

# *White Leaf*

CATERING & EVENTS





# White Leaf

CATERING & EVENTS

## GRAZING TABLES

### 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 atoalhadas para o serviço;
- Louças e utensílios;
- Descartáveis (pratos, talheres e guardanapos);
- Decoração simples da mesa;
- Reunião online para detalhar e ajustar todos os pormenores do evento.



# Pack essencial

## INCLUÍ:



- Rissóis de camarão
- Croquetes de carne
- Pastéis de bacalhau
- Patê de atum com tostinhas
- Guacamole com natchos
- Mini folhadinhos de salsicha
- Mini sandes mistas ou de patê
- Pizzas de fiambre e queijo
- Quiche de delícias do mar
- Pão recheado com enchidos
- Batatas fritas
- Espetadas de fruta
- Mini pastéis de nata
- Estação de crepes

## VALORES:

Tamanho da mesa	S	M	L	XL
Nº de pessoas servidas	20 a 30	30 a 40	40 a 50	> 50
Valor	490€	660€	800€	16€ p.p



# Pack premium

## INCLUÍ:



- Chamuças ou croquetes de carne
- Coxinhas de frango
- Mozzarella sticks
- Rissóis de camarão
- Guacamole com nachos
- Patê de delícias e ervas
- Pizza de bacon e cebola roxa
- Wrapps de frango
- Pão recheado linguiça e queijo
- Canapé de queijo e cebola caramelizada
- Croissants recheados com presunto
- Batatas fritas
- Fruta laminada
- Mini pasteis de nata
- Estação de waffles
- Macaroons

## VALORES:

Tamanho da mesa	S	M	L	XL
Nº de pessoas servidas	20 a 30	30 a 40	40 a 50	> 50
Valor	570€	740€	900€	18€ p.p



# Pack exclusivo

## INCLUÍ:



- Tábua de queijos e charcutaria
- Travessa de fruta laminada
- Folhado de queijo feta e pesto
- Croissants recheados de salmão fumado
- Crocante de presunto e ovo de codorniz
- Canapé de queijo e cebola caramelizada
- Mini wraps de frango ou atum
- Bolinhas de alheira
- Chamuças
- Coxinhas de frango
- Argolas de lula crocante
- Guacamole com nachos
- Hummus com palitos de legumes
- Patê de frango e alho
- Pão recheado linguiça e queijo
- Vol-au-vent de atum e ervas
- Mini pasteis de nata
- Macarons

## VALORES:

Tamanho da mesa	S	M	L	XL
Nº de pessoas servidas	20 a 30	30 a 40	40 a 50	> 50
Valor	750€	980€	1200€	24€ p.p

p.p - por pessoa



# Pack Brunch

## INCLUÍ:



- Croissants brioche
- Croissants folhados
- Pão branco
- Pão de centeio
- Pão de sementes
- Pastelaria diversa
- Seleção de queijos
- Seleção de charcutaria
- Seleção de compotas e mel
- Frutos secos
- Fruta fresca
- Iogurte com granola
- Sumo de laranja Natural
- Bebida de amêndoa e leite
- Café e chá
- Estação de panquecas e waffles

## VALORES:

Tamanho da mesa	S	M	L	XL
Nº de pessoas servidas	20 a 30	30 a 40	40 a 50	> 50
Valor	600€	760€	925€	18,5€ p.p

p.p - por pessoa



# 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: 2,5€ cada (mínimo 12 unidades)**

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

## **Mini cachorros : 2,5€ cada (mínimo 12 unidades)**

- Tradicionais com batata palha
- Vegetarianos com batata palha

## **Mini taccos: 3€ 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)**





# Whiteleaf

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

