

Palhinhas gold

Catering e Produção de Eventos

EMENTAS E CONDIÇÕES

2020

BATIZADOS E PRIMEIRAS COMUNHÕES



Somos uma equipa profissional e dinâmica que prima pelo rigor,
dedicação, criatividade e qualidade no serviço prestado.

Nos nossos menus encontrará soluções
de pratos de comida tradicional portuguesa, contemporânea e
de fusão.

Pequenos detalhes, grandes diferenças!!!

Menu A



- **COCKTAIL DE BOAS VINDAS**

- **REFEIÇÃO SERVIDA:**

SOPA (escolha 2):

Creme de marisco; sopa de peixe; canja de galinha do campo; creme de legumes; creme de cenoura; creme de alho francês com croutons e crocante de presunto ou sopa fria de melão com estaladiço de presunto

PRATO PRINCIPAL (escolha 1):

Lombo de bacalhau com crosta de azeitona; bacalhau lascado com alheira e broa; lombo de bacalhau á Zé do Pipo; bacalhau lascado com broa de milho e grelos (tiborna); salmão com molho de citrinos; lombos de pescada com molho de marisco; lombos de perca com tapenade de azeitonas pretas ; tranche de perca com uvas e redução de vinho Moscatel ou tranche de tamboril com molho de vinho do Porto seco e coentros

Supremos de frango recheados com espinafres e queijo creme; lombo de porco assado no forno recheado de ameixas pretas; lombo de porco assado no forno recheado com farinheira ou linguiça ; medalhões do lombinho de porco salteado com molho de vinho do Porto; medalhões do lombinho de porco envolto em bacon com molho agri-doce (mel, laranja e mostarda antiga) ou vitela assada no forno como molho de cogumelos .

SOBREMESA (escolha 1):

Petit gateau chocolate com gelado; profiteroles recheados com chocolate quente e gelado de baunilha; toicinho-do-céu com gelado à escolha; cheesecake de morango; panacotta de lima com creme de chocolate branco, pudim de vinho do Porto; vianetta de limão
Prato de fruta laminada (opção)

CAFÉ

BOLO E ESPUMANTE RESERVA:

BEBIDAS REFEIÇÃO: Águas minerais, refrigerantes cerveja, vinho branco e tinto da nossa garrafeira e sangria de frutos silvestres.

. PREÇO:

29,50 € por pessoa +IVA taxa em vigor	(de 45 a 60 adultos)
28,00 € por pessoa +IVA taxa em vigor	(de 61 a 80 adultos)
27,50 € por pessoa +IVA taxa em vigor	(de 81 a 95 adultos)
27,00 € por pessoa +IVA taxa em vigor	(acima de 96 adultos)

(Caso pretenda 2 pratos principais acresce 4,50 € + IVA)

Crianças até 4 anos: Grátis

Crianças de 5 a 9 anos: 50 % do valor

A partir de 10 anos: valor total



Menu B

Palhinhas
gold

- COCKTAIL DE BOAS VINDAS

- REFEIÇÃO SERVIDA:

SOPA (escolha 2):

Creme de marisco; sopa de peixe; canja de galinha do campo; creme de legumes; creme de cenoura; creme de alho francês com croutons e crocante de presunto ou sopa fria de melão com estaladiço de presunto

PRATO PRINCIPAL (escolha 1):

Lombo de bacalhau com crosta de azeitona; bacalhau lascado com alheira e broa; lombo de bacalhau á Zé do Pipo; bacalhau lascado com broa de milho e grelos (tiborna); salmão com molho de citrinos; lombos de pescada com molho de marisco; lombos de perca com tapenade de azeitonas pretas ; tranche de perca com uvas e redução de vinho Moscatel ou tranche de tamboril com molho de vinho do Porto seco e coentros

Supremos de frango recheados com espinafres e queijo creme; lombo de porco assado no forno recheado de ameixas pretas; lombo de porco assado no forno recheado com farinheira ou linguça ; medalhões do lombinho de porco salteado com molho de vinho do Porto; medalhões do lombinho de porco envolto em bacon com molho agri-doce (mel, laranja e mostarda antiga) ou vitela assada no forno como molho de cogumelos .

BUFFETS DE SEGUIDA AO PRATO PRINCIPAL: MESA DE: DOCES, FRUTAS, QUEIJOS E CHARCUTARIA

CAFÉ E DIGESTIVOS

BOLO E ESPUMANTE RESERVA:

BEBIDAS REFEIÇÃO: Águas minerais, refrigerantes cerveja, vinho branco e tinto da nossa garrafeira e sangria de frutos silvestres.

. PREÇO:

35,50 € por pessoa +IVA taxa em vigor	(de 45 a 60 adultos)
34,00 € por pessoa +IVA taxa em vigor	(de 61 a 80 adultos)
33,50 € por pessoa +IVA taxa em vigor	(de 81 a 95 adultos)
33,00 € por pessoa +IVA taxa em vigor	(acima de 96 adultos)

(Caso pretenda 2 pratos principais acresce 4,50 € + IVA)

Crianças até 4 anos: Grátis

Crianças de 5 a 9 anos: 50 % do valor

A partir de 10 anos: valor total



Menu C

Palhinhas
gold

- COCKTAIL DE BOAS VINDAS

- REFEIÇÃO SERVIDA:

SOPA (escolha 2):

Creme de marisco; sopa de peixe; canja de galinha do campo; creme de legumes; creme de cenoura; creme de alho francês com croutons e crocante de presunto ou sopa fria de melão com estaladiço de presunto

PRATO PEIXE (escolha 1):

Lombo de bacalhau com crosta de azeitona; bacalhau lascado com alheira e broa; lombo de bacalhau á Zé do Pipo; bacalhau lascado com broa de milho e grelos (tiborna); salmão com molho de citrinos; lombos de pescada com molho de marisco; lombos de perca com tapenade de azeitonas pretas ; tranche de perca com uvas e redução de vinho Moscatel ou tranche de tamboril com molho de vinho do Porto seco e coentros

E

PRATO CARNE (escolha 1):

Supremos de frango recheados com espinafres e queijo creme; lombo de porco assado no forno recheado de ameixas pretas; lombo de porco assado no forno recheado com farinheira ou linguiça ; medalhões do lombinho de porco salteado com molho de vinho do Porto; medalhões do lombinho de porco envolto em bacon com molho agri-doce (mel, laranja e mostarda antiga) ou vitela assada no forno como molho de cogumelos .

SOBREMESA (escolha 1):

Petit gateau chocolate com gelado; profiteroles recheados com chocolate quente e gelado de baunilha; toicinho-do-céu com gelado à escolha; cheesecake de morango; panacotta de lima com creme de chocolate branco, pudim de vinho do Porto; vianetta de limão
Prato de fruta laminada (opção)

CAFÉ E DIGESTIVOS

BUFFETS 1H30 APÓS A REFEIÇÃO

SOPA, MESA DE DOCES, MESA DE FRUTAS, MESA DE QUEIJOS, MESA DE CHARCUTARIA E FRIOS

BOLO E ESPUMANTE RESERVA:

BEBIDAS REFEIÇÃO: Águas minerais, refrigerantes cerveja, vinho branco, tinto da nossa garrafeira e sangria de frutos silvestres.

PREÇO:

46,50 € por pessoa +IVA taxa em vigor (de 45 a 60 adultos)
45,00 € por pessoa +IVA taxa em vigor (de 61 a 80 adultos)
44,50 € por pessoa +IVA taxa em vigor (de 81 a 95 adultos)
44,00 € por pessoa +IVA taxa em vigor (acima de 96 adultos)

Crianças até 4 anos: Grátis

Crianças de 5 a 9 anos: 50 % do valor

A partir de 10 anos: valor total



Menu D

Palhinhas
gold

- COCKTAIL DE BOAS VINDAS

- REFEIÇÃO SERVIDA:

SOPA (escolha 2):

Creme de marisco; sopa de peixe; canja de galinha do campo; creme de legumes; creme de cenoura; creme de alho francês com croutons e crocante de presunto ou sopa fria de melão com estaladiço de presunto

PRATO PEIXE (escolha 1):

Lombo de bacalhau com crosta de azeitona; bacalhau lascado com alheira e broa; lombo de bacalhau á Zé do Pipo; bacalhau lascado com broa de milho e grelos (tiborna); salmão com molho de citrinos; lombos de pescada com molho de marisco; lombos de perca com tapenade de azeitonas pretas ; tranche de perca com uvas e redução de vinho Moscatel ou tranche de tamboril com molho de vinho do Porto seco e coentros

E

PRATO CARNE (escolha 1):

Supremos de frango recheados com espinafres e queijo creme; lombo de porco assado no forno recheado de ameixas pretas; lombo de porco assado no forno recheado com farinheira ou linguiça ; medalhões do lombinho de porco salteado com molho de vinho do Porto; medalhões do lombinho de porco envolto em bacon com molho agri-doce (mel, laranja e mostarda antiga) ou vitela assada no forno como molho de cogumelos .

SOBREMESA (escolha 1):

Petit gateau chocolate com gelado; profiteroles recheados com chocolate quente e gelado de baunilha; toicinho-do-céu com gelado à escolha; cheesecake de morango; panacotta de lima com creme de chocolate branco, pudim de vinho do Porto; vianetta de limão
Prato de fruta laminada (opção)

CAFÉ & BAR ABERTO:

BUFFETS

1 SOPA, PRATO QUENTE , MESA DE DOCES , MESA DE FRUTAS, MESA DE QUEIJOS, MESA DE CHARCUTARIA, MESA DE FRIOS E MESA DE MARISCO

BOLO E ESPUMANTE RESERVA

BEBIDAS REFEIÇÃO: Águas Minerais, refrigerantes, cerveja, vinho branco, tinto da nossa garrafeira e sangria de frutos silvestres.

PREÇO:

56,50 € por pessoa +IVA taxa em vigor	(de 45 a 60 adultos)
54,00 € por pessoa +IVA taxa em vigor	(de 61 a 80 adultos)
53,00 € por pessoa +IVA taxa em vigor	(de 81 a 95 adultos)
52,00 € por pessoa +IVA taxa em vigor	(acima de 96 adultos)

Crianças até 4 anos: Grátis

Crianças de 5 a 9 anos: 50 % do valor

A partir de 10 anos: valor total



Cocktail de Boas

MENU A, B, C , D

Água, refrigerantes,
vinho branco
vinho tinto
cerveja,
sangria de frutos silvestres
vermute
Porto seco
Moscatel
gin tónico

Rissóis camarão
Pasteis de bacalhau
Croquetes de carne
Canapés de delicias do mar
Tâmaras com bacon
Bruschetas
Gratinado 3 queijos



Palhinhas
gold

Buffets

Palhinhas
gold

1 SOPA (Menu C e D)

1 PRATO PRINCIPAL (Menu D)

Arroz de Pato ou Bacalhau com natas

MESA DE QUEIJOS (Menu B, C e D)

Queijo brie
queijo ilha
Queijo Emental
Queijo fresco
Queijo da Serra da Estrela
Compotas diversas
Broa de milho
Tostinhas
Ttosta melba.

MESA DE CHARCUTARIA (Menu B, C e D)

Presunto
Chouriço Serrano
Fuet
Chourição tradicional



Buffets

Palhinkas
gold



MESA DE FRIOS (Menu C e D):

Pasteis de bacalhau

Croquetes de carne

Rissol de camarão

Quinches de legumes

Lombo de porco assado

panadinhos

Empadas de galinha

Frango corado

Salada de queijo fresco com penne e azeitona

Salada de atum com grão

Moelas

MESA MARISCO (Menu D)

Camarão cozido

camarão frito

sapateira

mexilhões de vinagrete



Buffets



MESA DE DOCES (Menu B)

Mousse de chocolate,
Tarte de maçã
cheesecake de frutos silvestres
bolo de chocolate crocante,
pudim de ovos caseiro
torre de profiteroles com chocolate
torta de laranja

MESA DE DOCES PREMIUM (Menu C e D)

Mousse de chocolate,
Tarte de maçã
cheesecake de frutos silvestres
bolo de chocolate crocante,
pudim de ovos caseiro
torre de profiteroles com chocolate
torta de laranja

Tiramisu
Sericaia
Molotof
Gomas

MESA DE FRUTAS (Menu B, C e D)

Centros decorados em copas de frutas descascadas

(manga, laranja, uvas, ananás, melão, morangos, papaia e kiwi).



Digestivos e Bar Aberto após a refeição

DIGESTIVOS (Menu C)

Licor beirão
Amêndoa amarga
Vinho do Porto, moscatel
Carolans
Whisky novo
Whisky velho
Aguardente velha

SUGESTÃO: poderá ser acordado, o cliente poderá trazer as bebidas, o catering disponibiliza copos e gelo.



BAR ABERTO ATÉ AO FINAL DO EVENTO (Menu D)

Licor beirão
Amêndoa amarga
Vinho do Porto, moscatel
Carolans
Whisky novo
Whisky velho
Aguardente velha



Serviços Incluídos:

- Oferta Guardanapos brancos ou coloridos
- Oferta opção Copo bicos vintage (cor transparente)
- Impressão do menu
- Oferta Bolo a gosto do cliente, a nossa cake designer fará o aconselhamento
- Cenro de mesa (menu C e D)
- O Catering disponibiliza:
Suporte para o placard informativo das mesas dos convidados
Tripés para colocar identificação das mesas

Serviços Extra

- Aluguer de Espaço quando o mesmo não é no domicilio dos noivos.
- Deslocações (analisado caso a caso, nalguns casos não existe este custo)
- Montagem de cozinhas (analisado caso a caso, nalguns casos não existe este custo)
- Montagem e desmontagem evento 24 horas (analisado caso a caso, nalguns casos não existe este custo)
- Introduzir “entrada” servida (2 € + IVA por pessoa)
- Acrescentar um prato principal (4 € + IVA por pessoa)
- Animador /acompanhante para fazer atividades para crianças (modelagem de balões, pinturas faciais e jogos interativos)
- Palhaços para animar as crianças, mágico, insufláveis para as crianças
- Largada de balões com leds
- Fogo-de-artifício



Condições Contratuais

1. VALIDADE DO ORÇAMENTO

será validado por 90 dias

2. NÚMERO DE PARTICIPANTES

O número de participantes do evento deve ser comunicado por escrito 8 dias antes do mesmo.

3 ADJUDICAÇÃO DO EVENTO

A adjudicação do evento deve ser efetuada por escrito e com um respetivo sinal de 10 % do total do evento

4. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

As condições de pagamento serão as seguintes:

- Sinal de 10 % do total da previsão do evento, aquando a adjudicação;
- 20 % do total do evento, 6 meses antes do evento;
- 30 % do total do evento, 1 mês antes do evento;
- Restante do total do evento pago no dia

5. BOLO DE CASAMENTO

Os noivos escolhem o bolo junto das cake designers (formato, massa, recheio, cobertura e outros pormenores). Caso o bolo pretendido apresente maior complexidade pela confeção, decoração ou transporte os respetivos custos serão debitados ao cliente.

6. SEGURO RESPONSABILIDADE CIVIL

A nossa empresa possui um Seguro de Responsabilidade Civil no valor de 100.000 € o mesmo engloba montagem, serviço e desmontagem, incluindo queda de estruturas.

7. SOBRAS DOS BUFFETS E HACCP

. As sobras de comida não consumidas no evento, são propriedade do Palhinhas Gold, podendo este, se assim o entender, disponibilizá-la ao cliente final. Para isso, o cliente terá de fornecer os respetivos recipientes e assegurar o transporte das mesmas, assumindo a partir desse momento, a total responsabilidade pelas mesmas.

- A nossa empresa tem implementado o plano de Higiene e Segurança Alimentar, HACCP (Programa de análise de perigos e controlo de pontos críticos), desta forma reservamo-nos o direito de não aceitar servir produtos alimentares que não tenham sido adquiridos ou confeccionados por nós, se entendermos que pode existir um risco alimentar para os convidados,

8. CANCELAMENTOS

Caso exista cancelamento por parte do cliente o mesmo perde o sinal e as tranches pagas até ao momento. Se o cancelamento for feito até 24 horas antes do evento o cliente terá de pagar na totalidade o evento.

Se o Catering desistir do contrato terá de pagar em dobro o sinal e devolver os restantes montantes entregues pelo cliente.



9. DANOS E PREJUÍZOS

O cliente do é plenamente responsável:

- por todos os danos e prejuízos causados ao património (espaços, mobiliário, jardins, equipamentos, etc.) pelos seus convidados, fornecedores e parceiros contratados por si.
- por todos os danos em material do catering, como é o caso dos atalhados entre outros materiais que se estraguem durante o evento, por má utilização dos participantes no evento. Considera-se má utilização dos atalhados e guardanapos quando os mesmos se apresentem riscados, queimados e/ou sujos com cera das velas.
- pelo valor de todos os objetos furtados, tal como decoração das mesas,
- Para efeitos de caução, o Palhinhas Gold ficará na sua posse com um cheque de valor proporcional à dimensão do evento. Este servirá para cobrir eventuais danos ou prejuízos e horas extra fora do acordado, que será devolvido ao cliente caso não seja utilizado.

10. RECLAMAÇÕES

As reclamações devem ser apresentadas por escrito até 48 horas após a realização do evento.

- Após a realização do serviço, o Palhinhas Gold não se responsabiliza pelo fim dado a materiais fornecidos pelos clientes tais como, ementas de mesa, numeradores, lembranças, comidas e bebidas, etc.

11. - - As crianças dos 0 aos 4 anos são grátis.

Dos 5 aos 9 pagam 50% e a partir dos 10 (inclusive) pagam a totalidade

- O Staff (fotógrafos, ect) pagam 50% do valor do menu.

- Não diferenciamos época alta ou baixa, dias de semana de fins-de-semana, nem cobramos nenhum valor pela cerimónia.

Para melhor conhecerem tudo o que lhes podemos oferecer, convidamo-los a visitarem-nos no nosso SHOWROOM OU RESTAURANTE para poderem ter acesso a toda informação e à escolha do espaço ideal para a vossa festa. Podemos marcar fora do horário laboral sem qualquer problema, mediante disponibilidade.

Estão também convidados a ver os espaços e toda a montagem e preparação em dias de eventos. Combinamos a melhor hora de visita, de forma a verem a sala decorada antes de chegarem os convidados do dia.

Esperamos a vossa visita!

Palhinhas Gold
Catering ao domicílio ou em quintas sugeridas por nós
Travessa do Palhinhas (junto à rua Serpa Pinto)

2040-250 Rio Maior

96 7925837

www.palhinhasgold.pt

<https://www.facebook.com/PalhinhasGold/>

<https://www.instagram.com/palhinhasgold/>