



White Leaf

CATERING & EVENTS

A photograph of five children in a kitchen setting, wearing colorful party hats and holding hands in a circle. The scene is decorated with a string of blue and green triangular flags and wrapped gifts on the floor. The background shows a kitchen counter with various items like fruit and a potted plant.

White Leaf

CATERING & EVENTS

FESTAS INFANTIS

O CONCEITO

Cuidamos de cada detalhe para si, selecionamos os melhores produtos, preparamos, montamos e recolhemos.

As nossas mesas são personalizadas ao tema e às cores da sua festa, criando uma experiência gastronómica elegante, interativa e em total harmonia com o ambiente.

O QUE INCLUÍ

- Menu selecionado;
- Montagem e desmontagem;
- Mesa atoalhada para o serviço buffet;
- Louças e utensílios;
- Descartáveis (pratos, talheres e guardanapos);
- Decoração simples da mesa;
- Reunião online para detalhar e ajustar todos os pormenores do evento.



Pack festa infantil

MENU ESSENCIAL:



- Mini quiche (delícias, frango ou atum)
- Mini pizzas fiambre e queijo
- Mini folhadinhos de salsichas
- Mini pães recheados
- Patê com tostinhas
- Guacamole com natchos
- Croquetes de carne
- Rissois de camarão
- Pasteis de bacalhau
- Coxinhas de frango
- Espetadas de fruta
- Estação de panquecas
- Mini pasteis de nata
- Estação de gomas
- Maccarons coloridos

15€ POR PESSOA

*Mínimo 25 pessoas



Pack festa infantil

MENU PREMIUM:



- Tábua de queijos e charcutaria
- Tábua de frutas laminadas
- Mini hambúrgueres
- Mini quiche (delícias, frango ou atum)
- Mini pizzas fiambre e queijo
- Mini folhadinhos de salsichas
- Patê com tostinhas
- Guacamole com natchos
- Croquetes de carne
- Rissois de camarão
- Pasteis de bacalhau
- Coxinhas de frango
- Brownie de chocolate
- Estação de panquecas
- Mini pasteis de nata
- Estação de gomas
- Maccarons coloridos

17€ POR PESSOA

*Mínimo 30 pessoas



Menu extras

Mini salgadinhos: 0,40€ cada (mínimo 20 unidades)

- Rissóis de camarão
- Croquetes de carne
- Pastéis de bacalhau

Salgadinhos: 0,60€ cada (mínimo 20 unidades)

- Coxinhas de frango
- Mozzarella sticks
- Chamuças
- Bolinhas de Alheira

Dips: 10€ cada (mínimo 1 unidade)

- Patê de atum com tostinhas
- Patê de delícias do mar com tostinhas
- Patê de frango com tostinhas
- Patê de ricota com tomate seco
- Guacamole com nachos
- Húmus com palitos legumes

Quiche: 12€ cada/ 1€ mini (mínimo 1 unidade ou 12 mini)

- Ricotta, tomate cherry e espinafres
- Delícias do mar, alho francês e cenoura
- Atum, cebola roxa e tomate aos cubos
- Frango, alho francês e cogumelos
- Bacon, cebola e cogumelos frescos
- Tomate cherry e mozzarella
- Fiambre, cogumelos e queijo

Mini sandes: 1,20€ cada (mínimo 12 unidades)

Mini croissants recheados: 1,50€ cada (mínimo 12 unidades)

Mini Wraps: 1,5€ cada (mínimo 12 unidades)

- Patê de atum
- Patê de frango
- Patê delicias do mar
- Queijo, fiambre e alface ice berg
- Queijo mozzarella tomate e pesto
- Queijo creme presunto e rúcula (+ 0,30 unidade)
- Queijo creme salão fumado e rúcula (+ 0,40 unidade)



Menu extras

Mini hambúrgueres: 2€ cada (mínimo 12 unidades)

- Carne de vaca, queijo, alface e tomate
- Carne de frango, queijo, alface e tomate
- Vegetariano, alface e tomate

Mini cachorros : 2€ cada (mínimo 12 unidades)

- Tradicionais com batata palha
- Vegetarianos com batata palha

Mini taccos: 2€ cada (mínimo 12 unidades)

- Frango, cubos de tomate, cebola roxa alface e abacate
- Carne picada, cubos de tomate, cebola roxa alface e abacate
- Tofu temperado, cubos de tomate, cebola roxa alface e abacate

Pão recheado: 12€ cada/ 1€ mini (mínimo 1 unidade ou 12 mini)

- Fiambre, bacon, chouriço e queijo
- Frango, cogumelos, bacon e queijo
- Linguiça, chouriço, cogumelos

Mini preguinhos em bolo do caco: 3€ cada (mínimo 16 unidades)

Mini bifanas em bolo do caco: 2,5€ cada (mínimo 16 unidades)

Pizza de tabuleiro 15€ cada

- Queijo e fiambre
- Queijo, bacon e cogumelos
- Queijo, atum e cebola roxa
- Queijo, tomate, cebola, cogumelos e pimentão

Bruschettas 2€ cada (mínimo 12 unidades)

- Queijo brie, mel e nozes;
- Queijo creme, presunto e rúcula;
- Tomate em rodela, mozzarella, pesto e rúcula;

Espetadas 2€ cada (mínimo 12 unidades)

- Espetada de frango com molho teriyaki
- Queijo mozzarella e tomate cherry
- Charcutaria e queijos
- Fruta fresca



Menu extras

Tábua de Queijos e Charcutaria: 50€ cada (mínimo 1 unidade)

- Inclui seleção de queijos e charcutaria, pão, broa, azeitonas, compota, frutos secos e tostas variadas

Tábua de frutas laminadas: 30€ cada (mínimo 1 unidade)

- Seleção de frutas frescas variadas

Canapés: 1,2€ cada (mínimo 20 unidades)

- Crocante de presunto, ovo de codorniz e mostarda
- Crocante de salmão fumado e queijo creme
- Crocante de queijo cabra com cebola caramelizada
- Vol-au-vent atum e ervas
- Mini tartelete recheadas

Doces no pote: 2,5€ cada (Mínimo 12 unidades)

- Mousse chocolate
- Mousse de manga
- Mousse de lima
- Mouse de oreo
- Cheesecake frutos vermelhos
- Cheesecake maracujá
- Arroz doce
- Banoffee
- Tiramissù
- Iogurte natural com granola
- Gelatina (1,5€ cada)

Estação de mini panquecas: 25€ (24 unidades + Nutella)

Estação de crepes: 30€ (24 unidades + Nutella)

Estação de waffles: 30€ (24 unidades + Nutella)

Mini-bar de gomas: 25€ (6 variedade de gomas em potes)



A photograph of three children at a birthday party. One child on the left is blowing out a blue candle on a cake. A child in the middle is drinking from a glass. A child on the right is wearing a colorful party hat. The image is partially obscured by a white, torn-paper-like border.

White Leaf

CATERING & EVENTS

Extras

- **Bebidas** (inclui gelo, copos e dispensadores)
 - **Pack 1** - Água, sumo de laranja, ice tea (3€ p.p);
 - **Pack 2** - Água, sumo de laranja, ice tea, coca-cola (4€ p.p);
 - **Pack 3** - Água aromatizada, limonada, limonada de morango, sumo de laranja e refrigerante à escolha (6€p.p);
 - **Pack 4** - Pack 3 + Sangria (15€p.p);
 - Máquina de café Nespresso com cápsulas (2€ p.p);
 - Sangrias e bebidas alcoólicas (sob-consulta).
- **Apoio durante o serviço:** (20€ hora/funcionário) mediante disponibilidade;
- **Deslocação:**
 - Base - Portimão
 - Contabilização - Os quilómetros são calculados a partir da nossa base até ao local do evento, entrega e recolha;
 - Taxa de Deslocação - (0,60€ por quilómetro);



Condições Gerais:

A aprovação deste orçamento implica a aceitação plena das condições aqui estabelecidas

1. Reservas e Pagamentos:

- Aos valores apresentados acresce IVA à taxa legal em vigor.
- As reservas devem ser feitas com pelo menos 15 dias de antecedência.
- Para confirmar a reserva é necessário o pagamento de 50% do valor. O restante deve ser pago até 1 dia antes do evento.
- Aceitamos pagamentos por transferência bancária, cartão de crédito, Mbway e numerário.

2. Alterações e Cancelamentos:

- Cancelamentos até 10 dias antes do evento dão direito a reembolso parcial. Após esse prazo, o sinal (50%) não será devolvido.
- O número final de participantes deve ser confirmado até 10 dias antes do evento. Depois disso, não são aceites reduções e esse será o número mínimo a faturar.

3. Alimentação e Sobras:

- Os menus podem ser personalizados. Quaisquer restrições alimentares devem ser comunicadas no momento da reserva.
- Pode haver substituição de ingredientes consoante a disponibilidade.
- As sobras pertencem ao cliente, que deve trazer recipientes próprios e é responsável pelo seu transporte e consumo.



Condições Gerais:

4. Responsabilidades:

- A empresa trata da entrega e montagem do catering.
- O cliente deve garantir que o local está pronto e com boas condições.
- Danos no material causados pelo cliente ou convidados serão cobrados.

5. Prazos e Horários:

- O serviço será feito no horário combinado.
- Atrasos por causas externas (como trânsito ou mau tempo) não são nossa responsabilidade.
- Se o serviço se prolongar, cobra-se 25 €/hora.

6. Segurança Alimentar:

- Todos os alimentos são preparados e transportados com as normas de higiene.
- Depois da entrega, o cliente é responsável por manter a comida em boas condições.
- Não nos responsabilizamos por comida mal armazenada ou consumida fora do tempo recomendado.

7. Pedidos Especiais:


- Qualquer pedido especial deve ser combinado por escrito.
- A empresa pode recusar pedidos que não cumpram os nossos padrões.






Contactos:

 +351 925 458 181

 whiteleaf.eventos

 whiteleaf.eventos@gmail.com

