

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 tártero
- 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€

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 (MENU1 / MENU2)

SUMO LARANJA	4€
CAFÉ CÁPSULAS DE ESPECIALIDADE	1€
NÉCTARES	3€
SUMOS NATURAIS	4€
SOPA	2€
STATION PANQUECAS E TOPPINGS	6€
KIR/BELLINI/MIMOSA	8€

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)

**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 tártnaro
- 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

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

FINGER FOOD

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 tártero
- Guacamole e bolacha de arroz

(V)

BRUSCHETTAS

- Enchidos e queijo da ilha
- Espargos e ovo de codorniz
- Tomate, queijo fresco e manjericão

(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 amêndoas
- Tarte de limão merengada

TOSTAS & WRAPS

- | | |
|---|-----|
| Tosta de legumes grelhados | (V) |
| Croque monsieur e molho tomate | |
| Croque madamme | |
| Tosta de espinafres, salmão fumado e amêndoas | |
| 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

SET MENUS

OPÇÕES SET-MENU

(MENU 1)

ENTRADAS

(2 para partilhar)

- Bôla de enchidos regionais
- 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
- 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

(escolha 1)

(V)

- 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)

- Bôla de enchidos regionais
- Camarão panado em panko
- Cogumelos recheados gratinados (V)
- Salada de quinoa com espargos grelhados e queijo feta (V)
- Trilogia de salgadinhos com molho de cebola caramelizada
- Focaccia de tomate (V)
- Brás de espargos verdes

SOPAS

(escolha 1)

- Creme de abóbora com abóbora salteada
- Canja de galinha
- Creme de ervilhas e pó de presunto
- Creme de alho francês
- 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

QUENTES

(escolha 2)

- Filetes de linguado enrolados com gamba, puré de batata e molho de marisco
- Robalo com risotto de camarão e lima
- Bacalhau à lagareiro com legumes salteados
- Bife 4 pimentas, batata gratinada e salada aromática
- Lombo de porco recheado com frutos secos e xerém de espargos
- Caril de grão de bico e arroz basmati (V)

OPÇÕES SET-MENU (MENU 3)

ENTRADAS

(3 para partilhar)

- Bôla de enchidos regionais
- Trilogia de salgadinhos com molho de cebola caramelizada
- Focaccia de tomate (V)
- Gaspacho e atum
- Cocktail de camarão (alface, camarão, ovo e molho cocktail)
- Crepes de marisco
- Salada de polvo com molho verde
- Brás de espargos verdes (V)

SOPAS

(escolha 1)

- Creme de abóbora com abóbora salteada
- Canja de galinha
- Creme de ervilhas e pó de presunto
- Creme de alho francês
- 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

(escolha 2)

QUENTES

(escolha 2)

- Lombinhos de bacalhau gratinados com puré de batata doce e legumes baby
- Peixe galo com açorda
- Filete de corvina, migada de batata e espinafres salteados
- Barriga de leitão, chutney de laranja, batata torneada e coração de alcachofra em vinagrete
- Rosbife com manteiga maître d'hotel, arroz basmati e batata chips
- Carré de borrego crosta de ervas e Brás de míscares
- Caril de grão de bico e arroz basmati (V)

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

Cogumelos panados
Trilogia de salgadinhos
Tábua de queijo e enchidos
Folhados de queijo e abóbora
Mini quiche

SOPAS

(v)

(v) (1 opção)

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

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 míscharos 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

OPÇÕES

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

SUPLEMENTO II

Águas
Refrigerantes
Café
Chá
Cerveja
Vinho branco, tinto & rosé

EXTRAS

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

SUPLEMENTO III

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



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 encontrarem 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.