

White Leaf

CATERING & EVENTS





White Leaf

CATERING & EVENTS

SEJA BEM VINDO

O CONCEITO

Transformamos eventos em momentos inesquecíveis com o nosso serviço. Oferecemos uma ampla variedade de opções **deliciosas**, adaptadas às suas necessidades. Além da **comida de qualidade**, garantimos um **serviço de excelência**, cuidando de todos os detalhes para que possa desfrutar plenamente do seu evento.

O QUE INCLUÍ

- Menu selecionado;
- Equipe de funcionários;
- Montagem e desmontagem;
- Mesa para buffet;
- Pratos, copos, guardanapos e talheres;
- Reunião online para detalhar e ajustar todos os pormenores do evento.



Opções

À CHEGADA:

- Crostini de salmão fumado com queijo creme;
- Canapé de queijo de cabra e cebola caramelizada;
- Canapé de queijo fresco e geleia de abóbora;
- Hummus com palitos de cenoura e pepino;
- Espetadas de tomate cereja e mussarela fresca;
- Espetadas de melão e presunto português;
- Vol-au-vent de atum e ervas;
- Pastéis de bacalhau,
- Croquetes de carne e
- Rissóis de camarão;
- Tábua de queijo e charcutaria. (extra)

BOUTIQUE DE PÃO

- Baguete francesa;
- Broa de milho;
- Pão integral;
- Pão branco;
- Seleção de beagles;
- Grissinos.

SALADAS COMPOSTAS

- Coleslaw;
- Caprese;
- Cesar;
- Massa fria com legumes;
- Massa fria, frango e abacaxi.



Opções

PEIXE

- Bacalhau à lagareiro;
- Bacalhau à gomes de sá;
- Bacalhau cremoso com camarão e espinafres;
- Lombo de robalo grelhado com molho de limão e ervas com risoto de espargos e espinafres (*);
- Salmão com molho de manteiga e ervas acompanhado de arroz de amêijoas (*);
- Polvo assado com batatas e pimentos aromatizado com azeite, alho e louro (*);
- Tranche de pescada com molho de camarão puré de batata doce e espinafres salgados;
- Caril de pescada com camarão legumes e arroz basmati.

CARNE

- Entrecosto de porco preto acompanhado de migas e rodelas de laranja (*);
- Carne de porco com amêijoas e batata frita aos cubos;
- Lombo de porco assado com mel e alecrim, batatinhas assadas e esparregado;
- Lombo de porco recheado com farinheira e batatas assadas;
- Strogonoff de frango com cogumelos frescos e arroz basmati;
- Peitos de frango com bacon, cogumelos e mozzarella;
- Caril de frango com legumes e arroz basmati;
- Arroz de pato com enchidos;
- Perna de peru desossada no forno com batatas assadas.

(*) acresce 5€ p.p ao valor do menu



Opções

VEGETARIANO:

- Legumes salteados com purê de batata e lentilhas;
- Quiche de espinafre com salada verde;
- Cataplana de legumes.

SOBREMESAS:

- Arroz doce;
- Molotof;
- Tarte de amêndoa;
- Doce da casa;
- Tarte de natas;
- Banoffee;
- Tiramissú;
- Bolo de bolacha;
- Torta de laranja;
- Cheesecake de frutos silvestres;
- Semifrio de lima ou morango;
- Mousse de chocolate, manga, oreo ou lima;
- Fruta laminada.

BEBIDAS

- Água;
- Refrigerantes;
- Vinho tinto ou branco alentejano;
- Sangria tinta ou branca (extra);
- Sangria de espumante e frutos vermelhos (extra);
- Sangria de espumante e maracujá (extra).



Menu 1

O SIMPLES COM QUALIDADE GARANTIDA

INCLUÍ:



- 4 horas de serviço;
- 4 aperitivos à chegada;
- Pão, azeitonas e patê na mesa;
- 1 salada composta;
- Saladas simples;
- 1 prato principal;
- 2 tipo de sobremesa;
- Fruta da época;
- Boutique de pão;
- Bebidas;
- Café.

VALORES:

- 50€ por pessoa;
- Crianças até 4 anos grátis;
- Crianças entre 4 e 12 anos, 50%.

Nota Importante:

Os valores apresentados são para um mínimo de 50 pessoas;
As bebidas são servidas até à sobremesa.



Menu 2

A COMBINAÇÃO PERFEITA DE SABOR E SOFISTICAÇÃO

INCLUÍ:



- 4 horas de serviço;
- 5 aperitivos à chegada;
- Pão, azeitonas, patê, queijo e presunto na mesa;
- 2 saladas compostas;
- Saladas simples;
- 2 pratos principais;
- 3 tipo de sobremesa;
- Fruta da época;
- Boutique de pão;
- Bebidas;
- Café.

VALORES:

- 60€ por pessoa;
- Crianças até 4 anos grátis;
- Crianças entre 4 e 12 anos, 50%.

Nota Importante:

Os valores apresentados são para um mínimo de 50 pessoas;
As bebidas são servidas até à sobremesa.



Menu 3

PARA MOMENTOS QUE MERECEM O MELHOR

INCLUÍ:



- 4 horas de serviço;
- 7 aperitivos à chegada;
- Pão, azeitonas, camarão, patê, queijos, presunto e charcutaria;
- 3 salada compostas;
- Saladas simples;
- 3 pratos principais;
- 6 tipos de sobremesa;
- Fruta da época;
- Boutique de pão;
- Bebidas;
- Café.

VALORES:

- 70€ por pessoa;
- Crianças até 4 anos grátis;
- Crianças entre 4 e 12 anos, 50%.

Nota Importante:

Os valores apresentados são para um mínimo de 50 pessoas.
As bebidas são servidas até à sobremesa.





White Leaf

CATERING & EVENTS

Extras

- Aluguer de cadeira - desde 5€ p.p
- Aluguer de mesa - desde 10€ unidade
- Aluguer de chapéus de sol - 15€ unidade
- Aluguer de mesas altas atoalhadas - 10€

- **Bar aberto**

Os nossos menus de bar estão disponíveis para consulta.

- **Deslocação:**

- Base - Portimão
- Contabilização - Os quilómetros são calculados a partir da nossa base até ao local do evento e retorno, as vezes necessária para a sua realização.
- Taxa de Deslocação - (0,7€ por quilómetro);

*p.p - por pessoa

*Ao valor de aluguer acresce deslocação



Condições Gerais:

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

1. Reservas e Pagamento:

- Aos valores apresentados acresce IVA à taxa legal em vigor.
- Reservas devem ser feitas com, pelo menos, 15 dias de antecedência.
- Um depósito de 50% é necessário para confirmar a reserva, com o restante pagamento até 1 dia antes do evento.
- Aceitamos pagamentos por transferência bancária, cartão de crédito, Mbway e monetário.

2. Alterações e Cancelamentos:

- Cancelamentos até 10 dias antes dão direito a reembolso parcial; após esse prazo, o depósito (50%) não será devolvido.
- O número final de convidados deverá ser confirmado até 10 dias antes do dia do evento. Após essa data, não se aceitam reduções do número de participantes, podendo o cliente aumentar o número até 4 dias antes do evento.

3. Alimentação e sobras:

- Os Menus podem ser personalizados; restrições alimentares devem ser informadas no ato da reserva.
- Substituições de ingredientes ou produtos podem ocorrer devido à disponibilidade.
- As sobras da comida pertencem ao cliente final o qual deve fornecer recipientes que assegurem o transporte e assumir a responsabilidade pelo fim e consumo dos mesmos.

Condições Gerais:

4. Responsabilidades:

- A empresa é responsável pela entrega e montagem do serviço de catering no local do evento.
- O cliente é responsável por garantir que o local do evento esteja adequadamente preparado para receber o serviço.
- Quaisquer danos ao equipamento de catering devido à negligência do cliente ou dos convidados serão cobrados ao cliente.

5. Prazos e Horários:

- O serviço será prestado de acordo com o horário acordado. Atrasos por fatores externos não são da nossa responsabilidade.
- Caso o serviço se prolongue além do horário inicialmente acordado, será cobrada uma taxa adicional de 25€ por funcionário, por cada hora extra.

6. Segurança Alimentar:

- Todos os alimentos são preparados e transportados de acordo com os padrões de higiene e segurança alimentar.
- Após a entrega, a empresa não se responsabiliza por alimentos deixados fora da temperatura recomendada ou consumidos após o período seguro.

7. Termos Especiais:

- Qualquer pedido especial deve ser acordado por escrito entre o cliente e a empresa.
- A empresa reserva o direito de recusar serviços que não estejam em conformidade com suas políticas e padrões de qualidade.



Contactos:



+351 925 458 181



whiteleaf.eventos



whiteleaf.eventos@gmail.com