



Menu Volante – Grupo Mínimo de 60 pessoas (Adultos)

WELCOME DRINK

Canapés, Tapas

Gin, Caipirinha, Mojitos, vodka, moscatel, Martini, Sumos, cerveja

MESA DE SALADAS

Salada de Polvo, salada de Ovas, salada de Búzios, salada de bacalhau com grão, fuzzili de frango, cúscus com legumes e arroz de açafião com passas.

MESA QUENTE

Lombo de Porco com alperce e molho agridoce

Lombo de Bacalhau com pasta de azeitona coberto em crosta de broa de milho

MESA DE DOCES E QUEIJOS

Pudim de ovos, Torre de profiteroles, Mousse de chocolate, Cheesecake, Torta de Laranja, Torta de Côco, Arroz Doce, Leite creme, Tarte de maçã, Bolo dos noivos

Queijo da Serra, Queijo de Azeitão, Queijo da Ilha, Requeijão, Queijo Brie, acompanha tostas, pão e doce de abóbora

BUFFET DE MARISCO

Camarão cozido

MESA DE FRUTAS

Frutas laminadas, melão, meloa, melancia, morangos, manga, papaia, laranja, uvas, abacaxi, kiwis.

BEBIDAS PARA REFEIÇÃO

Vinho branco e Tinto, Sangria, Cerveja, Sumos, Águas e Café Espumante

Nota: As bebidas de Bar são pagas à parte.

Preços de bebidas de bar após o welcome drink:

Whisky novo, gin, vodka, licores – 4.00€/dose

Bebidas premium – 8.00€/dose



PREÇOS E CONDIÇÕES GERAIS

Grupos Mínimos de 60 pessoas (Adultos) em regime de exclusividade

Lotação máxima: 130 pessoas

Preço/Pax: 80,00€ (IVA incluído)

Crianças até aos 5 anos: Não Pagam

Crianças dos 6 aos 10 anos: Pagam 50% do valor.

Horário do serviço: Início a combinar com cliente e até às 24:00, a partir das 24:00 tem um custo de 150€/hora

Pagamento e Cancelamento do evento

Adjudicação: 1.500,00€

2º Pagamento até 1 dia antes do evento: Pagamento do restante valor.

Em caso de cancelamento até 30 dias antes do evento, o cliente perde o valor da adjudicação.

As desistências com menos de 1 semana, serão pagas.

OUTROS SERVIÇOS

Altar e cerimónia na praia – 750€

Animação com DJ – 300€

