

Palhinhas gold

Catering e Produção de Eventos

EMENTAS E CONDIÇÕES

2025

CASAMENTOS

PROPOSTA N.º 101/18

NOIVOS

DATA

LOCAL



**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 Finger Food

SERVIÇO DE BEBIDAS DURAÇÃO 5 HORAS:

Água, água aromatizada com limão e hortelã, refrigerantes, chá frio, limonada vinho branco, vinho verde, vinho tinto, cerveja, sangria de frutos silvestres, vermute, Porto seco, moscatel, whisky, vodka, gin em copo ballon com especiarias e fruta.

Caipirinha, daiquiri de morango, daiquiri de maracujá, margarita de limão e margarita de fruta.

SERVIÇO DE COMIDAS DURAÇÃO 4 HORAS:

Shot de gaspacho de tomate, shot de sopa fria e melão com crocante de presunto, bolinhas de alheira, crepes de legumes, gambas panadas com chutney de abacaxi, mini cone salgado com atum, tâmaras com bacon, choux com mousse de salmão, mini cone com mousse de enchidos e abacaxi, mini vol au vent com alheira e maça, rebuçados de faisão, copinhos com guacamole e mini cenouras e nachos, empadas de leitão, ollipops de parmesão e tomate seco, crostinni com tomate, coração de queijo e gel de pesto

Mini preguinhos de vitela em bolo do caco

Espetos de frango com molho Teriyaki e abacaxi

Showcooking de bacalhau á Brás

SERVIÇO DE COMIDAS DURAÇÃO 4 HORAS:

Copinhos de mousse de lima com framboesa fresca

Cornucópias de Alcobaça com doce de ovos

Mini tiara D Inês

Mini panacotta de Baileys

Mini panacotta de frutos vermelhos.

Espetos de fruta



Preço: 55 € por pessoa + IVA taxa em vigor

Não á lugares sentados (exceto se for solicitado para pessoas mais idosas)

Menu Bronze (8 horas serviço)

- COCKTAIL DE BOAS VINDAS

- REFEIÇÃO SERVIDA:

SOPA (escolha 2):

Creme de marisco; sopa de peixe; creme de coentros; canja de galinha do campo; creme de legumes; creme de cenoura; creme de ervilhas com crocante bacon fumado; creme de alho francês com croutons e crocante de presunto; gaspacho de tomate ou sopa fria de melão com estaladiço de presunto.

PRATO PRINCIPAL 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; tranche de tamboril com molho de vinho do Porto seco e coentros; lombo de atum à Madeirense marinado em azeite e ervas.

e

PRATO PRINCIPAL 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, medalhões do lombinho de porco envolto em bacon 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

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

CAFÉ & BAR ABERTO

BOLO DA NOIVA E ESPUMANTE RESERVA:

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



Preço: 69 € por pessoa + IVA taxa em vigor

Dos 5-9 anos : 50% valor

Staff (fotógrafos, ect): 50% valor

Dos 0 – 4 anos: grátis

Menu Silver (9 horas serviço)

- COCKTAIL DE BOAS VINDAS

- REFEIÇÃO SERVIDA:

SOPA (escolha 2):

Canja de bivalves, creme de marisco; sopa de peixe; creme de coentros; canja de galinha do campo; creme de legumes; creme de cenoura; creme de ervilhas com crocante bacon fumado; creme de alho francês com croutons e crocante de presunto; creme de couve-flor com pinhões; gaspacho de tomate; creme frio de vichysoisse com cebolinho ou Sopa fria de melão com estaladiço de presunto.



PRATO PRINCIPAL PREMIUM (escolha 1):

PEIXE PREMIUM (escolha 1):

Bacalhau gratinado com queijo da Serra da Estrela com perolas de mel; Bacalhau com crosta de bacon e telha de Parmesão, filete de robalo com molho com arroz cremoso de espargos e pó de limão; lombo de dourada à Bulhão Pato (amêijoas, lima e coentros) com esferas de coentros; lombo de tamboril com molho de camarão servido com puré de ervilhas com crocante de presunto ou Lombo de Salmão com molho de citrinos com espuma de maracujá.

Lombinhos de porco com camarão com crocante de coentros ; medalhões de porco com molho queijo da Serra e redução de vinho tinto com crocante de mel e tomilho; medalhão da vazia de vitela envolto em bacon com molho de 3 pimentas ; entrecôte de vazia de vitela com molho de cogumelos selvagens com crocante de Parmesão e tomilho ; magret (peito) de pato com Vinho Moscatel e laranja com crocante de citrinos; medalhões de javali com aromas do Alentejo com crocante de tomilho; medalhões de Porco Preto com chutney de abacaxi ; Ribbs de letão Barbecue em baixa temperatura com espuma de pimenta ou perna de pato confitada em baixa temperatura com batata wedge doce aos gomos.

SOBREMESA (escolha 1):

Petit gateau chocolate com gelado baunilha e framboesa fresca; Petit gateau de doce de leite com sorvete de limão e crumble de bolacha Lotus; vulcão de chocolate & café com gelado e chips de chocolate ; profiteroles recheados com chocolate quente e gelado de baunilha ; tulipa de bolacha crocante recheada com mousse frais de maracujá e gelado de manga e coulis de maracujá; toicinho-do-céu com sorvete de limão e redução de vinho do Porto; cheesecake de lima com bolacha óreo e raspas de lima; cheesecake de caramelo salgado com crumble de noz ; taça crocante com mousse de chocolate toberone com fio de mel e gelado; crepe com gelado, chantilly e chocolate quente ou gelado com carpaccio de ananás com raspas de lima.

Prato de fruta laminada ou salada de fruta (opção)

CAFÉ & BAR ABERTO PREMIUM (inclui cocktails)

BUFFETS

MESA DE QUEIJOS, MESA DE CHARCUTARIA, MESA DE DOCES, MESA DE FRUTAS E MESA DE MARISCO

CEIA (Caldo verde, bifanas em bolinhas quentinhas, preguinhos vitela em bolo do caco e mini bolinhas Berlim)

BOLO DA NOIVA E ESPUMANTE RESERVA:

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

Preço: 80 € por pessoa + IVA taxa em vigor

Dos 5-9 anos : 50% valor

Staff (fotógrafos, ect): 50% valor

Dos 0 – 4 anos: grátis

Menu Gold (10 horas serviço)

- COCKTAIL DE BOAS VINDAS GOLD

REFEIÇÃO SERVIDA

SOPA (escolha 2):

Canja de bivalves, creme de marisco; sopa de peixe; creme de coentros; canja de galinha do campo; creme de legumes; creme de cenoura; creme de ervilhas com crocante bacon fumado; creme de alho francês com croutons e crocante de presunto; creme de couve-flor com pinhões; gaspacho de tomate com chips de pepino ou sopa fria de melão com estaladiço de presunto

PRATO PRINCIPAL PEIXE (escolha 1):

Lombo de bacalhau com crosta de azeitona; bacalhau lascado com alheira e broa; bacalhau à Brás; lombo de bacalhau á Zé do Pipo; bacalhau lascado com broa de milho e grelos (tiborna); lombo de robalo com molho tártaro, lombo de dourada com azeite de coentros, 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; tranche de tamboril com molho de vinho do Porto seco e coentros; lombo de atum à Madeirense marinado em azeite e ervas.

SHERBET (escolha 1):

Esfera molecular de Mojito, Sherbet de tangerina e Moscatel, sherbet de manga & rum sherbet de framboesa, sherbet de limão ou granizado de limão.

PRATO PRINCIPAL CARNE (escolha 1):

perna de pato confitada com puré de batata doce; 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 envolto em bacon salteado com molho de vinho do Porto; medalhões do lombinho de porco envolto em bacon com molho de camarão; 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 baunilha e framboesa fresca; Petit gateau de doce de leite com sorvete de limão e crumble de bolacha Lotus; vulcão de chocolate & café com gelado e chips de chocolate; profiteroles recheados com chocolate quente e gelado de baunilha; tulipa de bolacha crocante recheada com mousse fraís de maracujá e gelado de manga e coulis de maracujá; toicinho-do-céu com sorvete de limão e redução de vinho do Porto; cheesecake de lima com bolacha óreo e raspas de lima; cheesecake de caramelo salgado com crumble de noz; taça crocante com mousse de chocolate toblerone com fio de mel e gelado; crepe com gelado, chantilly e chocolate quente ou Gelado com carpaccio de ananás e raspas de lima.

Prato de fruta laminada ou salada de fruta (opção)

CAFÉ & BAR ABERTO BAR ABERTO PREMIUM (inclui cocktails)

BUFFETS

**MESA DE QUEIJOS, MESA DE CHARCUTARIA, MESA DE DOCES PREMIUM E MESA DE FRUTAS
SOPA, MESA DE MARISCO PREMIUM E MESA DE FRIOS**

BOLO DA NOIVA E ESPUMANTE RESERVA

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

PREÇO: 90 € por pessoa +IVA taxa em vigor

Dos 5-9 anos : 50% valor

Staff (fotógrafos, ect): 50% valor

Dos 0 – 4 anos: grátis



Menu Platinum (11 horas serviço)

- COCKTAIL DE BOAS VINDAS PREMIUM

- REFEIÇÃO SERVIDA:

ENTRADA PREMIUM (escolha 1):

Tártaro de tomate, abacate, salmão fumada e amêndoas torradas; camarão panado com molho chutney de manga e abacaxi, chips de batata doce sobre salada ; duo de camarão e mexilhão com salada tropical com perolas de vinagre balsâmico; Estaladiço de queijo da serra com doce de abóbora, nozes caramelizadas e espuma de ; cheesecake de camarão, espinafre, chalota, pepino com base bolacha cracker, salada com presunto de pato fumado, tangerina, lascas de parmesão, salada de rúcula, flor de sal e fio de azeite ou carpaccio de novilho com lascas de parmesão, alcaparras , flor de sal e fio de azeite.

SOPA (escolha 2):

Canja de bivalves, Creme de marisco com espuma de funcho; sopa de peixe; creme de coentros com amêndoas torradas e pó de limão Siciliano; canja de galinha do campo com ovinhos ; creme de legumes ; creme de cenoura; creme de ervilhas com crocante bacon fumado; creme de alho francês com croutons e crocante de presunto; creme de couve-flor com pinhões; caldo verde; gaspacho de tomate com espuma de manjeriço e chips de pepino; creme frio de vichysoisse com cebolinho ou Sopa fria de melão da época com estaladiço de presunto e pó de hortelã.

PEIXE PREMIUM (escolha 1):

Bacalhau gratinado com queijo da Serra da Estrela com perolas de mel; Bacalhau com crosta de bacon e telha de Parmesão, filete de robalo com molho com arroz cremoso de espargos e pó de limão; lombo de dourada à Bulhão Pato (amêijoas, lima e coentros) com esferas de coentros; lombo de tamboril com molho de camarão servido com puré de ervilhas com crocante de presunto ou Lombo de Salmão com molho de citrinos com espuma de maracujá.

e

CARNE PREMIUM (escolha 1):

Lombinhos de porco com camarão com crocante de coentros ; medalhões de porco com molho queijo da Serra e redução de vinho tinto com crocante de mel e tomilho; medalhão da vazia de vitela envolto em bacon com molho de 3 pimentas ; entrecôte de vazia de vitela com molho de cogumelos selvagens com crocante de Parmesão e tomilho ; magret (peito) de pato com Vinho Moscatel e laranja com crocante de citrinos; medalhões de javali com aromas do Alentejo com crocante de tomilho; medalhões de Porco Preto com chutney de abacaxi ; Ribbs de letão Barbecue em baixa temperatura com espuma de pimenta ou perna de pato confitada em baixa temperatura com batata wedge doce aos gomos.

SOBREMESA (escolha 1):

Petit gateau chocolate com gelado baunilha, framboesa fresca e mini magnum; Petit gateau de doce de leite com sorvete de limão e crumble de bolacha Lotus; vulcão de chocolate & café com gelado e mini Magnum ; profiteroles recheados com chocolate quente e gelado de baunilha ; tulipa de bolacha crocante recheada com mousse frais de maracujá e gelado de manga e coulis de maracujá; Manjar do Abade céu com sorvete de limão e redução de vinho do Porto; cheesecake de lima com bolacha óreo e raspas de lima; cheesecake de caramelo salgado com crumble de noz; taça crocante com mousse de chocolate toblerone com fio de mel e gelado; crepe com gelado, chantilly e chocolate quente; gelado com carpaccio de ananás e raspas de lima; Mini Pavlova de frutos vermelhos ou trouxa-de-ovos das Caldas da Rainha com carpaccio de abacaxi.

Prato de fruta laminada ou salada de fruta (opção)

CAFÉ & BAR ABERTO PREMIUM (inclui cocktails)

BUFFETS

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

BOLO DA NOIVA E ESPUMANTE RESERVA

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

PREÇO: 100 € por pessoa +IVA taxa em vigor

Dos 5-9 anos : 50% valor
Staff (fotógrafos, ect): 50% valor



Menu Diamond

(12 horas serviço)



Palhinhas
gold

- **COCKTAIL DE BOAS VINDAS PREMIUM**

- **REFEIÇÃO SERVIDA:**

ENTRADA PREMIUM (escolha 1):

Tártaro de melão e presunto com crumble de frutos secos; camarão panado com molho chutney de manga e abacaxi, chips de batata doce sobre salada ; duo de camarão e mexilhão com salada tropical com perolas de vinagre balsâmico; Estaladiço de queijo da serra com doce de abóbora, salada de outono e nozes caramelizadas; cecina de vaca (presunto de vaca) com lascas de parmesão, salada de rúcula, flor de sal, telha de Parmesão e fio de azeite; salada com presunto de pato fumado, tangerina, lascas de parmesão, salada de rúcula, flor de sal e fio de azeite ou carpaccio de novilho com lascas de parmesão, alcaparras , flor de sal e fio de aeite.

SOPA (escolha 2):

Canja de bivalves, Creme de marisco com espuma de funcho; sopa de peixe; creme de coentros com amêndoas torradas e pó de limão Siciliano; canja de galinha do campo com ovinhos ; creme de legumes ; creme de cenoura; creme de ervilhas com crocante bacon fumado; creme de alho francês com croutons e crocante de presunto; creme de couve-flor com pinhões; caldo verde; gaspacho de tomate com espuma de manjeriço e chips de pepino; creme frio de vichysoisse com cebolinho ou Sopa fria de melão da época com estaladiço de presunto e pó de hortelã.

PEIXE DIAMOND (escolha 1):

Lombo de bacalhau assado no forno com camarão e telha de coentros; caril de camarão com arroz Basmati e espuma de coentros e lascas de coco torrado; polvo à lagareiro ; medalhões de garoupa braseada com manteiga cítrica; Lombo de Corvina com molho de lavagante e camarão;

SHERBET (escolha 1): Esfera molecular de Mojito, Sherbet de tangerina e Moscatel, sherbet de manga & rum , sherbet de framboesa, sherbet de limão ou granizado de limão.

CARNE DIAMOND (escolha 1):

Lombinhos de porco com amêijoas da Foz do Arelho e esferas de coentros ; naco de veado com molho de cogumelos selvagens e telha de tomilho; turnedó de lombo de novilho envolto bacon e telha de Parmesão; lombo de novilho com molho de vinho do Porto e crocante de Vinho do Porto; supremos de pintada com molho de Champanhe sobre cama de boletos; cabrito assado no forno à moda da Serra de Aire e Candeeiros ou carré de borrego com crosta de ervas.

SOBREMESA (escolha 1):

Petit gâteau chocolate com gelado baunilha, framboesa fresca e mini magnum ; Petit gâteau de doce de leite com sorvete de limão e crumble de bolacha Lotus; cheesecake de caramelo salgado com crumble de noz; taça crocante com mousse de chocolate toblerone com fio de mel e gelado; crepe com gelado, chantilly e chocolate quente; gelado com carpaccio de ananás e raspas de lima; Mini Pavlova recheada com mascarpone e frutos vermelhos e sorvete de framboesa ou trouxa-de-ovos das Caldas da Rainha com carpaccio de abacaxi; tiara D Inês (ovo e amêndoa) com sorvete de limão e raspas de lima; Trouxa de ovos das Caldas da Rainha, espuma de maracujá e carpaccio de abacaxi; estaladiço de massa brick com gelado (à escolha) regado com chocolate quente ; Crumble de pêra e ameixa com Custard de baunilha e framboesa fresca ou Tarte Toblerone com sorvete de limão e espuma de framboesa.

Prato de fruta laminada ou salada de fruta (opção)

CAFÉ & BAR ABERTO PREMIUM (inclui cocktails)

BUFFETS

**SOPA, PRATOS QUENTE, MESA DE QUEIJOS DIAMOND
, MESA DE CHARCUTARIA PREMIUM, MESA DE DOCES PREMIUM, MESA DE FRUTAS,
MESA DE MARISCO DIAMOND E MESA DE FRIOS DIAMOND**

SHOW COOKING (Cozinha ao Vivo): Iguarias confeccionadas à hora (camarão frito, cogumelos salteados com bacon e ovos mexidos com farinha)

BOLO DA NOIVA E ESPUMANTE RESERVA

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

PREÇO: 120 € por pessoa +IVA taxa em vigor

Dos 5-9 anos : 50% valor
Staff (fotógrafos, ect): 50% valor
Dos 0 – 4 anos: grátis



Cocktail de Boas Vindas e Bar

- **BASE (Menu Bronze e Silver):**

Água, água aromatizada com limão e hortelã, chá frio, refrigerantes, limonada vinho branco, vinho verde, vinho tinto, cerveja, sangria de frutos silvestres, vermute, Porto seco, moscatel, whisky, vodka, gin em copo ballon com especiarias e fruta.

perna de presunto partido à hora, presunto Porco Serrano 12 meses

Salgados miniatura (rissóis camarão, pasteis bacalhau, croquetes carne, bolinhas de alheira, croquetes de espinafres), camarões crocantes com molho agridoce, guacamole com nachos e dips de legumes, bruschetas, bruschetas vegetarianas, espetos de mozzarella com tomate cherry, tosta melba com salmão e creme fresh, chouriço assado, linguiça assada, tâmaras com bacon, pão recheado com queijo gratinado e orégãos, queijo brie com uva em colher de amuse bouche, mini cone salgado de atum e frutos secos.

- **Gold (Menu Gold):**

Água, água aromatizada com limão e hortelã, refrigerantes, chá frio, limonada vinho branco, vinho verde, vinho tinto, cerveja, sangria de frutos silvestres, vermute, Porto seco, moscatel, whisky, vodka, gin em copo ballon com especiarias e fruta. **Caipirinha, daiquiri de morango, daiquiri de maracujá, margarita de limão e margarita de fruta.**

perna de presunto partido à hora, presunto Porco Preto 24 meses

Salgados miniatura (rissóis camarão, pasteis bacalhau, croquetes carne, bolinhas de alheira croquetes de queijo, croquetes de espinafres), camarões crocantes com molho agridoce, guacamole com nachos e dips de legumes, bruschetas, bruschetas vegetarianas, Espetos de mozzarella com tomate cherry, chouriço assado, linguiça assada, tâmaras com bacon, pão recheado com queijo gratinado e orégãos, tartelete recheada com pera, queijo Gorgonzolla, mel e noz pecan, mini cone salgado de atum, shot de gaspacho, frutos secos, **brigadeiros de queijo e morango com cobertura pistacho, mini pasteis de chaves, mini croissants mistos, espeto de camarão com shot chutney de abacaxi, mini vol au vent de alheira, choux com mousse de salmão e cebolinho, lollipops de queijo e tomate e seco, crostini com pasta de azeitona, rúcula e presunto.**

Premium (Menu Platinum e Diamond)

Água, água aromatizada com limão e hortelã, chá frio, refrigerantes, , limonada vinho branco, vinho verde, vinho tinto, cerveja, sangria de frutos silvestres e sangria de tropical (à base maracujá natural) vermute, Porto seco, moscatel, whisky e vodka, gin em copo ballon com especiarias e fruta. **Caipirinha, "mojito", daiquiri de morango, daiquiri de maracujá, margarita de limão e margarita de fruta.** Esferas moleculares de sexo n beach com raspa de laranja. E esferas de mojito com raspas de lima

Showcooking grelhados (pimentos padron, espetos camarão, espetos de frango com abacaxi com molho cocktail, Mini preguinhos e enchidos regionais)

perna de presunto partido à hora, presunto Porco Preto 24 meses

Salgados miniatura (rissóis camarão, pasteis bacalhau, croquetes carne, bolinhas de alheira croquetes de queijo, croquetes de espinafres), camarões crocantes com molho agridoce, guacamole com nachos e dips de legumes, bruschetas, bruschetas vegetarianas, Espetos de mozzarella com tomate cherry, , tâmaras com bacon, pão recheado com queijo gratinado e orégãos, tartelete recheada com pera, queijo Gorgonzolla, mel e noz pecan, mini cone salgado de atum, shot de gaspacho, frutos secos, **brigadeiros de queijo e morango com cobertura pistacho, mini pasteis de chaves, mini croissants mistos, espeto de camarão com shot chutney de abacaxi, mini vol au vent de alheira, choux com mousse de salmão e cebolinho, lollipops de queijo e tomate e seco, crostini com pasta de azeitona, rúcula e presunto**

Dumpling de morcela e pinhão, caramelos de faisão, espetadinhas de fruta e mini pasteis de nata

Buffet quentes e charcutaria

1 SOPA (Menu Gold, Platinum e Diamond)

1 PRATO PRINCIPAL (Diamond, e Platinum)

Paelha de carne e Mariscos

Arroz de pato

Bacalhau com natas e camarão



MESA DE QUEIJOS (Menu Bronze, Silver, Gold e Platinum):

Queijo Brie Brûlée, Favo de mel, alperces seco recheado com queijo e noz pecan, requeijão de ovelha, queijo brie, queijo Ilha, queijo emental, queijo Niza D.O.P, queijo Serra da Estrela D.O.P, queijo amarelo da Beira Baixa D.O.P, queijo de cabra chévre, compotas diversas, broa de milho, tostinhas e frutos secos.

MESA DE QUEIJOS DIAMOND:

Queijo brie, queijo Ilha, queijo Niza D.O.P, queijo Serra da Estrela D.O.P, queijo amarelo da Beira Baixa D.O.P, queijo de cabra chévre, **queijo camembert, queijo rockefort, queijo de Azeitão, queijo rambol com nozes, queijo Manchego, queijo curado Castelo Branco**, compotas diversas, broa de milho, tostinhas e frutos secos.

MESA DE CHARCUTARIA (Menu Bronze, Silver e Gold):

Presunto, chouriço, fuet, chouriço tradicional, paio saloio de porco bísaro, paiola e paio do lombo de porco preto

MESA DE CHARCUTARIA PREMIUM (Menu Platinum e Diamond):

Presunto, chouriço, fuet, chouriço tradicional, paio saloio de porco bísaro, paiola, paio do lombo de porco preto, **salsichão ibérico, cupita de porco preto e cecina de vaca**

Buffets Frios



MESA DE FRIOS (Menu Gold):

Salgados, frango piri-piri; salada alface; salada tomate; salada de milho; salada de camarão, meloa com maionese de manga; caixa de pão com ovo de codorniz; cogumelos salteados com bacon; ovos mexidos com farinheira, empadas de galinha, Burrata com tomate cherry e coxinhas de frango com foudue de queijo

MESA DE FRIOS PREMIUM (Menu Platinum):

Salgados, frango piri-piri; salada alface; salada tomate; salada de milho; salada de camarão, meloa com maionese de manga; caixa de pão com ovo de codorniz; cogumelos salteados com bacon; ovos mexidos com farinheira, empadas de galinha, Burrata com tomate cherry e coxinhas de frango com foudue de queijo

Leitão assado, batata frita wedge com molho de alho e ervas; peru trinchado; salada de bacalhau com grão; salada de polvo; moelas; lulas em vinagrete; salada de frango com abacaxi e salada de brie braseado com laranja e amêndoas.

MESA DE FRIOS DIAMOND (Menu Diamond):

Salgados, frango piri-piri; salada de alface; salada tomate; salada de milho; salada de delícias do mar com abacaxi e pêsego; caixa de pão com ovo de codorniz; cogumelos salteados com bacon; ovos mexidos com farinheira e empadas de galinha.

Leitão assado, batata frita wedge com molho de alho e ervas; peru trinchado; salada de bacalhau com grão salada de polvo; moelas; lulas em vinagrete; salada de frango com abacaxi e salada de brie braseado com laranja e amêndoas.

Copinhos de salmão fumado com guacamole e esfera mexicana;; salada de penne com azeitona e queijo fresco; mini quiches vegetarianas e espetada Caprese (mozzarelinne com tomate cherry e azeite verde).



Buffets Mariscos

MESA MARISCO (Silver)

Camarão cozido, camarão frito e sapateira

MESA MARISCO PREMIUM (Gold e Platinum)

Camarão cozido, camarão frito, sapateira.

Mexilhões de vinagrete e amêijoas da Foz Arelho.

MESA MARISCO DIAMOND: (Menu Diamond)

Camarão cozido, camarão frito, sapateira, mexilhões de vinagrete, ameiJoas da Foz Arelho, **lagosta e Ostras**



Buffets Doces



MESA DE DOCES (Menu Bronze e Silver)

Mousse de chocolate, cheesecake de frutos silvestres, bolo de chocolate crocante, pudim de ovos caseiro, bolo Rocher, Pavlova de frutos vermelhos, toucinho do céu, tarte de lima e Óreo, doce conventual Alentejano (Sericaia) e tarte de amêndoa Conventual

MESA DE DOCES PREMIUM (Menu Gold e Platinum):

Tarte de maçã de Alcobaça com crumble, mousse de chocolate, cheesecake de frutos silvestres, bolo de chocolate crocante, pudim de ovos caseiro, Bolo Rocher, Pavlova de frutos vermelhos e doce de ovos e copinhos de mousse de lima com framboesa fresca.

Pastelaria conventual (Sericaia, Mini tachinos de Alcobaça, , Folhado D. Rodrigo, Pão de rala , Cornucópias de Alcobaça com doce de ovos e Tiaras D. Inês).

MESA DE DOCES DIAMOND (Menu Diamond)

Tarte de maçã de Alcobaça com crumble, mousse de chocolate, cheesecake de frutos silvestres, bolo de chocolate crocante, pudim de ovos caseiro, Bolo Rocher, Pavlova de frutos vermelhos, toucinho do céu e copinhos de mousse de lima com framboesa fresca.

Pastelaria conventual (Sericaia, Mini tachinos de Alcobaça, Folhado D. Rodrigo, Pão de rala, Cornucópias de Alcobaça com doce de ovos e Tiaras D. Inês).

Macarrons

Fondue de chocolate com espetadas de fruta e canudinhos waffer.



Bar Aberto

Após refeição

BAR ABERTO (Menu Bronze)

Moscatel, Porto, licor Beirão, amêndoa amarga, licor de whisky (carolans), aguardente velha, whisky novo (marca escolhida pelos noivos), whisky novo Irish (Jameson), whisky velho 12 anos (marca escolhida pelos noivos), gin, vodka, sangria frutos silvestres, águas minerais, refrigerantes, cerveja, vinho branco, verde e tinto da nossa garrafeira.

BAR ABERTO PREMIUM (Menu Silver, Gold, Platinum e Diamond)

Água, refrigerantes, limonada vinho branco, vinho verde, vinho tinto, cerveja, sangria de frutos silvestres e sangria de tropical (à base maracujá natural), vermute, Porto seco, moscatel, whisky e vodka, gin em copo ballon com especiarias e fruta.

Caipirinha, caipifruta (morango, maracujá, ananás e hortelã), daiquiri de morango e maracujá. Margarita de limão e margarita de fruta



Serviços Incluídos:

- Oferta de prato marcador: Palhinha, Spal branco ou vidro (menu Bronze e Silver)
- Oferta de qualquer prato marcador á escolha (menu Gold, Platinum e Diamond)
- Oferta de copo água Vista Alegre com bicos: cor transparente ou verde (Menu Bronze , Silver ou Gold)
- Oferta de Copo água Vista Alegre com bicos, qualquer cor á escolha (menu Platinum e Diamond)
- Mesas de madeira retangulares ou redondas à vista (Menu Platinum, e Diamond)
- *Menu Platinum e Diamond (estes 2 menus são servidos à Americana e tem bebidas servidas)*
- Oferta Menu de degustação no nosso restaurante em Rio Maior
- Providenciamos para o evento: menus Kids, vegetarianos, vegans e para pessoas com alergias a glúten e outros alergénicos, assim como fazemos Menus personalizados para Casamento só com comida VEGAN / SEM GLUTEN / SEM LACTOSE, consulte-nos
- Oferta Bolo de casamento a gosto do cliente, a nossa cake designer fará o aconselhamento para que escolha o seu bolo de Sonho
- Casamentos civis, oferta de 20 cadeiras e mesa para os noivos e conservadora (vários modelos à escolha)
- Oferta decoração: <https://www.facebook.com/byhelicaartefloral/>

Centro de mesa civil

Centros de mesa noivos, convidados e buffet

- Oferta Acessoria de wedding event design (2 horas). Este serviço permite aos noivos conhecerem os diferentes estilos de decoração e as novas tendências (Platinum e Diamond)
- Oferta Animação Cocktail (Menu Gold, Platinum e Diamond), cocktail ao som de saxofone ou violino (oferta para casamentos superiores a 100 pessoas com mais de 9 anos)
- Oferta DJ (Platinum e Diamond), atuação pós refeição (oferta para casamentos superiores a 150 pessoas com mais de 9 anos)

O Catering disponibiliza:

- Tripé para o placard informativo das mesas dos convidados, a impressão é a cargo dos noivos.
- Tripés das mesas para colocar identificação das mesas, a impressão é a cargo dos noivos.
- Mesas de apoio para Dj, fotógrafos, Brindes, livro de honra, etc, sem custos



Serviços Extra:

- Aluguer de espaço
- Deslocações (analisado caso a caso, nalguns casos não existe este custo)
- Montagem de cozinhas (analisado caso a caso, nalguns casos não existe este custo quando existe cozinha)
- Montagem e desmontagem evento 24 horas (analisado caso a caso, nalguns casos não existe este custo)
- Zona de sofás, puffs e mesas , desde 300 € + Iva
- Bar em Paletes 100 € + Iva
- Mesas redondas e retangulares de Madeira à vista, 4 € + Iva por pessoa (Menus Bronze, Silver e Gold).
- Ceia A: Caldo Verde , Bifanas em bolinhas quentinhas e batata palha com os respetivos molhos (4.00 € + IVA por pessoa)
- Ceia B: Caldo Verde , Preguinhos vitela em bolo caco , batata palha com os respetivos molhos e mini pasteis de nata quentinhos (6.50 € + IVA por pessoa)
- Showcooking de grelhados (pimentos padron, camarão , espetos de frango com chouriço e molho agridoce, Tirinhas de maminha de vitela, enchidos regionais), preço sob consulta
- Paelha de carne, camarão, mexilhão e lagostins, preço sob consulta
- Sushi ao vivo (mínimo 500 peças) / Estação de ostras com esferas de gin tónico preço sob consulta
- Alterar para "Prato principal Premium" , (5 € + IVA por pessoa)
- Adicionar mais um "Prato principal Premium" (7.50 € + IVA por pessoa)
- Prato principal Buffet noite, valor extra para menus Silver e Gold
- Prato marcador menus Bronze, Silver (entre 2,00 € a 4,50 € + IVA por pessoa)
- Fogo-de-artifício preso, desde 90 € (3 vulcões)
- DJ, Karaoke ou banda ao vivo, desde 550 €
- 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
- Espetáculo de: (dança do ventre, sevilhanas, danças de salão, rancho folclórico)
- Pista de dança que muda de cor, robots de luzes (leds)



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.

Em caso de cancelamentos após ter sido comunicado o número, o mesmo não é aceite, terá de ser pago o número comunicado 8 dias antes.

Aceita-se o aumento do número de participantes até 3 dias antes do evento

Para efeitos de orçamentação, o número de participantes estimado deverá ser o mais próximo possível do número de participantes confirmado, caso se verifique uma redução de 15 % no número orçamentado de participantes reservamos o direito de atualizar os preços.

3 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 da adjudicação;

- 30 % 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. DURAÇÃO E TIPO DE SERVIÇO

A duração do serviço do evento será apresentada na proposta. Após esse horário serão debitadas horas extra.

O fim do serviço ocorrerá quando o responsável do evento (cliente) e o responsável do serviço (Palhinhas Gold), derem por terminado o serviço, após o qual se efetuarão o cálculo dos consumos extras que ocorreram, bem como a desmontagem de todo o serviço.

O tipo Serviço contratado Menu Bronze, Silver e Gold será à Inglesa no caso dos pratos principais (empregado serve o cliente com uma travessa).

Caso se pretenda serviço à americana dos pratos principais (empratado na cozinha) para os menus Bronze, Silver e Gold deverá de solicitar orçamento.

A entrada e a sobremesa serão servidas à Americana (empratadas) em todos os menus, sem qualquer custo para o cliente

6. DEGUSTAÇÃO, a mesma realiza-se no Restaurante Palhinhas em Rio Maior

7. DECORAÇÃO

A decoração incluída será os centros de mesa (mesa dos noivos, buffets e mesas convidados), Material de decoração dentro dos materiais que temos disponíveis e flores da época, que serão escolhidos na "Hélia Florista". Dispomos de mais de 50 centros de mesa diferentes de vários estilos, <https://www.facebook.com/byheliaartefloral/>

8. 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.

9. 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.

10. 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,

11. 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.

12. OUTRAS CONDIÇÕES

- A distribuição de convidados por mesas deverá ser de 9,10 , 11 ou 12 lugares, No caso da média de lugares for inferior a 9, o Palhinhas Gold reserva-se ao direito de debitar custos extraordinários em consequência de reforço de material, empregados de mesa, arranjos florais indispensáveis ao bom funcionamento do evento.
- As mesas disponibilizadas para a refeição principal serão mesas redondas para os convidados, outro tipo de mesas (vintage, vidro, rústicas, entre outras) terão que ser orçamentadas.
- As cadeiras de bebé, placards entrada mesas de convidados, tripés para a marcação de mesas, mesas Dj, mesa civil, mesa livro de honra, mesa lembranças entre outras mesas. devem ser solicitados com um mínimo de 8 dias de antecedência.

- A impressão do menu ficará a nosso cargo

13. 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 atoalhados entre outros materiais que se estraguem durante o evento, por má utilização dos participantes no evento. Considera-se má utilização dos atoalhados 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.

13. CONDIÇÕES DO ESPAÇO DO EVENTO

- O espaço do evento deverá ter bons acessos para as viatura,
- reunir boas condições (cozinha, wc's e vestiário) e água potável, assim como energia elétrica, se possível trifásica 16 amperes.
- O espaço do evento deverá dispor de licença de utilização.
- Não nos responsabilizamos caso o evento não se possa concretizar por causas imputadas ao espaço do evento.
- Não nos responsabilizamos caso o serviço seja prejudicado pelo mau funcionamento de algum equipamento do local do evento.

14. 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.

15. 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
Restaurante e Catering & Events

2040-250 Rio Maior

96 7925837

www.palhinhasgold.pt

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

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