



MENU EVENTOS

1000 FRONTEIRAS



O melhor tempo é eternizar memórias!

BUFFET

Bolinhos de alheira
Rissol de camarão
Pastéis de bacalhau
Chamuça de frango
Calamares
Croquetes de carne
Bolinhos de queijo
Presunto
Chourição
Queijo amanteigado
Queijo brie
Queijo marinado
Queijo fresco
Chouriço assado
Camarão natural
Mexilhão
Sapateira
Salada polvo
Salada bacalhau
Pão
Tostas
Broa

VEGETARIANO

Chamuças de legumes
Tortilha e molhos
Rolinhos de grão
Tostas e beterraba
Cogumelos recheados
Tarte de legumes

COCKTAIL DE BOAS VINDAS

Porto tónico

GIN

Mimosa (frutos vermelhos ou laranja)

Tropical (sem álcool)

Crazy bunny (sem álcool)

Espumante

Porto (tinto ou branco)

BAR

Vinho (tinto, branco, rosé e verde)

Sangria (frutos vermelhos ou maracujá)

Água

Refrigerantes

Cerveja

CRF, Whiskey novo, GIN, Brandy

Licor Beirão

Café e descafeinado

PRATOS PRINCIPAIS

**tem de ser escolhido:
1 prato de carne e
1 prato de peixe, sendo
esses pratos iguais
para todo o grupo.*

PEIXE

Filetes de robalo
Lombo de bacalhau
Arrozinho de tamboril e camarão

CARNE

Tornado de novilho
Lombinho de porco preto
Rolinho de frango e enchidos

VEGETARIANO

Risotto do campo
Spaghetti tartufa

SOBREMESAS

Cheesecake de frutos vermelhos
Bolo de bolacha
Tarte de maça
Mousse de chocolate
Mousse de manga
Fruta

CONDIÇÕES DE ORGANIZAÇÃO

VALOR

95€/ pessoa

Taxa legal do IVA já incluído.

Todas as matérias primas confeccionadas podem conter alergénicos ou alimentos intoleráveis à sua saúde, por isso devem solicitar antes ajuda do colaborador conforme o Regulamento (EU) n° 1169/2011 de 25 de Outubro do Parlamento Europeu.

Tudo o que solicitarem que não esteja incluído no Menu será cobrado à parte.

Pedidos especiais devem mencionar na hora de reserva (vegan, vegetariano, dietas, alergias, etc).

É permitido trazer o bolo comemorativo, mas não outros consumíveis para o espaço. A decoração é um serviço cobrado a parte. Caso pretendam temos parcerias com decoradores, e elaboramos um orçamento detalhado com o que pretende.

O número de convidados tem de ser confirmado em definitivo até 48h antes do evento. Após isso, não são aceites quaisquer alterações.

A data só fica reservada depois de adjudicar uma entrada de 50% e tem de ter um mínimo de 30 pessoas pagantes. Ou seja, 30 adultos. Crianças dos 0 aos 3 anos são convidadas, dos 3 aos 9 anos pagam metade, e acima dos 10 anos pagam como adulto.

O restante pagamento tem de ser efetuado no final da festa sem exceção.

O evento tem duração de 6h, acima disso, é cobrado um pagamento extra no valor de 100€/ hora.

Os preços são por pessoa e incluem o material para o serviço (mesas, cadeiras, loiças, talheres,...).

Em caso de qualquer dúvida/ alterações contactar a gerência.

 252 165 420

restaurante1000fronteiras@gmail.com

Av. da Mata 300, 4480-526
Touguinha, Vila do Conde