

White Leaf

CATERING & EVENTS





White Leaf

CATERING & EVENTS

CARRINHO DE PETISCOS & GRAZING EXPERIENCE

O CONCEITO

Um carrinho de petiscos elegante e descontraído, com seleção cuidada de queijos, charcutaria e acompanhamentos frescos.

Ideal para welcome drinks, sunsets e eventos privados ou corporativos.

O QUE INCLUÍ

- Menu selecionado;
- Carrinho montado no local
- Serviço contínuo
- Reposição durante o tempo contratado
- Staff White Leaf
- Material + montagem + desmontagem



Opções a selecionar

QUEIJOS

- Brie
- Camembert
- Mozzarella fresca
- Burrata
- Queijo fresco de cabra
- Queijo de cabra curado
- Gouda
- Edam
- Emmental
- Queijo flamengo
- Queijo curado português
- Manchego
- Queijo de ovelha amanteigado
- Queijo azul

CHARCUTARIA

- Presunto
- Salame italiano
- Chouriço
- Paio
- Copa
- Lombo fumado
- Peito de peru
- Fiambre artesanal
- Pastrami



ACOMPANHAMENTOS

Azeitonas & Conservas

- Azeitonas marinadas
- Azeitonas recheadas
- Pickles
- Cebolinhas em conserva
- Cornichons

Frutos Secos

- Nozes
- Amêndoas torradas
- Caju
- Pistácios

Fruta & Doces

- Uvas
- Morangos
- Figos
- Framboesas
- Pera / maçã
- Marmelada
- Compota de figo
- Compota de frutos vermelhos
- Mel
- Mostarda antiga

PÃES & BASES

- Pão rústico fatiado
- Pão de cereais
- Pão de sementes
- Focaccia
- Baguete
- Crackers artesanais
- Tostas
- Grissinis

*Todos os produtos estão sujeitos à disponibilidade sazonal.



Menu

SUGESTÃO DE SELEÇÃO

Para uma experiência equilibrada os menus incluem:

- 3 queijos
- 3 charcutarias
- 6 acompanhamentos
- 2 tipos de pão ou bases

MENU ESSENCIAL

- Duração: 2 horas
- Valor: 22€ / pessoa

MENU PREMIUM

- Duração: 3 horas
- Valor: 29€ / pessoa
- Oferta: 1 queijo + 1 charcutaria

MENU EXCLUSIVO

- Duração: 4 horas
- Valor: 35€ / pessoa
- Oferta: 1 queijo + 1 charcutaria + 2 acompanhamentos





White Leaf

CATERING & EVENTS

Extras

- **Bebidas** (inclui gelo, copos e dispensadores)
 - **Pack 1** - Água, sumo de laranja e ice tea (3€ p.p);
 - **Pack 2** - Água, sumo de laranja e coca-cola (4€ p.p);
 - **Pack 3** - Água aromatizada, limonada, limonada de morango e sumo de laranja (6€p.p);
 - **Pack 4** - Pack 3 + Sangria (15€p.p);
 - **Pack 5** - Pack 3 + vinho tinto e branco (15€p.p);
 - Máquina de café Nespresso com cápsulas (2€ p.p);
- **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);
- **Material**
 - Aluguer de cadeira - desde 5€ unidade
 - Aluguer de mesa - desde 10€ unidade
 - Aluguer de chapéus de sol - 15€ unidade
 - Aluguer de mesas altas atoalhadas - 10€ unidade



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

