaw
- Legumes grelhados
- Quinoa, queijo feta e tomate seco
- Quinoa, queijo feta e espargos grelhados
- Salada de couscous e molho tzatziki

PANQUECAS

- Nutella
- Frutos vermelhos
- Mel e granola
- Ovos mexidos e bacon
- Chocolate e morangos

SMOOTHIES

- Frutos vermelhos com banana
- Beterraba e frutos vermelhos
- Framboesa, menta e pêssego
- Morango e iogurte
- Abacaxi e leite condensado
- Gengibre e pêra



OPÇÕES BRUNCH (2/2)

BOLOS

- Bolo detox espinafres e beterraba
- Bolo de aveia e mirtilos
- Bolo de chocolate e banana
- Tarte de amêndoa
- Tarte de limão merengada

TOSTAS & WRAPS

- Tosta de legumes grelhados (v)
- Croque monsieur e molho tomate
- Croque madamme
- Tosta de espinafres, salmão fumado e amêndoa
- Tosta de queijo fresco, molho pesto e tomate seco (v)
- Tosta de abacate e salmão fumado
- Ovos benedict
- Wrap de espargos grelhados e ovo cozido (v)
- Wrap de salmão fumado e queijo creme
- Wrap de frango e maionese de alho assado

BATIDOS

- Morango e banana
- Chocolate
- Baunilha
- Frutos vermelhos, laranja e beterraba
- Espinafres, granny smith, gengibre e aipo

(MENUS)

MENU I

27€

- 2 Saladas
- 2 Tostas/Wraps
- 1 Bolo
- 2 Panquecas
- 2 Smoothie Bowls
- 2 Batidos

MENU I

32€

- 3 Saladas
- 4 Tostas/Wraps
- 2 Bolos
- 2 Panquecas
- 2 Smoothie Bowls
- 2 Batidos

Duração do serviço: 60 minutos. Número mínimo de participantes: 15 pessoas. Preços por pessoa. IVA incluído.
A escolha do menu deverá ser comunicada com 8 dias de antecedência.

SET MENUS

OPÇÕES SET-MENU (MENU 1)

ENTRADAS (2 para partilhar)

- Bôla de enchidos regionais (v)
- Chamuças de legumes (v)
- Cogumelos recheados e gratinados (v)
- Salada de quinoa com espargos grelhados e queijo feta (v)
- Trilogia de salgadinhos com molho de cebola caramelizada (v)
- Brás de espargos verdes (v)
- Tábua de queijos e enchidos

SOPAS (escolha 1)

- Creme de abóbora com abóbora salteada (v)
- Canja de galinha
- Creme de ervilhas e pó de presunto
- Creme de alho francês (v)
- Sopa de feijão, couve e brunesa de toucinho

SOBREMESA (escolha 1)

- Leite creme estaladiço
- Brownie de chocolate
- Cheesecake de frutos vermelhos
- Mousse de chocolate e suas texturas
- Panacota de frutos vermelhos
- Torta de laranja
- Leite creme de alfazema
- Maçã e canela

QUENTES (escolha 1)

- Caril de grão de bico e arroz basmati (v)
- Bacalhau lascado com crosta de broa, batata a murro e grelos
- Filete de salmão com arroz cremoso de espargos
- Coxa de pato confitada, com arroz selvagem e legumes salteados
- Peito de frango recheado com alheira, mistura de alfaces e batata chips



OPÇÕES SET-MENU (MENU 2)

ENTRADAS	(3 para partilhar)	QUENTES	(escolha 2)
Bôla de enchidos regionais		Filetes de linguado enrolados com gamba, puré de batata e molho de marisco	
Camarão panado em panko		Robalo com risotto de camarão e lima	
Cogumelos recheados gratinados	(v)	Bacalhau à lagareiro com legumes salteados	
Salada de quinoa com espargos grelhados e queijo feta	(v)	Bife 4 pimentas, batata gratinada e salada aromática	
Trilogia de salgadinhos com molho de cebola caramelizada		Lombo de porco recheado com frutos secos e xerém	
Focaccia de tomate	(v)	de espargos	
Brás de espargos verdes	(v)	Caril de grão de bico e arroz basmati	(v)

SOPAS (escolha 1)

Creme de abóbora com abóbora salteada	(v)
Canja de galinha	
Creme de ervilhas e pó de presunto	
Creme de alho francês	(v)
Sopa de feijão, couve e brunesa de toucinho	

SOBREMESA (escolha 1)

Leite creme estaladiço
Brownie de chocolate
Cheesecake de frutos vermelhos
Mousse de chocolate e suas texturas
Panacota de frutos vermelhos
Torta de laranja
Leite creme de alfazema
Maçã e canela
Fruta laminada

OPÇÕES SET-MENU (MENU 3)

ENTRADAS	(3 para partilhar)	QUENTES	(escolha 2)
Bôla de enchidos regionais		Lombinhos de bacalhau gratinados com puré de batata doce e legumes baby	
Trilogia de salgadinhos com molho de cebola caramelizada		Peixe galo com açorda	
Focaccia de tomate	(v)	Filete de corvina, migada de batata e espinafres salteados	
Gaspacho e atum		Barriga de leitão, chutney de laranja, batata torneada e coração de alcachofra em vinagrete	
Cocktail de camarão (alface, camarão, ovo e molho cocktail)		Rosbife com manteiga maître d’hotel, arroz basmati e batata chips	
Crepes de marisco		Carré de borrego crosta de ervas e Brás de míscaros	
Salada de polvo com molho verde		Caril de grão de bico e arroz basmati	(v)
Brás de espargos verdes	(v)		

SOPAS (escolha 1)

Creme de abóbora com abóbora salteada	(v)
Canja de galinha	
Creme de ervilhas e pó de presunto	
Creme de alho francês	(v)
Sopa de feijão, couve e brunesa de toucinho	
Aveludado de camarão e vinho do porto	

SOBREMESA (escolha 2)

Leite creme estaladiço
Brownie de chocolate
Cheesecake de frutos vermelhos
Mousse de chocolate e suas texturas
Panacota de frutos vermelhos
Torta de laranja
Leite creme de alfazema
Maçã e canela
Fruta laminada

BUFFET

MENU BUFFET (1/2)

SALADAS (v)

- LIGEIRAS
- Quinoa com tomate seco, azeitonas e legumes
 - Legumes assados
 - Salada grega com fusilli

- SIMPLES
- Variedade de alfaces, cenoura, milho, pepino, tomate, azeitonas marinadas

- MOLHOS E VINAGRETES
- Maionese de limão, molho aioli, molho cocktail, molho de iogurte com hortelã, vinagrete

ENTRADAS

- (v)
- Cogumelos panados
 - Trilogia de salgadinhos
 - Tábua de queijo e enchidos
 - Folhados de queijo e abóbora
 - Mini quiche

SOPAS (v) (1 opção)

- Creme de abóbora com noz moscada
- Creme de couve-flor com amêndoa

MENU BUFFET (2/2)

VEGETARIANO (escolha 1)

- Empadão de batata doce e legumes
- Penne com legumes assados
- Caril de grão

PEIXE (escolha 1)

- Salmão curado, azeitona, batata, legumes salteados e molho de limão e coentros
- Bacalhau lascado com crosta de broa, grelos salteados e batata a murro
- Filete de robalo com açorda de peixe
- Corvina com puré de ervilhas e hortelã e molho holandês

CARNE (escolha 1)

- Arroz de pato com enchidos
- Bochechas de vitela em cerveja preta com puré de nabo e batata e espinafres alteados
- Frango recheado com espinafres, nozes e puré de batata
- joelho de porco, arroz de míscaros e castanhas fritas

SOBREMESAS (escolha 3)

- Mousse de chocolate
- Cheesecake de frutos vermelhos
- Leite creme
- Mousse de morango
- Pastel de nata
- Fruta laminada
- Molotof

SUPLEMENTO DE BEBIDAS

OPÇÕES SUPLEMENTOS DE BEBIDAS

SUPLEMENTO I

- Águas
- Refrigerantes
- Café
- Chá

SUPLEMENTO II

- Águas
- Refrigerantes
- Café
- Chá
- Cerveja
- Vinho branco, tinto & rosé

SUPLEMENTO III

- Águas
- Café
- Chá
- Refrigerantes
- Sumos de fruta
- Cerveja
- Vinho branco, tinto & rosé superior

OPÇÕES

SUPLEMENTO I	6€
SUPLEMENTO II	12€
SUPLEMENTO III	18€

EXTRAS

ESPUMANTE	6€
KIR/BELLINI/MIMOSA	8€
CHAMPAGNE	20€



OPÇÕES SUPLEMENTOS DE BEBIDAS

SUPLEMENTO BAR ABERTO 32€

- Gin
- Vodka
- Rum
- Whisky Novo
- Whisky Velho 12 Anos
- Aguardente Velha
- Porto Tawny
- Licores

EXTRAS

- ESPUMANTE 6€
- KIR/BELLINI/MIMOSA 8€
- CHAMPAGNE 20€

Duração do serviço: 120 minutos. Preços por pessoa. Suplemento de 60 minutos: +16,5€ p/pessoa. IVA incluído.



LUNCH BOX

OPÇÕES LUNCH BOX

SANDUÍCHES (1 opção)

- Presunto e agrião
- Baguete de queijo fresco com tomate e alface
- Pão de sementes com salmão fumado e molho de iogurte
- Wrap de frango com alface & maionese de alho
- Fiambre & queijo

PASTELARIA (1 opção)

- Napolitana de chocolate
- Caracóis de passas
- Pastel de nata
- Bolo Caseiro

FRUTA (1 peça)

- Banana
- Maçã
- Laranja

BEBIDAS

- Água mineral
- Néctar de fruta

COMPLEMENTE COM MAIS 1 OPÇÃO 3€

- SALADA DE FRANGO
- SALADA DE ATUM
- SALADA VEGETARIANA



BREAKFAST BOX

BREAKFAST BOX

PASTELARIA

- Croissant
- Mini muffin
- Sandwich queijo / fiambre
- Barra de cereais

FRUTA (1 peça)

- Banana
- Maçã
- Laranja

BEBIDAS

- Água mineral
- Néctar de fruta

Valor: 15€ p/pessoa. IVA incluído.



CONDIÇÕES DE SERVIÇO DE BANQUETE

Taxa de rolha: 18,00 euros por garrafa aberta.

POLÍTICA DE PAGAMENTO

50% de depósito aquando da confirmação da reserva.
50% 10 dias antes da data do evento.
Quaisquer consumos adicionais devem ser pagos no check-out do evento.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO

Em caso de cancelamento os depósitos efetuados não são reembolsáveis.
Pode cancelar até 50% do evento sem custos até 10 dias antes da data do evento.

CONDIÇÕES PARA SUPLEMENTO DE BEBIDAS

Disponíveis para acompanhar almoços ou jantares. O serviço dos suplementos de bebidas iniciará apenas quando todos os participantes se encontrem à mesa e o respetivo serviço de almoço ou jantar se iniciar, e terminará logo após sobremesa.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Agradecemos que nos informe com um mínimo de 10 dias de antecedência caso existam clientes com alergias e/ou intolerâncias alimentares. Por favor ter em consideração que apesar de todos os cuidados serem aplicados na cozinha, poderá existir risco de presença de ingredientes alérgenos. Não garantimos nem nos responsabilizamos pela contaminação dos mesmos.

Poderá ser cobrado um suplemento caso haja alterações com menos de 48 horas de antecedência.

Informamos que os nossos menus podem mudar devido à utilização de produtos frescos e sazonais.