



gob  
MIRIAM

# Proposta de Catering

## Natal 2024

Evento:

Data:

Hora:

Nº de Pax:

Local do evento:



## **Ementa 1**

Duração : 3 horas de serviço

Minimo 20 pessoas

### **Buffet volante**

Cortesia GDB – 1 flute de Moscatel à chegada

### **Entradas**

Mini pastel de massa tenra com bacalhau

Mini rissol de camarão

Húmmus de beterraba e crudités

Folhadinhos de queijo de cabra mel e noz

### **Sopa**

Creme de abóbora menina assada c/ mel da arrábida

### **Prato principal (1 opção)**

Bacalhau Espiritual nossa versão

Peito de peru recheado c/ castanhas, batata assada, bacon e molho de vinho do Porto

### **Sobremesa**

Arroz doce

Broas de mel

Bolo rei

### **Bebidas**

Água c/ e s/ gás, sumo de laranja, coca-cola, vinho branco e tinto nossa seleção,

chá e café expresso servido c/ bolachinha de natal

( Capitação: 1 garrafa de vinho para cada 3 pessoas )

**Valor p/ pessoa – 40,00€**

Outros vinhos consulte-nos

Opção com 2 pratos principais acresce 10,00€ p/ pessoa



## Ementa 2

Duração : 3 horas de serviço

Minimo 20 pessoas

### Buffet volante

Cortesia GDB – 1 flute de Moscatel à chegada

### Entradas

Trufas de queijo de cabra c/ cranberry e noz

Saladinha de bacalhau c/ grão

Tábua de queijo e enchidos, compota, frutos secos e frutos vermelhos

### Sopa

Creme de castanha com picadinho de ovo

### Prato principal (1 opção)

Lasca de bacalhau em cama de batata e grelos salpicado com broa e azeite de coentros

Borrego no forno com mel e alecrim acompanhado com grelos salteados e batata à padeiro

### Saladas

Salada de requeijão mel, frutos vermelhos e amêndoa caramelizada

Salada Waldorf

### Sobremesa

Mini sonhos recheados com doce de abóbora, Bolo Rei,

Taças com fruta ( abacaxi, melão )

Cheesecake de forno com frutos vermelhos

### Bebidas

Água c/ e s/ gás, sumo de laranja, coca-cola, vinho branco e tinto nossa seleção

( Opção de vinho quente ), chá e café expresso servido c/ bolachinha de natal

( Capitação: 1 garrafa de vinho para cada 3 pessoas )

**Valor p/ pessoa ( 1 prato principal ) – 50,00€**

Outros vinhos consulte-nos



## Opção Brunch Prato Quente

Mínimo 15 pessoas , duração 2 horas

Sopa – Creme de legumes do mercado do livramento

Mini empanadas

Mini pastel de bacalhau

Shakshuka

Quiche de requeijão e espinafre

Quiche de frango e cogumelos

Salada de requeijão mel e noz com frutos vermelhos

Salada mix de verdes com maçã e romã, frutos secos e vinagrete de balsâmico

Mini wrap de legumes assados

Mini croissants com queijo e fiambre

### Prato Quente

Bacalhau espiritual, a nossa versão **ou**

Caril de legumes , arroz basmati perfumado com especiarias e chutney de manga ( V)

Bolo rei

Mini sonhos recheados com abóbora

Shot com fruta fresca

Água, água aromatizada c/ pepino e hortelã , sumo de laranja, sumo natural c/ fruta da época ,

coca-cola

\* Opção sem prato quente – 30,00€ p/ pessoa



Valor p/ pessoa – 36,50€

## Ementa 3

### Serviço sentado

Duração: 3 horas de serviço

### Welcome drink

Vinho quente à chegada e Soft drinks  
Pastelinhos de bacalhau  
Croquete de alheira e compota de marmelo  
Hummus e crudités  
Saladinha de polvo

### Couvert

Pão, azeitonas marinadas, manteiga do chef e queijo amanteigado

### Entrada

Trouxa de queijo de cabra com compota de abóbora e frutos secos

### Prato principal ( 1 opção )

Lombo de bacalhau confitado, puré de grão, grelos salteados e pó de azeitona  
Lombinho de porco a baixa temperatura, puré de castanha e maçã e batata à padeiro

### Sobremesa

Maçã assada em massa folhada com frutos secos e geleia de marmelo

### Bebidas

Água c/ e s/ gás, sumo de laranja, coca-cola, vinho branco e tinto nossa seleção, chá e café expresso servido c/ bolo rei  
( Capitação : 1 garrafa de vinho para cada 3 pessoas )

**Valor p/ pessoa ( 1 prato principal ) – 48,00€**

**Valor p/ pessoa ( 2 pratos principais ) – 58,00€**

\* Outros vinhos, por favor consulte-nos



## Ementa 4

### Serviço sentado

Duração: 3 horas de serviço

### Wellcome drink

Mini pastel de bacalhau

Mini bruscheta com húmus de beterraba e cogumelos marinados em Porto

Tartelete com tártaro de novilho e queijo de Alcácer

Moscatel de Setúbal

Espumante

Soft Drinks

### Entrada

Creme de castanhas , ovo BT e pó de morcela

### Prato principal ( Prato de peixe + prato de carne )

#### Prato de peixe

Polvinho nacional, grelos e batata doce várias texturas

#### Prato de carne

Peito de peru recheado c/ castanhas, batata assada, bacon e molho de vinho do Porto

### Sobremesa

A nossa rabanada com pera bêbeda

### Bebidas

Água c/ e s/ gás , sumo de laranja, cerveja, vinho branco e tinto nossa seleção, chá e café expresso servido c/ bolachinha de natal

( Capitação : 1 garrafa para cada 3 pessoas )

**Valor p/ pessoa (2 pratos principais) – 65,00€**

Outros vinhos, consulte-nos



## Lanche

Mínimo 25 pessoas  
( serviço c/ a duração de 2 horas)

### Opção 1

Mini empadinhas  
Mini pastel de bacalhau  
Mini rissol de camarão  
Mini croquete de alheira c/ puré de marmelo  
Palitos da ilha e presunto  
Mini croissant com queijo e fiambre  
Dip de legumes com húmmus de grão de bico

Azevia de grão e batata doce  
Sonhos  
Bolo rei  
Shot de arroz doce

Vinho do porto  
Águas c/ e sem gás, sumo de laranja , limonada de frutos vermelhos, sumo natural de abacaxi e hortelã, coca-cola, refrigerantes

Valor p/ pessoa – 23,50€

### Opção 2

Mesa de queijos e enchidos nacionais e estrangeiros , compotas variadas, frutos secos e variedade de pães e tostas  
Mini bruscheta de hummus de beterraba e cogumelos marinados  
Trufas de queijo de cabra c/ cranberry e noz  
Mini empadinhas  
Mini croquete de alheira com compota de maçã  
Saladinha de bacalhau com grão  
Mini pataniscas de bacalhau  
Taças com uvas  
Frutos vermelhos e romã

Azevia de grão e batata doce  
Broa de mel  
Sonhos  
Bolo rei e rainha  
Bolachinhas de natal  
Maçã assada em massa folhada

Águas c/ e sem gás, sumo de laranja , limonada de frutos vermelhos, vinho quente, vinho do porto

Valor p/ pessoa – 33,00€





## OPÇÃO LUNCH BOX

Mínimo 20 Lunch box

### LUNCH BOX 1

- 1 sumo natural em garrafa de vidro
- 1 wrap ou baguete  
(atum com açafrão ou presunto e rúcula)
- 1 fatia de bolo rei
- 1 azevia
- 1 copo de abacaxi e raspa de lima
- 1 guardanapo e talheres de madeira

Valor p/ pessoa – 16,00€

### LUNCH BOX 3

- 1 sumo compal
- 1 fatia de bolo rei
- 1 fatia de quiche
- 1 salada de couscous e legumes
- 1 guardanapo e talheres de madeira

Valor p/ pessoa – 14,90€

### LUNCH BOX 2

- 1 sumo compal
- 1 baguete com cachaço estufado lentamente  
E molho de amendoim
- 1 copo com arroz doce
- 1 fatia de bolo rei
- 1 bolachinhas de natal
- 1 guardanapo e talheres de madeira

Valor p/ pessoa – 17,00€

### LUNCH BOX 4

- 1 compota artesanal
- 1 embalagem de tostas artesanais alentejanas
- 1 embalagens de broas de mel
- 1 queijo 80gr Monte da vinha amanteigado

Valor p/ pessoa – 19,00€

Composição de cabazes de Natal sob encomenda



## Todas as propostas incluem:

- Staff para apoio durante o período mencionado na proposta
  - Loiças, talheres e copos
  - Montagem e desmontagem
  - Decoração de Natal da mesa de buffet
  - A todos os valores acresce o IVA à taxa em vigor
  - Opção de prato vegetariano ou vegan sempre que solicitado
  - Mesas e cadeiras serão orçamentadas conforme necessidade
  - Outros vinhos a orçamentar consoante o solicitado
- 
- Deslocação a orçamentar consoante a localidade

O Grão de Bico Catering, reserva-se o direito de cobrar 50% do valor do evento, caso o mesmo seja cancelado por parte do cliente até 10 dias antes do evento

A alteração do número de pessoas, deve ser comunicada por escrito até 6 dias antes do evento.

O valor de eventuais danos ou prejuízos causados, bem como quebras ou extravio de bens, serão cobrados ao cliente.

**O Grão de Bico tem o selo Clean & Safe e cumpre todas as normas recomendadas pela DGS**



## Espaços Parceiros

### **Casa da Baía - Setúbal**

Espaço em Setúbal com auditório e sala de refeições com capacidade até 48 lugares sentados ou 80 em regime volante .

Tem espaço exterior. Em plena Av. Luísa Todi

**Valores sob consulta (deve ser contabilizada hora para montagem e desmontagem)**

### **Quinta de Aires - Palmela**

Espaço em Aires, Palmela, quinta histórica, pertencente à família Velge. A quinta conta com um espaço para eventos com capacidade até 40 pessoas sentadas . Podem ser proporcionados vários tipos de eventos na quinta, inclusivamente festas com o usufruto da piscina e áreas exteriores.

Caso o serviço seja sentado o espaço não tem mesas e cadeiras, acresce 8,50€ p/ pessoa para o aluguer do material

**Valores – Orçamentado consoante o espaço escolhido**

### **Halma Nature - Vale de Barris**

Quinta c/ piscina em plena serra de Palmela , conta com tenda c/ capacidade até 250 pessoas

[www.halmanature.com](http://www.halmanature.com)

**Valores – É orçamentado consoante o nº de pessoas**

### **Quinta do Piloto - Palmela**

Adega em Palmela c/ 2 espaços distintos , a sala dos Pios com capacidade até 50 pessoas e a adega com espaço para 100 pessoas , área de vinha envolvente e uma vista sobre Lisboa fantástica

O espaço tem mesas e cadeiras.

Serviços nesta quinta em que a ementa contemple vinhos , serão servidos vinhos Piloto Collection.

[www.quintadopiloto.pt](http://www.quintadopiloto.pt)

**Valores – 12,00€ p/ pessoa**

### **Casa do Arrabidine – Quinta do Anjo**

O edifício é um antigo lagar de azeite, construído pelos frades da Ordem de Sant'Iago, do Castelo de Palmela, em finais do séc. XVII.

**Valores – É orçamentado consoante o nº de pessoas**



## Espaços Parceiros

### Humus Farm

Quinta rustica , armazém antigo com capacidade interior até 200 pessoas . Espaço exterior envolvente com jardim e piscina localizado perto de Águas de Moura [www.humusfarm.com](http://www.humusfarm.com)

Valores - É orçamentado consoante o nº de pessoas

### Restaurante Grão de Bico

#### Pestana Troia Eco Resort

Lotação máxima de 60 pessoas sentadas ou 80 em regime volante

O espaço tem mesas e cadeiras

Valores - 250,00€ grupos abaixo de 30 pessoas , acima de 30 pessoas, cedência do espaço sem valor adicional

### Fundação do Gil

Espaço versátil para eventos em Lisboa

O espaço possui mesas e cadeiras para 60 pessoas

Valores – A partir de 300,00€

Outros espaços em Lisboa e outras localidades sob consulta.

O serviço pode também ser efetuado na residência do cliente.

