



PORTUGUÊS | ENGLISH

INTRODUÇÃO

Independentemente da dimensão ou tema do seu evento, o nosso Chef utiliza o conhecimento da gastronomia local de forma a criar autênticas experiências regionais. Considerando o conhecimento na cozinha internacional, temos para oferecer uma variedade de receitas clássicas e pratos contemporâneos baseados na cozinha Portuguesa.

Os nossos menus são inspirados em receitas locais reflectindo os sabores da região; utilizamos ingredientes sazonais e frescos para que possa conhecer e apreciar o que temos de melhor.

Para visualizar as nossas opções por favor click na barra de navegação, e opte pelo estilo de menu que mais se adapte ao seu evento.

Alternativamente, a nossa equipa ficará muito satisfeita em criar consigo um menu à medida de forma à assegurar uma experiência completamente memorável e única para o seu evento.



Locais



Cozinha internacional



Light



Vegetarianos

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES



INTERCONTINENTAL MEETINGS®



BEBIDAS

- Café
- Selecção de chás e Infusões
- Leite
- Chocolate Quente (Inverno) ou Chá gelado verde com pepino (Verão)
- Cookies Variadas

€ 8,00 por pessoa

COMPLEMENTE

- | | |
|------------------------------|-------------------|
| • Sumo de Laranja natural | € 2,50 por pessoa |
| • Yögurtes Líquidos de fruta | € 2,00 por pessoa |
| • Refrigerantes | € 3,00 por pessoa |
| • Café expresso | € 2,50 por pessoa |

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

BEBIDAS | SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO



SUGESTÃO I

De manhã

- Areias de Cascais
- Mini Madalenas
- Croissant misto
- Shots de Fruta

Pela tarde

- Sandes de Galinha e maionese
- Financier
- Bolo Banana
- Melão em cubos

SUGESTÃO II

De manhã

- Caracol com Passas
- Pain au Chocolat
- Speculos
- Shots de Fruta

Pela tarde

- Mini Sandes de Fiambre
- Palmier
- Uvas Red Globe
- Rocher de Coco

€ 4,00 por pessoa por período (manhã ou tarde)

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

BEBIDAS | SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

SUGESTÃO I | SUGESTÃO II | SUGESTÃO III | SUGESTÃO IV | SUGESTÃO V | COMPLEMENTE

SUGESTÃO III

De manhã

- Muffin de Nozes
- Bolo de Gengibre
- Mini Pasteis de Nata
- Shot de Fruta

Pela tarde

- Wrap de Rosbife creme de Cornichons
- Bolo de Limão
- Cookies Chocolate
- Maça inteira

SUGESTÃO IV

De manhã

- Muffin Chocolate
- Chausson maçã
- Bolo de Yogurte
- Shot de Fruta

Pela tarde

- Sandes de Queijo Creme e Rúcula
- Cookies de Especiarias
- Mini-tartelete frutas
- Pêra Rocha

€ 4,00 por pessoa por período (manhã ou tarde)

SUGESTÃO V

De manhã

- Palmiers
- Croissant de queijo
- Brownie de chocolate
- Shot de Fruta

Pela tarde

- Croissant com queijo
- Mini-Wrap de salmão
- Rolo de Tramezzini com Presunto
- Shots de fruta

€ 4,00 por pessoa por período (manhã ou tarde)

COMPLEMENTE O SEU COFFEE-BREAK COM

- | | |
|-----------------------------------|-------------------|
| • Sandes de Galinha e maionese | € 5,00 por pessoa |
| • Sandes de Queijo Creme e Rúcula | € 5,00 por pessoa |
| • Croissants Mistos | € 4,50 por pessoa |
| • Trufas de Chocolate | € 3,00 por pessoa |

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

BEBIDAS | SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

SUGESTÃO I | SUGESTÃO II | SUGESTÃO III | SUGESTÃO IV | SUGESTÃO V | COMPLEMENTE



INTERCONTINENTAL MEETINGS®

BEBIDAS

- Café e descafeinado € 18,00 | Litro
- Selecção de Infusões € 18,00 | Litro
- Chocolate quente € 18,00 | Litro
- Leite € 8,00 | Litro
- Sumos de fruta | Laranja, Maçã, Ananás ou Toranja € 15,00 | Litro
- Refrigerantes | Coca-cola, Sprite, Ice Tea € 4,50 | 20 cl
- Café e Descafeinado Expresso € 3,50 | Unid
- Água mineral com ou sem gás € 4,50 | Litro

PARA ACOMPANHAR

- Mini pastéis de nata | 12 unidades € 12,00
- Croissants, caracóis ou muffins | 12 unidades € 12,00
- Biscoitos | 12 unidades € 10,00
- Petit fours e mignardises | 12 unidades € 14,00
- Finger sandwich | 12 unidades € 18,00
- Scones com doce | 12 unidades € 12,00
- Verrines de fruta | 12 unidades € 14,00
- Taça de fruta inteira | 12 unidades € 10,00

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES



LUNCH BOX I

- 1 Peça fruta da época
- 1 Barra de Cereais de frutos vermelhos
- 1 Sandes de Queijo e Fimabre Pão Forma
- 1 Água 0.50L
- 1 Sumo de Laranja Compal

€ 13,00 por pessoa

LUNCH BOX II

- 1 Peça fruta da época
- 1 Wrap de Presunto
- 1 Muffin de Chocolate
- 1 Barra de Cereais de frutos vermelhos
- 1 Água 0.50L
- 1 Néctar de Pêssego Compal

€ 16,00 por pessoa

LUNCH BOX III

- 1 Peça fruta da época
- 1 Empada de galinha
- 1 Sandes de rosbife
- 1 Cubo brownie chocolate
- 1 Barra de Cereais de frutos vermelhos
- 1 Água 0.50L
- 1 Tisana Chá Verde e Limão Pleno

€ 21,00 por pessoa

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

MENU I

- Creme de Couve-flor com Avelã Tostada
- Peito de Frango com Alheira, Batata Parisiense e Legumes Assados
- Panacota de Maracujá com Morangos Marinados

€ 30,00 por pessoa

MENU II

- Salada Mesclun com Pêra Rocha e Tomate Seco
- Nozes de Porco Estufadas com Cebolinhas e Cogumelos
- Pudim de Caramelo com Bolo de Mandioca

€ 30,00 por pessoa

MENU III

- Tártaro de Robalo com Manga e Kimuchi
- Coxa de Pato com Crosta de Panko, Croquete de Batata e Redução de Laranja
- Mousse de Chocolate com Coco Ralado

€ 32,00 por pessoa

MENU IV

- Salada de Legumes Grelhados, Tomate Confit e Rucula Selvagem
- Filete de Robalinho com Broa, Migas de Batata e Molho Virgem
- Pudim de Laranja, Ganache de Chocolate Negro, Sticks de Suspiro

€ 35,00 por pessoa

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

MENU I | MENU II | MENU III | MENU IV | MENU V | MENU VI | MENU VII | MENU VIII | MENU VEGETARIANO I | MENU VEGETARIANO II



MENU V

- Carpaccio de Abacaxi com Presunto Bísaro e Crocante de Erva Doce
- Lombo de Salmão Assado, Polenta com Montagem de Legumes, molho Citrinos
- Creme Brullé de Chocolate Branco e Lima com Sorbet de Framboesa

€ 40,00 por pessoa

MENU VI

- Estaladiço de Queijo de Cabra com Mel de Tomilho e Sementes de Sésamo
- Risoto de Sapateira com Champanhe e Emulsão de Galanga
- Bolo Quente de Chocolate com Gelado de Baunilha

€ 44,00 por pessoa

MENU VII

- Empadinha Crocante de Novilho com Tomate Confitado e Salada Verde
- Lombinho de Porco no forno, Rosácea de Legumes Assados com pesto e Batata Gratinada
- Cheese Cake com Infusão de Baunilha e Coulis de Frutos Vermelhos

€ 50,00 por pessoa

MENU VIII

- Duo de Foie gras (Escalope sobre Banana Assada e Croquete com Pato Confit , Chutney de Figos e Passas)
- Tornado de Novilho com Risoto de Espargos Verdes e Molho de Mostarda
- Pudim Abade Priscos com Kumquats Assados e Gelado de Nata

€ 65,00 por pessoa

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

MENU I | MENU II | MENU III | MENU IV | MENU V | MENU VI | MENU VII | MENU VIII | MENU VEGETARIANO I | MENU VEGETARIANO II

MENU VEGETARIANO I

- Creme de Legumes com Tofu grelhado e Óleo de Sésamo
- Mix de Legumes Assados sobre Polenta, Puré de Abóbora menina e Crocante de Pate a choux
- Cheese Cake sobre Bolo de Rúcula e Compota de Abóbora

€ 35,00 por pessoa

MENU VEGETARIANO II

- Flan de Ervilhas com Salada de Endívias e Molho Romesco
- Risoto de Cogumelos Selvagens com Micro legumes
- Tarte de Coco com Merengue de Lima e Sorbet de Tangerina

€ 40,00 por pessoa

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

MENU I | MENU II | MENU III | MENU IV | MENU V | MENU VI | MENU VII | MENU VIII | MENU VEGETARIANO I | MENU VEGETARIANO II



COCKTAIL ESTORIL

- Quinta de Cabriz Branco, Dão
- Esteva Tinto, Douro
- Chá gelado roibos com Lima e Limão
- Cerveja Super Bock

€ 12,00 por pessoa – 30 min

€ 18,00 por pessoa – 60 min

COCKTAIL CASCAIS

- Condado da Vinhas Branco, Alentejo
- Odelouca Rosé, Algarve
- Porto branco seco - Taylor's Chip Dry
- Chá gelado roibos com Lima e Limão
- Cerveja Superbock

€ 14,00 por pessoa – 30 min

€ 21,00 por pessoa – 60 min

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

COCKTAIL ESTORIL | COCKTAIL CASCAIS | COCKTAIL LISBOA | COCKTAIL PREMIUM | PARA COMPLETAR

COCKTAIL LISBOA

- Espumante Filipa Pato 3B, Beiras
- Carlos Reynolds, Alentejo
- Diálogo Tinto, Douro
- Sumo de laranja
- Chá gelado roibos com Lima e Limão
- Cerveja Superbock

€ 16,00 por pessoa – 30 min

€ 23,00 por pessoa – 60 min

COCKTAIL PREMIUM

- Soalheiro Bruto Branco, Vinhos Verdes
- Dona Maria Branco, Alentejo
- Parceria Tinto, Douro
- Gin Beefeater, Vodka Absolut, Porto Niepoort Tónico
- Sumo de laranja
- Cerveja Superbock

€ 18,00 por pessoa – 30 min

€ 26,00 por pessoa – 60 min

PARA COMPLETAR

- Champagne Laurent Perrier

€ 18,00 por pessoa – 30 min

- Cocktails | Caipirinha, Mojito, Margarita ou Daiquiri

€ 12,00 por pessoa – 30 min

- Espirituosos | Whisky Red Label, Whisky Ballantines

€ 7,00 por pessoa – 30 min

- Espirituosos | Vodka Absolut, Gin London, Rum Bacardi

€ 7,00 por pessoa – 30 min

Acresce 50% sobre os preços por cada 30 minutos adicionais

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

COCKTAIL ESTORIL | COCKTAIL CASCAIS | COCKTAIL LISBOA | COCKTAIL PREMIUM | PARA COMPLETAR



CANAPÉS FRIOS

- Gaspacho Morango
- Mil folhas Salmão fumado com ovas
- Pato Fumado sobre Bolacha Especiarias
- Espetada de Queijo da Ilha com Goiabada
- Tataki Atum Sobre Algas
- Brandade de Bacalhau sobre Pão Centeio
- Saladinha Waldorf em Tartelete
- Tártaro de Peixe do Dia com molho Kimuchi
- Camarão Salteado sobre Creme de Abacate
- Escabeche de Pato sobre Torricado

4 peças por pessoa - € 10,00

7 peças por pessoa - € 18,00

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

CANAPÉS PARA COCKTAIL

CANAPÉS FRIOS | SHOTS | CANAPÉS QUENTES



SHOTS

- Mini Pastel de Nata
- Crème brûlée de Chocolate Branco
- Mini Pudim Conventual
- Shot de Sopa de Frutos Vermelhos
- Cheese cake sobre Bolo de Rucula
- Folhado de Maça e Canela com creme Baunilha
- Tartelete com Ganache de Café
- Tarte de Coco com Merengue
- Mini Mousse de Manga com Coulis Morango
- Verrine de Fruta da Época

4 peças por pessoa - € 10,00

7 peças por pessoa - € 18,00

Acresce 50% sobre os preços por cada 30 minutos adicionais

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

CANAPÉS PARA COCKTAIL

CANAPÉS FRIOS | SHOTS | CANAPÉS QUENTES



CANAPÉS QUENTES

- Estaladiço Queijo Cabra com mel
- Spring Roll de Legumes com Molho soja
- Choco em tempura de cerveja preta
- Camarão em Crosta de Panko sobre molho de alho
- Pérola de Alheira sobre chutney de Manga
- Bolinha de Frango Tandoori com maionese
- Folhadinha de Linguiça
- Creme de Sapateira com cebolinho
- Mini Bôla de Enchidos Tradicionais
- Kefta de Novilho com cominhos
- Creme de Abóbora assada com Pistácio

4 peças por pessoa - € 10,00

7 peças por pessoa - € 18,00

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

CANAPÉS PARA COCKTAIL

CANAPÉS FRIOS | SHOTS | CANAPÉS QUENTES



BUFFET A

Saladas e compostos frios

- Pepino
- Alface Portuguesa com cebola
- Tomate com Oregãos
- Feijão Frade com Atum
- Molhos vinagrete, cocktail, tártaro, mostarda

Quentes

- Creme de Abóbora com Amêndoa torrada (+ 2€ pessoa)
- Massada de Peixe
- Carne de Porco à Portuguesa

Sobremesas

- Salada de Fruta
- Arroz Doce
- Mousse Chocolate

€ 32,00 por pessoa

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

BUFFET STANDARD | BUFFET TEMÁTICOS

BUFFET A | BUFFET B | BUFFET C | BUFFET D | BUFFET E | BUFFET F



BUFFET B

Saladas e compostos frios

- Rucula com Tomate Seco
- Legumes Grelhados com pesto
- Cuscus com Legumes
- Molhos vinagrete, cocktail, tártaro, mostarda

Quentes

- Creme de Cogumelos Selvagens com tomilho (+2 € por pessoa)
- Ragout de Peixe com Açafrão
- Coq au Vin
- Arroz Branco

Sobremesas

- Fruta em Cubos
- Bavaroise de Manga
- Shot de Sopa de Frutos Vermelhos
- Tarte de Lima com Cachaça

€ 32,00 por pessoa

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | **BUFFETS** | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

BUFFET STANDARD | BUFFET TEMÁTICOS

BUFFET A | **BUFFET B** | BUFFET C | BUFFET D | BUFFET E | BUFFET F



BUFFET C

Saladas e compostos frios

- Alface Portuguesa | Pepino com Cebola
- Pimentos Assados | Farfalle com Atum
- Grão com Bacalhau
- Lombo de Porco com Chouriço
- Bôla de Carnes
- Molhos vinagrete, cocktail, tártaro, mostarda

Quentes

- Creme de Couve-Flôr (+2 € por pessoa)
- Bacalhau Espiritual
- Perna de Porco no Forno
- Batata assada à padeiro

Sobremesas

- Fruta Laminada
- Pudim de Ovos
- Desfeita de Maçã Assada com Canela
- Leite Creme
- Pão de Ló com Doce de ovos

€ 39,00 por pessoa

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

BUFFET STANDARD | BUFFET TEMÁTICOS

BUFFET A | BUFFET B | **BUFFET C** | BUFFET D | BUFFET E | BUFFET F



BUFFET D

Saladas e compostos frios

- Alface Mescun | Milho Doce
- Tomate com Oregãos | Cuscus com Legumes
- Lentilhas com Cebola e Laranja | Crudités
- Presunto com Melão
- Peito de Frango com ervas Provençe
- Molhos vinagrete, cocktail, tártaro, mostarda

Quentes

- Caldo Verde com Chouriço (+2€ por pessoa)
- Penne com Molho Quatro Queijos
- Jarret de Novilho Confitado com Cebolinhas
- Paella à Valenciana

Sobremesas

- Mini Saladinha de Frutas
- Mousse de Maracujá
- Cheese Cake com coulis de Morango
- Bolo de Chocolate Negro
- Pannacotta Baunilha

€ 40,00 por pessoa

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

BUFFET STANDARD | BUFFET TEMÁTICOS

BUFFET A | BUFFET B | BUFFET C | **BUFFET D** | BUFFET E | BUFFET F



BUFFET E

Saladas e compostos frios

- Alface Portuguesa | Pepino com Cebola
- Pimentos Assados | Farfalle com Atum
- Grão com Bacalhau | Lombo de Porco com Chouriço
- Bôla de Carnes | Salada de Ovas com Coêntros
- Mexilhão à Algarvia | Molhos vinagrete, cocktail, tártaro, mostarda

Quentes

- Caldo Verde à Minhota
- Bacalhau com Broa e Azeite Virgem
- Arroz de Pato á Antiga

Sobremesas

- Fruta Laminada
- Arroz Doce
- Desfeita de Maçã Assada com Canela
- Leite Creme
- Pão de Ló com Doce de ovos
- Pudim de Laranja Algarvia
- Mini Pasteis de Nata

€ 47,00 por pessoa

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

BUFFET STANDARD | BUFFET TEMÁTICOS

BUFFET A | BUFFET B | BUFFET C | BUFFET D | **BUFFET E** | BUFFET F



INTERCONTINENTAL MEETINGS®



BUFFET F

Saladas e compostos frios

- Alface Mescun | Milho Doce | Crudités | Presunto com Melão
- Tomate com Oregãos | Cuscus com Legumes
- Peito de Frango com ervas Provençe
- Boulgur com Camarão e hortelã
- Ceviche de Salmão | Legumes Assados com Aioli
- Molhos vinagrete, cocktail, tártaro, mostarda

Quentes

- Tagliatelle com Pesto e azeitonas
- Coxa de Pato Confitada com Laranja
- Salmão Assado com Citrinos
- Batata Salteada com Azeite e Alho

Sobremesas

- Shot de Fruta
- Clafoutis de Frutos Vermelhos
- Mousse de Chocolate com Crumble
- Tartelete de Fruta com Creme Baunilha
- Creme Caramel | Mini Tiramisú

€ 49,00 por pessoa

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

BUFFET STANDARD | BUFFET TEMÁTICOS

BUFFET A | BUFFET B | BUFFET C | BUFFET D | BUFFET E | BUFFET F



BUFFET TEMÁTICO FRANGO

Saladas e compostos frios

- Salada Romana com Frango e Crotons
- Salada de Frango com Maionese e Ovo Cozido
- Empada de Frango
- Peito de Frango Grelhado com Piri Piri
- Kebab de Frango e Bacon
- Molhos vinagrete, cocktail, tártaro, mostarda

Quentes

- Farfalle com Frango tandoori
- Supremo de Frango com Molho tandoori
- Arroz Basmati

Sobremesas

- Shot de Fruta
- Panacotta de Maracujá
- Bolo de Agrião com Chocolate
- Tarte de Côco

€ 35,00 por pessoa

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

BUFFET STANDARD | BUFFET TEMÁTICOS

BUFFET TEMÁTICO FRANGO | BUFFET TEMÁTICO BRASIL | BUFFET TEMÁTICO MAR



BUFFET TEMÁTICO BRASIL

Saladas e compostos frios

- Palmito com Pickle cebola roxa | Abacaxi com Frutos do Mar
- Salpicão de Frango
- Pão de Queijo
- Carne Seca com Mandioca
- Cuscus com Camarão
- Frango em leite de Côco com Papaia
- Molhos vinagrete, cocktail, tártaro, mostarda

Quentes

- Feijoada à Brasileira
- Moqueca de Peixe
- Arroz de Alho

Sobremesas

- Fruta Tropical
- Mousse de Maracujá
- Quindim
- Doce de Leite com Goiaba
- Pudim de Leite de Côco

€ 42,00 por pessoa

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

BUFFET STANDARD | BUFFET TEMÁTICOS

BUFFET TEMÁTICO FRANGO | BUFFET TEMÁTICO BRASIL | BUFFET TEMÁTICO MAR



BUFFET TEMÁTICO MAR

Saladas e compostos frios

- Salada Verde | Salada de Tomate e Pesto
- Salada de Ovas | Ceviche de Salmão | Escabeche de Peixe Branco
- Salada de Mexilhão com cebola e coêntrios
- Farfalle com Atum e Pimentos | Salada de Polvo
- Mini Rissois de Camarão | Salmão Fumado com Queijo Creme
- Molhos vinagrete, cocktail, tártaro, mostarda

Quentes

- Sopa de Peixe
- Espadarte Grelhado com Manteiga de Lima
- Arroz de Tamboril com Camarão e Coêntrios
- Batata Assada ao Sal

Sobremesas

- Shots de Fruta Variada
- Bavaroise de Morango
- Mousse de Chocolate com Menta | Pudim de Laranja
- Torta de Laranja | Tarte de Limão com Merengue
- Bolo de Banana com Nozes | Tiramisú

€ 48,00 por pessoa

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

BUFFET STANDARD | BUFFET TEMÁTICOS

BUFFET TEMÁTICO FRANGO | BUFFET TEMÁTICO BRASIL | BUFFET TEMÁTICO MAR



NATURA

- Refrigerantes | Coca-cola, Sprite, Ice Tea
- Água mineral com ou sem gás
- Sumo natural de laranja

€ 9,00 por pessoa

STANDARD

- Seleção de Vinho Branco Intercontinental
- Seleção de Vinho Tinto Intercontinental
- Cerveja
- Água mineral com ou sem gás
- Refrigerantes | Coca-cola | Sprite | Ice Tea | Sumo natural de laranja

€ 14,00 por pessoa

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

SUPERIOR

- Vinho branco: Diálogo Branco - Douro
- Castas: Rabigato, Códega do Larinho, Gouveio, Dona Branca, Viosinho, Bical
- Vinho tinto: Monte da Ravasqueira Tinto - Alentejo
- Castas: Touriga Nacional, Aragonês, Syrah, Alicante Bouschet
- Cerveja
- Refrigerantes | Coca-cola | Sprite | Ice Tea | Sumo natural de laranja
- Água mineral com ou sem gás

€ 18,00 por pessoa

UPSCALE

- Vinho branco: Carlos Reynolds Branco - Alentejo
- Castas: Arinto e Antão Vaz
- Vinho tinto: Parceria Tinto - Douro
- Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz
- Filipa Pato 3B Espumante - Bairrada
- Baga e Bical
- Aromas floral e frutas frescas
- Cerveja
- Refrigerantes | Coca-cola | Sprite | Ice Tea | Sumo natural de laranja
- Água mineral com ou sem gás

€ 21,00 por pessoa

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES



CANAPÉS FRIOS

- Gaspacho Morango
- Mil folhas Salmão fumado com ovas
- Pato Fumado sobre Bolacha Especiarias
- Espetada de Queijo da Ilha com Goiabada
- Tataki Atum Sobre Algas
- Brandade de Bacalhau sobre Pão Centeio
- Saladinha Waldorf em Tartelete
- Tártaro de Peixe do Dia com molho Kimuchi
- Camarão Salteado sobre Creme de Abacate
- Escabeche de Pato sobre Torricado

Preços Unitários

4 canapés por pessoa – € 10,00

Por cada canapé adicional – € 2,00

CANAPÉS QUENTES

- Estaladiço Queijo Cabra com mel
- Spring Roll de Legumes com Molho soja
- Choco em tempura de cerveja preta
- Camarão em Crosta de Panko e molho de alho
- Pérola de Alheira sobre chutney de Manga
- Bolinha de Frango Tandoori com maionese
- Folhadinho de Linguiça
- Creme de Sapateira com Cebolinha
- Mini Bôla de Enchidos Tradicionais
- Kefta de Novilho com Cominhos Creme de Abóbora assada com Pistácio

Preços Unitários

4 canapés por pessoa – € 10,00

Por cada canapé adicional – € 2,00

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

COCKTAILS | MENUS | BUFFETS ADICIONAIS | CEIAS | BAR ABERTO

COCKTAIL DE BOAS VINDAS | BEBIDAS DE COCKTAIL



BEBIDAS DE COCKTAIL

- Vinho Branco e Tinto Seleccionado para a refeição
- Gin Beefeater; Vodka Moskovskaya; Whiskey Ballantines
- Caipirinha Tradicional e de Frutos
- Porto Branco Seco
- Cerveja
- Chá Gelado de Roibos com Citrinos

Preços Unitários

Cocktail de 90 minutos – € 18,00 por pessoa

Para completar ...

Champagne Pommery ou GH Mumm

€ 14,00 por pessoa

Espumante Sidóneo de Sousa ou Herdade do Esporão

€ 6,00 por pessoa

Upgrade de Espirituosos | Whisky Red Label, Vodka Absolut,
Gin Tanqueray

€ 4,00 por pessoa

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

COCKTAILS | MENUS | BUFFETS ADICIONAIS | CEIAS | BAR ABERTO

COCKTAIL DE BOAS VINDAS | BEBIDAS DE COCKTAIL

MENU I

Sopa

- Creme de Boletus com Óleo de Trufa

Peixe

- Supremo de Bacalhau com Crosta de Salsa, Lombardo estufado e Batata Confit

Carne

- Medalhão de Porco a baixa temperatura, Esmagada de Batata e Farinheira com Chalotas ao Vinho

Sobremesa

- Sopa fria de Morango com Poejo, Champanhe e Gelado de Coco

Bolo de Noiva

- Bolo de Chocolate ou Ovos com Glacée

Preço por pessoa - € 65,00

Opção de Buffet de 6 Sobremesas – acréscimo de € 5,00 por pessoa

MENU II

Entrada

- Tártaro de Salmão com Manga e Kimuchi, Rebentos e Pikles Caseiros

Peixe

- Naco de Corvina Assado sobre Risoto de Ostras do Sado e Codium e Molho Beurre Blanc

Carne

- Vazia Maturada sobre Pleurotes Grelhados, Puré de Abóbora e Chips de Batata

Sobremesa

- Parfait de Coco com Ananás Caramelizado e Sorvete de Maracujá

Bolo de Noiva

- Bolo de Chocolate ou Ovos com Glacée

Preço por pessoa - € 75,00

Opção de Buffet de 6 Sobremesas – acréscimo de € 5,00 por pessoa

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

COCKTAILS | MENUS | BUFFETS ADICIONAIS | CEIAS | BAR ABERTO

MENU I | MENU II | MENU III | MENU IV

MENU III

Entrada

- Chartreuse de Espargos com Salada de Sapateira, Carpaccio de Abacate com Rebentos e Espuma de Cerveja

Peixe

- Lombo de Garoupa Grelhado com Sabores de Caldeirada

Carne

- Magret de Pato Confitado sobre Puré de Cenoura e Redução de Laranja

Sobremesa

- Pudim Abade Priscos com Espuma de Framboesa e Sorvete de Pera Bebada

Preço por pessoa - € 85,00

Opção de Buffet de 6 Sobremesas – acréscimo de € 5,00 por pessoa

MENU IV

Entrada

- Salmão 46°C com Salada de Bulgur, Miolo de Vieira sobre Creme de Couve Flor e Emulsão de Bacon Fumado

Peixe

- Tataki de Atum com Crosta de Sésamo, Puré de Ervilha e Wasabi, Molho Teriyaki

Carne

- Aba de Leitão Confitada 24h sobre Batata Doce Assada, Camarão em Kadaif e Chutney de Kumquats

Sobremesa

- Texturas de Chocolate com Sorvete de Ginja

Preço por pessoa - € 100,00

Opção de Buffet de 6 Sobremesas – acréscimo de € 5,00 por pessoa

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

COCKTAILS | MENUS | BUFFETS ADICIONAIS | CEIAS | BAR ABERTO

MENU I | MENU II | MENU III | MENU IV

BUFFET DE MARISCO

- Camarão Cozido - Acréscimo por pessoa - € 6,00
- Camarão Cozido e Sapateira Recheada - Acréscimo por pessoa - € 11,00
- Camarão Cozido, Sapateira Recheada e Mexilhão à Algarvia - Acréscimo por pessoa - € 15,00

BUFFET DE QUEIJOS

Mesa de Queijos Nacionais - Acréscimo por pessoa - € 5,00

- Queijo Niza | Queijo Rabaçal | Queijo Saloio | Queijo Ilha | Queijo Ovelha Amanteigado | Queijo Cabra | Tostas Caseiras | Flat Bread Gressinos e Compotas Caseiras

Mesa de Queijos Internacionais - Acréscimo por pessoa - € 6,50

- Queijo Chevre | Queijo Camembert | Queijo Emmental | Queijo Roquefort | Queijo Feta | Queijo Brie | Tostas Caseiras | Flat Bread | Gressinos e Compotas Caseiras

BUFFET DE SOBREMESA

- Panacotta de Baunilha
- Mousse de Chocolate Branco e Lima
- Mini Pasteis de Nata
- Arroz Doce
- Pudim de Ovos
- Tarte Crumble de Maçã
- Tarte Amêndoa
- Tarte de Côco
- Tiramisú
- Chesse Cake
- Pudim de Laranja
- Bolo de Chocolate
- Semi Frio de Frutas Tropicais
- Bavaroise de Manga
- Crème brûlée com Alecrim

Seleção de 8 Variedades

Acréscimo por pessoa - € 6,50

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

COCKTAILS | MENUS | BUFFETS ADICIONAIS | CEIAS | BAR ABERTO

BUFFET DE MARISCO | BUFFET DE QUEIJOS | BUFFET DE SOBREMESAS

CEIA I

- Mini Pão com Chouriço
- Mini Pasteis de Nata

Preço por pessoa - € 3,50

CEIA II

- Chocolate Quente
- Mini Pasteis de Nata

Preço por pessoa - € 4,00

CEIA III

- Mini Donuts Mini
- Folhado de Linguiça

Preço por pessoa - € 4,00

CEIA IV

- Mini Pregos de Novilho
- Mini Pão com Chouriço
- Caldo Verde
- Mini Pasteis de Nata

Preço por pessoa - € 5,50

CEIA V

- Macarrons variados
- Morangos com Chocolate
- Mini Hamburgueses
- Mini Bolas de Berlim

Preço por pessoa - € 6,00

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

COCKTAILS | MENUS | BUFFETS ADICIONAIS | CEIAS | BAR ABERTO

CEIA I | CEIA II | CEIA III | CEIA IV | CEIA V

BAR ABERTO I

- Porto Niepoort White Dry e Tawny
- Whisky Famous Grouse
- Gin Beefeater
- Vodka Absolut Refrigerantes
- Sumo de laranja e água mineral

Preço por pessoa – 22,00€

BAR ABERTO II

- Porto Niepoort Tawny
- Vinho Branco Contos da Terra, Douro | Vinho Tinto Selo , Alentejo
- Whisky Johnny Walker Red Label
- Gin Bombay Sapphire
- Vodka Finlândia
- Aguardente velha CRF
- Licores | Beirão, Amarguinha, Bailey's, Campari
- Cerveja Super Bock
- Refrigerantes | Sumo de laranja e água mineral

€ 28.00 por pessoa por hora

BAR ABERTO III

- Porto Taylor's Tawny 10 anos
- Madeira Barbeito 5 anos Boal
- Vinho Branco Carlos Reynolds, Alentejo
- Vinho Tinto Parceria, Douro
- Champagne Pommery Brut
- Whisky Ballantines, Whisky Johnny Walker Black Label, Whisky Bourbon Jack Daniels
- Gin Tanqueray, Vodka Grey Goose
- Rum Bacardi 8 anos
- Aguardente Velha CRF
- Licores | Beirão, Amarguinha, Bailey's, Campari
- Pimm's, Malibu
- Cerveja | Super Bock, Heineken
- Refrigerantes | Sumo de laranja e água mineral

€ 35.00 por pessoa por hora

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

COCKTAILS | MENUS | BUFFETS ADICIONAIS | CEIAS | BAR ABERTO

BAR ABERTO I | BAR ABERTO II | BAR ABERTO III



AMENITY VIP I

- 6 Trufas de chocolate
- 1 Garrafa de água mineral 1L

Preço por pessoa - € 9,50

AMENITY VIP II

- 6 Peças de fruta da época
- 6 Trufas de chocolate
- 1 Garrafa de água mineral 1L

Preço por pessoa - € 15,00

AMENITY VIP III

- 6 Peças de fruta da época | 2 Mini Pasteis de Nata
- 2 Mignardizes de chocolate
- 1 Garrafa de água mineral 1L

Preço por pessoa - € 15,00

AMENITY VIP IV

- 6 Peças de fruta seasonal
- 2 Mini Smoked ham Wraps
- 2 Toasts of smoked Duck
- 4 Pieces of cheese
- 4 Parmesan sticks
- 6 Trufas de chocolate
- 1 Garrafa de água mineral 1L

Preço por pessoa - € 22,00

AMENITY VIP V

- 6 Peças de fruta da época
- 1 Bolo com logotipo personalizado 250gr
- 1 Garrafa de água mineral 1L

Preço por pessoa - € 45,00

INTRODUÇÃO | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS PARA COCKTAIL | BUFFETS | PACOTES DE BEBIDAS | MENUS CASAMENTOS | AMENITIES

INTRODUCTION

Whatever the scale or theme of your meeting, we use our considerable culinary know-how to create authentic, unpretentious lunches, coffee breaks and dinners.

Our Local Origins dishes, for instance, offer signature and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.

Whereas our World Kitchen recipes leverage our global know-how by drawing on the experience of our chefs to offer a collection of authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world.

For all of our menus, we source ingredients locally where possible, with the emphasis on fresh and natural produce.

Simply click on the style of menu you require from the bottom navigation bar to view the options available, alternatively our team of Chefs would be pleased to work with you to create your very own Insider menu to ensure a truly memorable experience.



Local origins



World Kitchen



Light



Vegetarian

**INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES**



BEVERAGES

- Coffee
- Selection of teas and infusions
- Milk
- Hot chocolate (winter) or Green iced tea with cucumber (summer)
- Selection Cookies

€ 8,00 per person

EXTRAS

- | | |
|----------------------|-------------------|
| • Fresh orange juice | € 2,50 per person |
| • Fruit yoghurts | € 2,00 per person |
| • Sodas | € 3,00 per person |
| • Espresso coffee | € 2,50 per person |

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES



SUGGESTION I

In the morning

- Cascas butter Cookies
- Mini Madeleines
- Cheese and ham
- Fruit shots

In the afternoon

- Chicken and mayo finger sandwich
- Financier
- Banana cake
- Melon in cubes

SUGGESTION II

In the morning

- Danish with raisins
- Pain au Chocolat
- Speculos
- Fruit Shots

In the afternoon

- Mini poultry ham finger sandwich
- Palmier
- Red Globe grapes
- Coconut Rocher

€ 4,00 per person, per period (morning or afternoon)

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

BEVERAGES | FOOD SUGGESTION

SUGGESTION I | SUGGESTION II | SUGGESTION III | SUGGESTION IV | SUGGESTION V | EXTRA

SUGGESTION III

In the morning

- Wallnuts Muffin
- Ginger cake
- Mini cream custard
- Fruit shots

In the afternoon

- Roastbeef wrap with cornichons sauce
- Lemon cake
- Chocolate cookies
- Green Apples

SUGGESTION IV

In the morning

- Chocolate Muffin
- Apple chausson
- Yogurt cake
- Fruit shot

In the afternoon

- Cream cheese and rocket salad finger
- Spices cookies
- Mini fruit tartelette
- Rocha pear

€ 4,00 per person, per period (morning or afternoon)

SUGGESTION V

In the morning

- Palmiers
- Cheese croissant
- Chocolate brownie
- Fruit shots

In the afternoon

- Cheese and ham croissant
- Salmon Mini-Wrap
- Tramezzini with smoked ham
- Fruit shots

€ 4,00 per person, per period (morning or afternoon)

EXTRA

- Chicken and mayo finger sandwich € 5,00 per person
- Cream cheese and rocket finger sandwich € 5,00 per person
- Cheese and ham croissants € 4,50 per person
- Chocolate truffles € 3,00 per person

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

BEVERAGES | FOOD SUGGESTION

SUGGESTION I | SUGGESTION II | SUGGESTION III | SUGGESTION IV | SUGGESTION V | EXTRA



INTERCONTINENTAL MEETINGS®

BEVERAGES

- Coffee or Decaf € 18,00 | Liter
- Black Tea Pot € 18,00 | Liter
- Hot Chocolate € 18,00 | Liter
- Milk € 8,00 | Liter
- Fruit Juice | Orange, Apple, Pineapple or Grapefruit € 15,00 | Liter
- Sodas | Coca-cola, Sprite, Iced Tea € 4,50 | 20 cl
- Espresso €3,50 | Unit
- Mineral or Sparkling Water € 4,50 | Liter

FOOD

- Mini Pastéis de nata | 12 pieces € 12,00
- Croissants, Danish or muffins | 12 pieces € 12,00
- Biscuits | 12 pieces € 10,00
- Petit fours or mignardises | 12 pieces € 14,00
- Finger sandwich | 12 pieces € 18,00
- Scones with Jams | 12 pieces € 12,00
- Fruit Verrines | 12 pieces € 14,00
- Whole Fruit | 12 pieces € 10,00

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES



LUNCH BOX I

- 1 Seasonal piece of fruit
- 1 Chocolate cereal barre
- 1 Cheese and ham
- 1 Still water 0.50L
- 1 Bottled orange juice Compal 0.25L

€ 13,00 per person

LUNCH BOX II

- 1 Seasonal piece of fruit
- 1 Smoked ham wrap
- 1 Chocolate muffin
- 1 Red fruit cereal barre
- 1 Still water 0.50L
- 1 Bottled orange juice Compal 0.25L

€ 16,00 per person

LUNCH BOX III

- 1 Seasonal piece of fruit
- 1 Chicken pie
- 1 Roastbeef sandwich
- 1 Chocolate brownie
- 1 Red fruit cereal barre
- 1 Still water 0.50L
- 1 Green tea and Lemon iced tea Pleno

€ 21,00 per person

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

LUNCH BOX I | LUNCH BOX II | LUNCH BOX III



MENU I

- Cowley-flower cream with roasted walnuts
- Stuffed chicken breast with Parisienne potatoes and roasted vegetables
- Passion-fruit Pannacota with marinated strawberries

€ 30,00 per person

MENU II

- Mesclum salad with rocha pear and sun dried tomato
- Pork loin stew with chalots and mushrooms
- Caramel puding with mandioca cake

€ 30,00 per person

MENU III

- Sea bass tartare with kimuchi and mango
- Duck leg in panko, potato croquette and orange reductions
- Chocolate mousse with gratted coconut

€ 32,00 per person

MENU IV

- Grilled vegetables, tomato confit and wild rocket salad
- Sea-bass fillet with corn bread, potato crums and virgin sauce
- Orange puding, black chocolate ganache and sweet egg whites sticks

€ 35,00 per person

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

MENU I | MENU II | MENU III | MENU IV | MENU V | MENU VI | MENU VII | MENU VIII | VEGETARIAN MENU I | VEGETARIAN MENU II



MENU V

- Pineapple carpaccio with smoked ham and fennel cracker
- Roasted salmon loin, polenta with vegetables and citrus sauce
- White chocolate and lime crème-brûlée with raspberry sorbet

€ 40,00 per person

MENU VI

- Goat cheese crackers with thyme honey and sesame seeds
- King crab risotto with champagne and galanga emulsion
- Chocolate fondant with vanilla ice-cream

€ 44,00 per person

MENU VII

- Veal pie with tomato confit and green salad
- Roasted pork loin with roasted vegetables with pesto and gratinated potato
- Vanilla infused cheese cake with red fruit coulis

€ 50,00 per person

MENU VIII

- Duet of Foie-Gras – Scallop over roasted banana; duck confit, figs chutney and raisins croquette
- Veal tenderloin with green asparagus risotto and mustard sauce
- Pudim Abade Priscos with roasted kumquats and cream ice-cream

€ 65,00 per person

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

MENU I | MENU II | MENU III | MENU IV | MENU V | MENU VI | MENU VII | MENU VIII | VEGETARIAN MENU I | VEGETARIAN MENU II

VEGETARIAN MENU I

- Vegetable cream with grilled tofu and sesame oil
- Mix of roasted vegetables over polenta. Pumpkin purée and pate-a-choux cracker
- Pumpkin cheese-cake over rocket salad

€ 35,00 per person

VEGETARIAN MENU II

- Chick-peas flan, endives salad and romanesc sauce
- Wild mushroom risotto with micro-vegetables
- Coconut tart with merengue and lime and tangerine sorbet

€ 40,00 per person

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

MENU I | MENU II | MENU III | MENU IV | MENU V | MENU VI | MENU VII | MENU VIII | VEGETARIAN MENU I | VEGETARIAN MENU II



COCKTAIL ESTORIL

- Quinta de Cabriz Branco, Dão
- Esteva, Douro
- Cold Roibos tea with lime and lemon
- Super Bock beer

€ 12,00 per person – 30 min

€ 18,00 per person – 60 min

COCKTAIL CASCAIS

- Condado da Vinhas Branco, Alentejo
- Odelouca Rosé, Algarve
- Porto branco seco - Taylor's Chip Dry
- Cold Roibos tea with lime and lemon
- Super Bock beer

€ 14,00 per person – 30 min

€ 21,00 per person – 60 min

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

COCKTAIL ESTORIL | COCKTAIL CASCAIS | COCKTAIL LISBOA | COCKTAIL PREMIUM | COCKTAIL FINGER FOOD

COCKTAIL LISBOA

- Espumante Filipa Pato 3B, Beiras
- Carlos Reynolds, Alentejo
- Diálogo Tinto, Douro
- Sumo de laranja
- Cold Roibos tea with lime and lemon
- Super Bock beer

€ 16,00 per person – 30 min

€ 23,00 per person – 60 min

COCKTAIL PREMIUM

- Soalheiro Bruto Branco, Vinhos Verdes
- Dona Maria Branco, Alentejo
- Parceria Tinto, Douro
- Gin Beefeater, Vodka Absolut, Porto Niepoort Tónico
- Orange Juice
- Super Bock beer

€ 18,00 per person – 30 min

€ 26,00 per person – 60 min

COCKTAIL FINGER FOOD

- Champagne Laurent Perrier

€ 18,00 per person – 30 min

- Cocktails | Caipirinha, Mojito, Margarita ou Daiquiri

€ 12,00 per person – 30 min

- Spirits | Whisky Red Label, Whisky Ballantines

€ 7,00 per person – 30 min

- Spirits | Vodka Absolut, Gin London, Rum Bacardi

€ 7,00 per person – 30 min

Increase of 50% of selling price for every additional 30 minutes

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

COCKTAIL ESTORIL | COCKTAIL CASCAIS | COCKTAIL LISBOA | COCKTAIL PREMIUM | COCKTAIL FINGER FOOD



COLD CANAPÉS

- Strawberry Gazpacho
- Smoked salmon mille-feuille with fish eggs
- Smoked duck over spices cookie
- Azores cheese kebab with guava
- Tuna Tataki with seaweed
- Cod-fish brandade over rye bread
- Waldorf salad in a tartelette
- Fish tartare with Kimuchi sauce
- Sautéed shrimp with avocado cream
- Duck pickle over torricado

4 pieces per person - € 10,00

7 pieces per person - € 18,00

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

COLD CANAPÉS | SWEET SHOTS | HOT CANAPÉS



SWEET SHOTS

- Mini custard cream pastry
- White chocolate crème brûlée
- Mini Portuguese pudding
- Red fruit shots
- Cheese cake over rocket salad bed
- Apple chausson with cinnamon and vanilla cream
- Tartelete with coffee Ganach
- Coconut tart with merengu
- Mini mango Mousse with strawberry
- Seasonal fruit verrine

4 pieces per person - € 10,00

7 pieces per person - € 18,00

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

COLD CANAPÉS | SWEET SHOTS | HOT CANAPÉS



HOT CANAPÉS

- ✓ • Goat cheese cracker
- ✓ • Vegetable spring roll with soy sauce
- Cuttlefish tempura with black beer
- Panko crusted shrimp over garlic sauce
- Alheira croquettes over mango chutney
- Chicken tandoori with mayo
- Sausage pastry
- King crab cream with chives
- Mini cold cut cak
- Veal kefta with cummins
- ✓ • Roasted pumklin cream with pistáchio

4 pieces per person - € 10,00

7 pieces per person - € 18,00

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

COLD CANAPÉS | SWEET SHOTS | HOT CANAPÉS



BUFFET A

Mix of salads

- Cucumber salad
- Portuguese cabbage with onion
- Tomato and oregano
- Black eyed bean with tuna fish
- Sauces: vinaigrette, cocktail, tartare, mustard

Main courses

- Pumpkin cream with roasted almond (+ 2€ per person)
- Typical Portuguese Fish and Pasta dish
- Carne de Porco á Portuguesa - Pork loin with potatoes and pickles

Desserts

- Fruit salad
- Sweet rice pudding
- Chocolate mousse

€ 32,00 per person

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | **BUFFETS** | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

STANDARD BUFFET | THEME BUFFET

BUFFET A | BUFFET B | BUFFET C | BUFFET D | BUFFET E | BUFFET F



BUFFET B

Mix of salads

- Rocket salad with sun dried tomato
- Grilled vegetables with Pesto
- Cuscus with vegetables
- Sauces vinaigrette, cocktail, tartare, mustard

Main courses

- Mushroom cream with thyme (+2€ per person)
- Fish Ragout with saffron
- Coq au Vin
- White rice

Desserts

- Fresh fruit in cubes
- Mango bavaroise
- Red fruit shot
- Lime tart with Cachaça

€ 32,00 per person

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | **BUFFETS** | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

STANDARD BUFFET | THEME BUFFET

BUFFET A | **BUFFET B** | BUFFET C | BUFFET D | BUFFET E | BUFFET F



BUFFET C

Mix of salads

- Portuguese lettuce | Cucumber with onion
- Roasted peppers | Tuna fardalle
- Chick peas with cod-fish | Pork loin with Chourizo
- Bôla - Meat cake | Sauces vinaigrette, cocktail, tartare, mustard

Main courses

- Cawly-flower cream (+2€ per person)
- Gratinated codfish with, cream, potato, carrot
- Pork leg in the oven
- Portuguese typical roasted potatoes.

Desserts

- Laminated fruit
- Egg Pudding
- Apple pie with cinnamon
- Crème-Brûlée
- Portuguese soft-cake with egg cream

€ 39,00 per person

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | **BUFFETS** | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

STANDARD BUFFET | THEME BUFFET

BUFFET A | BUFFET B | **BUFFET C** | BUFFET D | BUFFET E | BUFFET F



BUFFET D

Mix of salads

- Mesclun | Sweet corn
- Tomato with Oregano | Vegetable Cuscus
- Lentils with onion and carrot | Crudités
- Melon with smoked ham | Chicken breast with Provence herbs
- Sauces vinaigrette, cocktail, tartare, mustard

Main courses

- Portuguese cabbage with Chorizo (+2€ per person)
- Penne with Four cheese sauce
- Confité of veal jarret with onions
- Valencian Paelha

Desserts

- Mini fruit salad
- Passion fruit mousse
- Cheese Cake with strawberry Coulis
- Black forest cake
- Vanilla panacotta

€ 40,00 per person

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

STANDARD BUFFET | THEME BUFFET

BUFFET A | BUFFET B | BUFFET C | **BUFFET D** | BUFFET E | BUFFET F



BUFFET E

Mix of salads

- Portuguese lettuce | Cucumber with onion | Roasted peppers
- Tuna farfalle | Chick peas with cod-fish | Pork loin with Chorizo
- Bôla – Meat cake | Fish egg salad with coriander
- Mussels Algarve way | Sauces vinaigrette, cocktail, tartare, mustard

Main courses

- Portuguese cabbage soup
- Codfish with corn bread and virgin olive oil
- Old fashion duck rice

Desserts

- Laminated fruit
- Egg Pudding
- Apple pie with cinnamon
- Crème-Brûlée
- Portuguese soft-cake with egg cream
- Orange pudding
- Mini cream custard

€ 47,00 per person

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

STANDARD BUFFET | THEME BUFFET

BUFFET A | BUFFET B | BUFFET C | BUFFET D | **BUFFET E** | BUFFET F



BUFFET F

Mix of salads

- Mesclun | Sweet Corn | Tomato and Oregano | Vegetable Cuscus
- Crudités with sauce | Bulgur with shrimp and perppermint
- Smoked ham with Melon | Chicken breast with Provence herbs
- Salmon ceviche Roasted vegetables with Aioli
- Sauces: vinaigrette, cocktail, tartare, mustard

Main courses

- Tagliatelle with pesto and olives
- Duck leg confit with orange
- Roasted salmon with citrus
- Sautéed potato with garlic olive oil

Desserts

- Fruit shot
- Red fruit clafoutis
- Chocolate mousse with crumble
- Fruit tartelette with vanilla cream
- Caramel cream
- Mini Tiramisu

€ 49,00 per person

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

STANDARD BUFFET | THEME BUFFET

BUFFET A | BUFFET B | BUFFET C | BUFFET D | BUFFET E | BUFFET F



CHICKEN THEME BUFFET

Mix of salads

- Romaine salad with chicken and croutons
- Chicken salad with mayo and boiled egg
- Chicken pie
- Grilled chicken breast with Piri Piri
- Chicken and bacon Kebab
- Sauces vinaigrette, cocktail, tartare, mustard

Main courses

- Farfalle with chicken tandoori
- Chicken supreme with Thai sauce
- Basmati rice

Desserts

- Fruit shots
- Passion-fruit panacotta
- Mash cake with chocolate
- Coconut tart

€ 35,00 per person

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | **BUFFETS** | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

STANDARD BUFFET | THEME BUFFET

CHICKEN THEME BUFFET | BRAZIL THEME BUFFET | SEA FOOD THEME BUFFET



BRAZIL THEME BUFFET

Mix of salads

- Palm tree with red onion pickles | Pineapple with sea-food
- Chicken sausage
- Cheese bread
- Biltong with mandioca
- Shrimp cuscus
- Chicken in coconut milk and papaya
- Sauces vinaigrette, cocktail, tartare, mustard

Main courses

- Brazilian style bean stew
- Fish Moqueca
- Garlic rice

Desserts

- Tropical fruit
- Passion-fruit mousse
- Quindim
- Sweet Caramel with guava
- Coconut milk pudding

€ 42,00 per person

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

STANDARD BUFFET | THEME BUFFET

CHICKEN THEME BUFFET | BRAZIL THEME BUFFET | SEA FOOD THEME BUFFET



SEA FOOD THEME BUFFET

Mix of salads

- Green salad | Pesto and tomato | Fish egg salad | Salmon ceviche
- White fish vinaigrette | Mussel salad with onion and coriander
- Farfalle with tuna and peppers | Octopus salad
- Mini shrimp dumplings | Smoked salmon with cream cheese
- Sauces vinaigrette, cocktail, tartare, mustard

Main courses

- Fish soup
- Grilled swordfish with lime butter
- Anglerfish rice with shrimp and coriander
- Salt roasted potatoes

Desserts

- Seasonal fruit shots
- Strawberry bavaroise
- Chocolate and mint mousse
- Orange pudding
- Orange pie | Lemon pie with merengue
- Banana and walnut cake | Tiramisu

€ 48,00 per person

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | **BUFFETS** | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

STANDARD BUFFET | **THEME BUFFET**

CHICKEN THEME BUFFET | BRAZIL THEME BUFFET | **SEA FOOD THEME BUFFET**



NATURA

- Sodas | Coca-cola, Sprite, Ice Tea
- Mineral and sparkling water
- Fresh orange juice

€ 9,00 per person

STANDARD

- Selection of White Wine InterContinental
- Selection of Red Wine InterContinental
- Beer
- Mineral and sparkling water
- Sodas | Coca-cola, Sprite, Ice Tea
- Fresh orange juice

€ 14,00 per person

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

SUPERIOR

- White wine: Diálogo Branco - Douro
- Grape variety: Rabigato, Códaga do Larinho, Gouveio, Dona Branca, Viosinho, Bical
- Red wine: Monte da Ravasqueira Tinto - Alentejo
- Grape variety: Touriga Nacional, Aragonês, Syrah, Alicante Bouschet
- Beer
- Sodas | Coca-cola, Sprite, Ice Tea
- Mineral and sparkling water
- Fresh orange juice

€ 18,00 per person

UPSCALE

- White wine: Carlos Reynolds Branco - Alentejo
- Grape variety: Arinto, Antão Vaz
- Red wine: Parceria Tinto - Douro
- Grape variety: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
- Filipa Pato 3B Sparkling wine - Bairrada
- Grapes: Baga and Bical
- Floral and fresh fruit aromas
- Sodas | Coca-cola, Sprite, Ice Tea
- Mineral and sparkling water
- Fresh orange juice

€ 21,00 per person

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

COLD CANAPÉS

- Strawberry Gazpacho
- Smoked Salmon Mille-Fueille with Egg
- Smoked Duck over Spices Cookie
- Guava and Cheese Kebab
- Tuna Tataki over Sea-Weed
- Cod-Fish Brandade
- Waldorf Tartelet Fish
- Tartar with Kimuchi
- Sautéed Shrimp Avocado Cream
- Duck "Escabeche"

4 Canapés per person – € 10,00

For every additional canapé – € 2,00

HOT CANAPÉS

- Crispy Goat Cheese with Honey
- Vegetable Spring Roll with Soy Sauce
- Tempura of Squid with Black Beer
- Panko Shrimp with Garlic Sauce
- Poultry Croquette with Mango chutney
- Chicken Tandori with Mayonese
- Blood Sausage with Puff Pastry
- King Crab with Chives
- Sausages Bread
- Veal Kefta with Cummins
- Roasted Pumpkin Purée with Pistaccios

4 Canapés per person – € 10,00

For every additional canapé – € 2,00

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

COCKTAILS | MENUS | ADDITIONAL BUFFETS | SUPPER | OPEN BAR

WELCOME COCKTAIL | COCKTAIL DRINKS



COCKTAIL DRINKS

- White and Red Wine
- Gin Beefeater; Vodka Moskovskaya; Whiskey Ballantines
- Tradicional and Fruit Caipirinha
- Dry Port
- Beer Roibos Tea with Citrus

Price per person – € 18,00

To top up...

Champagne Pommery or GH Mumm
€ 14,00 per person

Sparkling Wine Sidóneo de Sousa or Herdade do Esporão
€ 6,00 per person

Upgrade of Spirits | Whisky Red Label, Vodka Absolut, Gin Tanqueray
€ 4,00 per person

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

COCKTAILS | MENUS | ADDITIONAL BUFFETS | SUPPER | OPEN BAR

WELCOME COCKTAIL | COCKTAIL DRINKS

MENU I

Soup

- Boletus Cream with Truffle Oil

Fish

- Cod-Fish Supreme with Parsley Crust, Cabbage Stew and Potato Confit

Meat

- Low Temperature Pork Medallion, Potato Purée and Chalots with Wine

Dessert

- Strawberry and Pennyroyal Soup with Champagne and Coconut Ice Cream

Wedding Cake

- Chocolate or Egg Base with Glacée

Price per person - € 65,00

Option of 6 Dessert Buffet – € 5,00 per person

MENU II

Starter

- Salmon Tartar with Mango, Kimuchi, Roots Pickles

Fish

- Roasted Meagre Loin with Oyster Risotto, Codium and Beurre Blanc Sauce

Meat

- Matured Loin over Grilled Pleurottes, Pumpkin Purée and Potato Chips

Dessert

- Coconut Parfait with Caramelized Pineapple and Pison-Fruit Sorbet

Wedding Cake

- Chocolate or Egg Base with Glacée

Price per person - € 75,00

Option of 6 Dessert Buffet – € 5,00 per person

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

COCKTAILS | MENUS | ADDITIONAL BUFFETS | SUPPER | OPEN BAR

MENU I | MENU II | MENU III | MENU IV

MENU III

Starter

- Asparagus Chartreuse with King Crab Salad, Avocado Carpaccio and Beer Foam

Fish

- Grilled Grouper Loin with Vegetable Stew

Meat

- Duck Magret Confit over Carrot Purée with Orange Reduction

Dessert

- Pudim Abade Priscos with Raspberry Foam and Pear in Wine Sorbet

Price per person - € 85,00

Option of 6 Dessert Buffet – € 5,00 per person

MENU IV

Starter

- Salmon 46°C with Bulgur, Sealed Scallop over Cauliflower Cream and Smoked Bacon Emulsion

Fish

- Tuna Tataki in Sesame Crust, Peas and Wasabi Purée and Teriyaki Sauce

Meat

- Suckling Pig Belly 24h Confit over Roasted Sweet Potato, Kadaif Shrimp and Kumquat Chutney

Dessert

- Chocolate Textures with Sour Cherry Sorbet

Price per person - € 100,00

Option of 6 Dessert Buffet – € 5,00 per person

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

COCKTAILS | MENUS | ADDITIONAL BUFFETS | SUPPER | OPEN BAR

MENU I | MENU II | MENU III | MENU IV

SEA-FOOD BUFFET

- Shrimp buffet - € 6,00 per person
- Shrimp and King Crab - € 11,00 per person
- Shrimp, King Crab and Portuguese Style Mussels -€ 15,00 per person

CHEESE BUFFET

Portuguese Cheese Buffet - € 5,00 per person

- Niza | Rabaçal | Saloio | Ilha | Ovelha Amanteigado | Cabra | Tostas Caseiras
Fleat Bread | Gressinos e Compotas Caseiras

International Cheese Buffet - € 6,50 per person

- Chevre | Camembert | Emmental | Roquefort | Feta | Brie | Home-made
Toasts | Fleat Bread | Gressinis and homemade jams

DESSERT BUFFET

- Vanilla Panacotta
- White Chocolate and Lime Mousse
- Mini Cream Custard
- Sweet Rice Pudding
- Egg Pudding
- Apple Crumble
- Almond Pie
- Coconut Pie
- Tiramisú
- Cheesecake
- Orange Pudding
- Chocolate Cake
- Tropical Fruit Bavaroise
- Mongo Bavaroise
- Rosemary Creme Brullé

Selection of 6 Varieties

Price per person – € 6,50

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

COCKTAILS | MENUS | ADDITIONAL BUFFETS | SUPPER | OPEN BAR

SEA-FOOD BUFFET | CHEESE BUFFET | DESSERT BUFFET

SUPPER I

- Mini Bread with Portuguese Sausage
- Mini Cream Custards

Price per person - € 3,50

SUPPER II

- Hot Chocolate
- Mini Cream Custards

Price per person - € 4,00

SUPPER III

- Mini Donuts Mini
- Portuguese Sausage Pastry

Price per person - € 4,00

SUPPER IV

- Mini Veal Sandwich
- Mini Bread with Portuguese Sausage
- Portuguese Cabbage Soup
- Mini Cream Custard

Price per person - € 5,50

SUPPER V

- Various Macarrons
- Strawberries with Chocolate
- Mini Hamburguers
- Mini Berliners

Price per person – € 6,00

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

COCKTAILS | MENUS | ADDITIONAL BUFFETS | SUPPER | OPEN BAR

SUPPER I | SUPPER II | SUPPER III | SUPPER IV | SUPPER V

OPEN BAR I

- White and Red Wine | Dry and Tawny Port
- Whisky Famous Grouse
- Gin Beefeater
- Vodka Moskovskaya
- Beer Sodas
- Orange Juice and Mineral Water

Price per Person – € 22,00

OPEN BAR II

- White and Red Wine | Dry and Tawny Port
- Whisky Red Label, Gin Bombay Sapphire
- Vodka Absolut
- Portuguese Brandy - CRF
- Portuguese Liquors | Beirão, Amarguinha
- Beer
- Sodas Orange Juice and Mineral Water

Price per person – € 28,00

OPEN BAR III

- White and Red Wine
- Dry and Tawny Port 10YO
- Madeira Barbeito 5YO Boal
- Champagne Pommery Brut
- Whisky Ballantines, Whisky Black Label, Whisky Bourbon Jack Daniels
- Gin Tanqueray
- Vodka Grey Goose
- Rum Bacardi 8
- Portuguese Brandy - CRF
- Liquors | Beirão, Amarguinha, Bailey's, Campari
- Pimm's, Malibu
- Beer
- Sodas
- Orange Juice and Mineral Water

Price per person – € 35,00

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

COCKTAILS | MENUS | ADDITIONAL BUFFETS | SUPPER | OPEN BAR

BAR ABERTO I | BAR ABERTO II | BAR ABERTO III

AMENITY VIP I

- 6 Chocolate truffles
- 1 Bottle of 1L of mineral water

Price per person - € 9,50

AMENITY VIP II

- 6 Pieces of fruit
- 6 Chocolate truffles
- 1 Bottle of 1L of mineral water

Price per person - € 15,00

AMENITY VIP III

- 6 Pieces of fruit | 2 Pieces of local pastry
- 2 Chocolate mignardizes
- 1 Bottle of 1L of mineral water

Price per person - € 15,00

AMENITY VIP IV

- 6 Pieces of fruit
- 2 Mini Smoked ham Wraps
- 2 Toasts of smoked Duck
- 4 Pieces of cheese
- 4 Parmesan sticks
- 6 Different chocolate truffles | 1 Bottle of 1L of still water

Price per person - € 22,00

AMENITY VIP V

- 6 Pieces of fruit
- 1 Cake with personalized logo (250grs)
- 1 Bottle of sparkling wine

Price per person - € 45,00

INTRODUCTION | COFFEE BREAKS | COFFEE STATION | LUNCH BOXES | MENUS | COCKTAILS
CANAPÉS FOR COCKTAIL | BUFFETS | DRINK PACKAGES | WEDDING MENUS | AMENITIES

AMENITY VIP I | AMENITY VIP II | AMENITY VIP III | AMENITY VIP IV | AMENITY VIP V