

*White'leaf*  
CATERING & EVENTS

M E N U

-

casamento



# MENU - BEBIDAS

## Receção dos convidados

- Espumante rosé com framboesas
- Sangria de espumante com maracujá e hortelã
- Limonadas frescas
- Águas aromatizadas
- Sumos frescos

## Bebidas à refeição

- Vinho branco e vinho tinto (alentejanos)
- Sumos e águas
- Café

## Bar aberto

- Cerveja mini
- Vinho branco e vinho tinto
- Moscatel/ amêndoa amarga/ licor beirão
- Gin Bombay dry/ vodka Eristoff/ whisky Grants
- Sumo de laranja / coca-cola normal e zero
- Águas minerais com e sem gás

## Cocktails (extra)

- Mojitos
- Caipirinhas
- Morangoskas
- Daiquiri sabores
- Aperol Spritz
- Pina Colada

## MENU - FINGER FOOD

- Camarão salteado com guacamole e hóstia
- Espetadas de charcutaria e queijos
- Espetada de frango com molho teriyaki
- Espetadinhas de tomate, mozzarella e manjeriço
- Espetada de camarão salteado, abacate e manga
- Crocante de salada de polvo
- Crocante de brie quente com mel e pólen de flores
- Crocante de presunto, ovo de codorniz e mostarda
- Crocante de salmão fumado e queijo creme
- Crocante de queijo cabra com cebola caramelizada
- Mini wrapps de salmão com queijo creme e rúcula
- Mini wrapps de frango crocante e maionese de alho
- Vol-au-vent de atum e ervas
- Mini chamuças de frango com molho agridoce
- Cestos filó de enchidos
- Empadinhas de galinha
- Trouxinhas de legumes
- Bolinhas de alheira de caça com mostarda dijon e mel
- Mini croquetes com mostarda
- Pasteis de bacalhau
- Rissois de camarão
- Calamares com molho de alho
- Espetadas de fruta fresca
- Pizza de presunto e rúcula
- Mini hambúrgueres gourmet





## MENU - COUVERT

### **Pão Variado**

Broa de milho, pão de centeio, pão rústico e mini pães de sementes

### **Manteigas aromatizadas**

Manteiga de ervas frescas, manteiga de alho e manteiga de pimentão-doce

### **Azeitonas temperadas**

Azeitonas verdes e pretas temperadas com azeite, alho, orégãos e limão

### **Patê de marisco**

Patê cremoso de sapateira ou camarão, servido com tostas crocantes

### **Queijo de cabra com mel e nozes**

Queijo de cabra com um fio de mel e nozes picadas

### **Chouriço Ibérico**

Fatias finas de chouriço regional ou presunto curado

### **Tapenade**

Massa de azeitonas pretas com alcaparras, alho e azeite

### **Queijo Fresco com Orégãos**

Queijo fresco polvilhado com orégãos e um fio de azeite

## MENU - PEIXE

**Lombo de robalo grelhado com molho de limão e ervas (\*)**  
risotto de espargos e espinafres.

**Salmão com molho de manteiga e ervas (\*)**  
acompanhado de arroz de amêijoas.

**Arroz de polvo**  
aromatizado com ervas frescas.

**Tranche de pescada com molho de camarão**  
puré de batata doce e espinafres salgados.

**Caril de pescada com camarão**  
legumes e arroz basmati.

**Arroz de tamboril**  
com gambas

**Lombo de bacalhau com crosta (\*)**  
de azeitona e broa com batata dourada

**Bacalhau à lagareiro**  
com batata a murro, cebola, alho e azeite.

**Bacalhau à gomes de sá**  
dourado no forno.

**Bacalhau cremoso**  
com camarão e espinafres.

(\*) acresce 3€ por pessoa





## MENU - CARNE

**Medalhões de novilho com molho de cogumelos selvagens ou redução de vinho tinto(\*)**

puré de batata-doce e espargos grelhados.

**Peito de pato com redução de laranja e moscatel (\*)**

puré de batata e cenoura caramelizada.

**Entrecosto de porco preto com molho de vinho do porto (\*)**

acompanhado de migas e rodela de laranja.

**Carne de porco com amêijoas**

acompanhado de batata frita aos cubos.

**Lombo de porco recheado assado com molho de mel e alecrim**

acompanhado de batatinhas assadas e esparregado.

**Strogonoff de frango**

com cogumelos frescos.

**Rolinho de frango com bacon**

recheados com cogumelos e mozzarella.

**Caril de frango**

com legumes e arroz basmati.

**Arroz de pato**

com enchidos.

# MENU - VEGETARIANO

**Risoto de Cogumelos Selvagens e Queijo Parmesão**  
finalizado com azeite de trufa

**Ravioli de ricota e espinafres com molho de tomate e manjeriço**  
polvilhado com queijo parmesão

**Lasanha de legumes**  
camadas de beringela, abobora, cogumelos, pimentão e molho bechamel

**Feijoada vegana**  
feijão preto, tofu defumado, cogumelos e legumes, acompanhada de arroz branco

**Torta de espinafre e queijo de cabra**  
dourada no forno servida com redução de vinagre balsâmico

**Beringela recheada com lentilhas e queijo feta**  
acompanhada de salada fresca



# MENU - SOBREMESA

Tartelete de Limão Merengadas  
Tarte Tatin de Maçã  
Pavlova com frutos vermelhos  
Pavlova com doce de ovos  
Mousse de Chocolate Branco com Frutas Vermelhas  
Mousse de Chocolate negro  
Mousse de manga  
Mousse de café  
Mousse de oreos  
Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate  
Bolo de Chocolate e Framboesa  
Bolo de bolacha  
Banoffee  
Crumble de Maçã com Canela  
Trufas de Chocolate e Framboesa  
Pudim Abade de Priscos  
Cheesecake de frutos vermelhos  
Cheesecake de maracujá  
Cheesecake de lima  
Sericaia com Ameixas  
Tiramisú  
Panna cotta com frutos do bosque  
Quindim  
Pastéis de Nata  
Toucinho do Céu  
Baba de Camelo  
Arroz Doce  
Torta de Amêndoa  
Encharcada  
Fruta fresca laminada

# MENU - CEIA

## **Sopas**

Caldo verde

Gaspacho

Creme de cenoura

Creme de legumes

Canja

## **Snacks**

Estação de tacos

Estação de wrapps

Estação de mini bifanas

Estação de mini pregos (extra 2€ pp)

Estação de cachorros

Mini pães com chouriço

## **Buffet mesa de frios**

Tábuas de queijos, enchidos e paios

Leitão assado

Orelha de porco

Salada de polvo

Salada de ovas

Salada russa

Salada de frango e ananás

Salada de grão e bacalhau

Salada de feijão frade e atum

Salada de massa fria com vegetais



# MENU SERVIDO

## **Receção aos convidados - 1H30**

Bebidas de receção aos convidados

8 variedades de finger food

## **Refeição**

3 Couverts na mesa

Prato de peixe

Tira sabores

Prato de carne

Opção vegetariana

Mesa de doces - 8 variedades

## **Corte do bolo**

Oferta de espumante

## **Ceia**

Snack - 1 opção

Buffet de frios - 6 opções

## **Bar aberto**

4 Horas

## **DESDE 130€ POR PESSOA**

Crianças até 4 anos grátis;

Crianças entre 4 e 12 anos - 50%.

**10 HORAS DE SERVIÇO**



# MENU BUFFET

**Receção aos convidados - 1H30**  
Bebidas de receção aos convidados  
8 variedades de finger food

**Refeição buffet**  
3 Couverts na mesa  
1 Prato de peixe  
1 Prato de carne  
1 prato vegetariano  
Seleção de saladas frias  
Mesa de doces - 8 variedades

**Corte do bolo**  
Oferta de espumante

**Ceia**  
Snack - 1 opção  
Buffet de frios - 6 opções

**Bar aberto**  
4 Horas

**DESDE 120€ POR PESSOA**

Crianças até 4 anos grátis;  
Crianças entre 4 e 12 anos - 50%.

**10 HORAS DE SERVIÇO**



## EXTRAS

**Estação de presunto serrano trinchado ao momento,**  
com melão às bolinhas, seleção de pães e tostas  
**desde 350,00€**

**Estação de mariscos**  
Camarão, sapateira, diversos molhos, pão e tostas  
**desde 10€ Por Pessoa**

**Receção aos convidados 1 (antes da cerimónia):**  
Gin Tónico, porto tónico ou martini bianco e rosso, sumos  
cerveja dispensadores com água aromatizada  
**desde 5€ por pessoa**

**Receção aos convidados 2 (antes da cerimónia):**  
Água aromatizada, sumos de laranja e espumante rosé  
**desde 3€ por pessoa**

**Bar de cocktails - 10€/h por pessoa (mínimo 4 horas)**

**Extra bar aberto - 10€/h por pessoa**



# CONDIÇÕES

**A aprovação do orçamento implica a aceitação plena das condições aqui estabelecidas**

## **1. Reservas e Pagamento:**

Reservas devem ser feitas com, pelo menos, 60 dias de antecedência. Aos valores apresentados acresce IVA à taxa legal (80% a 13%, comidas e 20% a 23%, bebidas).

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 30 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 15 dias antes do dia do evento. Após essa data, não se aceitam reduções do número de participantes, sendo esse o número mínimo a faturar.

## **3. Alimentação, bebidas 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 marcas das bebidas são selecionadas pela nossa equipa. Caso tenha alguma preferência específica, por favor informe-nos, pois poderá haver ajustes no valor. As sobras da comida não consumidas são propriedade da White Leaf Catering & Eventos, podendo esta, se assim entender, disponibilizar as mesmas ao cliente final. Para tal, o cliente deve fornecer recipientes que assegurem o transporte e assumir a responsabilidade pelo fim e consumo dos mesmos.

## **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. Convidados Adicionais**


A White Leaf poderá cobrar um valor adicional sempre que o número real de convidados ultrapassar o estipulado no orçamento. O cálculo será feito proporcionalmente aos consumos e serviços prestados a mais.

# *White'leaf*

CATERING & EVENTS

 +351 925 458 181

 whiteleaf.eventos

 whiteleaf.eventos@gmail.com

*Aqui para si!*

