



ESPAÇO EVENTOS

QUINTA DAS NOGUEIRAS

PROPOSTAS DE CATERING

- Casamentos
- Batizados
- Eventos
- Aniversários
- Festas





BREAKFAST



MENU I (7h00 às 10h00)
(duração 1h30)

Bebidas

Café, chá e tisanas, leite com e sem lactose
Águas minerais
Sumo de laranja natural

Comidas

Seleção de pães de fermentação lenta Casa do Marquês
Seleção de compotas e manteiga
Queijos – flamengo, fresco, chèvre
Charcuterie – fiambre, presunto, paio
Bolo caseiro
Bolachas caseiras
Fruta laminada

MENU II (7h00 às 10h00)
(duração 1h30)

Bebidas

Café, chá e tisanas, leite com e sem lactose
Águas minerais
Sumo de laranja natural
Sumo natural de fruta da época

Comidas

Seleção de pães de fermentação lenta Casa do Marquês
Mini croissants
Mini brioche francês
Bolo caseiro
Mini pastéis de nata
Iogurte e granola
Mini brioches com queijo
Compotas variadas e manteiga
Queijos – flamengo, fresco, chèvre
Charcuterie – fiambre, presunto, paio
Ovos mexidos e bacon
Fruta laminada

MENU III (7h00 às 10h00)
(duração 1h30)

Bebidas

Café, chá e tisanas, leite com e sem lactose
Águas minerais
Sumo de laranja natural
Sumo natural de fruta da época

Comidas

Seleção de pães de fermentação lenta Casa do Marquês
Manteiga de amendoim, compotas caseiras, manteiga fresca
Queijo fresco, requeijão
Iogurte e granola
Seleção de wraps: húmus com pepino, fiambre de peru e maionese de manjerição, abóbora assada, abacate, rúcula e azeitona etc.
Pudim de chia
Godets com papas de aveia
Trufas energéticas
Frutos secos
Fruta laminada

Mín. 30 pessoas	Menu I	Menu II	Menu III
Valor sem IVA	19€ p.p	26€ p.p	33€ p.p
IVA 13%	16,15€	22,10€	28,05€
IVA 23%	2,85€	3,90€	4,95€



COFFEE BREAK



MENU I (30 minutos)

Bebidas

Café, chás e tisanas, leite com e sem lactose

Sumo de laranja natural

Água mineral

Comidas

Bolinhos secos caseiros

MENU II (30 minutos)

Bebidas

Café, chás e tisanas, leite

Água mineral

Sumo de laranja natural

Comidas

Mini pão artesanal de fiambre e alface

Mini pão artesanal de queijo

Bolo caseiro

Mini pastéis de nata

MENU III (30 minutos)

Bebidas

Café, chás e tisanas, leite

Água mineral

Sumo de laranja natural

Comidas

Mini pão artesanal de queijo fresco e rúcula

Mini croissants com fiambre

Mini wrap de húmus com pepino

Bolo caseiro

Fruta à peça

MENU IV (30 minutos)

Bebidas

Café, chás e tisanas, leite

Água mineral

Sumo de laranja natural

Sumo de morango natural

Comidas

Mini pão artesanal de fiambre de peru, queijo e compota e queijo creme de ervas e rúcula

Mini croissants com ovo e/ou chocolate

Bolinhos secos caseiros

Fruta laminada





ALMOÇO E JANTAR



BUFFET I

Selecione uma entrada e um prato principal

Couvert

Seleção de pães do chefe, flat bread e manteiga

Entrada

- . Canja de galinha do campo com hortelã
- . Creme de abóbora com espinafres

Saladas

Salada 3 alfaces e milho
Salada Waldorf

Prato de Peixe

- . Bacalhau gratinado com coentros, batata assada e grelos
- . Salmão suado com alho francês, lima e gengibre

Prato de Carne

- . Supremo de frango recheado com setas e boletos, arroz selvagem e legumes
- . Bochechas de porco preto, migas de pão e batata crocante

Sobremesas

- . Marquise de chocolate com pimenta rosa
- . Abacaxi e Mamão laminado

Bebidas

Vinho Branco Espírito Lagoalva
Sauvignon+Arinto
Vinho Tinto Cicónia
Águas minerais
Café expresso

Suplementos

(comum a todos os Menus Buffet)

Acréscimo de:

- um prato principal – 4,00€ p.p.
- uma salada – 1,70€ p.p.
- uma sobremesa – 1,90€ p.p.
- mesa de queijos – 6,00€ p.p.
- mesa de enchidos – 5,00€ p.p.

Mín. 50 pessoas	Buffet I
Valor sem IVA	35,50€ p.p
IVA 13%	30,18€
IVA 23%	5,32€



BUFFET II

Selecione uma entrada e dois pratos principais (pasta + um peixe ou carne)

Couvert

Seleção de pães, flat bread e manteiga

Entrada

- . Creme de alho francês
- . Sopa de tomate com fios de ovos

Saladas

- . Salada de favas
- . Salada de 3 feijões com coentros
- . Salada verde com cenoura

Pasta

- . Penne de azeitona, concassé de tomate e oregãos frescos
- . Ravioli de espinafres com molho de natas frescas e manjeriço
- . Lasanha de legumes

Prato de Peixe

- . Corvina em cama de alho francês com coentros texturizados, batatinha assada e legumes
- . Bacalhau à Gomes de Sá

Prato de Carne

- . Arroz de pato com couve portuguesa
- . Perna de borrego com molho de menta, batata à padieiro e legumes

Sobremesas

- . Arroz doce cremoso
- . Crumble de Pêra Rocha
- . Parfait de chocolate
- . Seleção de frutas

Bebidas

- Vinho Branco Montinho S. Miguel
- Vinho Tinto Monte da Ravasqueira clássico
- Águas minerais
- Café

Mín. 50 pessoas	Buffet II
Valor sem IVA	41 € p.p
IVA 13%	34,85€
IVA 23%	6,15€



The background of the image features a blurred array of white plates containing various appetizers, including fried items, seafood, and salads. A dark brown horizontal band is overlaid across the center, containing the text 'ALMOÇO EXECUTIVO' in white serif font. On the right side, there is a decorative graphic consisting of multiple concentric, nested geometric shapes in shades of brown and tan, resembling a stylized arrow or a series of overlapping chevrons pointing towards the right.

ALMOÇO EXECUTIVO

MENU I

Selecione uma entrada, um prato principal e uma sobremesa

Couvert

Seleção de pães do chefe, flat bread e manteiga

Entrada

- . Creme de Abóbora com tapioca e funcho
- . Creme de Espargos e crocante de presunto

Prato Principal

- . Corvina braseada com puré de batata com noz moscada e mescla verde
- . Pernil confitado com vinho Moscatel, cenoura, alho francês e batatinha assada

Sobremesa

- . Sericaia com ameixa de Elvas
- . Tarte de limão merengada desconstruída
- . Fruta laminada

Bebidas

- Vinho Branco
- Espírito Lagoalva *Sauvignon+Arinto*
- Vinho Tinto
- Cicónia
- Águas minerais
- Café

Min. 50 pessoas	Menu I
Valor sem IVA	35 € p.p
IVA 13%	29,75€
IVA 23%	5,25€



MENU I

Selecione uma entrada, um prato principal e uma sobremesa

Couvert

Seleção de pães do chefe, flat bread e manteiga

Entrada

- . Creme de Abóbora com tapioca e funcho
- . Creme de Espargos e crocante de presunto

Prato Principal

- . Corvina braseada com puré de batata com noz moscada e mescla verde
- . Pernil confitado com vinho Moscatel, cenoura, alho francês e batatinha assada

Sobremesa

- . Sericaia com ameixa de Elvas
- . Tarte de limão merengada desconstruída
- . Fruta laminada

Bebidas

- Vinho Branco
- Espírito Lagoalva *Sauvignon+Arinto*
- Vinho Tinto
- Cicónia
- Águas minerais
- Café

Min. 50 pessoas	Menu I
Valor sem IVA	35 € p.p
IVA 13%	29,75€
IVA 23%	5,25€





WELCOME DRINK



Welcome Drink
(incluído nos menus abaixo
apresentados)

Espumante bruto, Vinho branco, Porto

Limonada

Águas minerais

Sumos naturais

. Mamão com menta

. Ananás com lima

Blinis de salmão com aneto

Cone neri com tártaro de cavala e
crème fraiche de lima

Paté de enchido pata negra com
pão alentejano

Trufas de alheira com maionese de
manjeriço

Cone de tomate com queijo de
cabra e compota de figo

Espetada de mozzarella e tomate
seco com pesto





CATERING GALA

GALA I

Selecione uma entrada, um prato e uma sobremesa

Couvert

Seleção de pães do chefe, flat bread e manteiga

Entrada (escolha uma opção)

- . Creme de espargos brancos com requeijão e flor de sal, crocante de linguiça e *croutons* de brioche
- . Flan de marisco com salada verde e tomate baby
- . Escabeche de pintada com redução de cebola roxa sobre brioche tostado
- . Esfera de queijo com crosta de frutos secos, salada de rúcula, compota de abóbora e vinagrete de mel

Prato Principal (escolha uma opção)

- . Lombo de bacalhau asa branca com crosta de ervas, batatas assadas e grelos
- . Salmão braseado com molho de citronela, puré de batata e legumes salteados
- . Corvina braseada com puré de batata com noz moscada e mescla verde
- . Supremo de peru recheado com setas e boletos, batata salteada e juliana de legumes
- . Pernil confitado com vinho Moscatel, cenoura, alho francês e batata miúda assada

. Vazia de Novilho a baixa temperatura com puré de batata trufado e ratatouille de legumes

Sobremesa (escolha uma opção)

- . Carpaccio de morangos com papos de anjo embebidos em calda de anis estrelado
- . Panna cotta de café com molho de chocolate
- . Crème brulée queimado ao momento com framboesa
- . Sopa de frutos vermelhos com gelado de iogurte grego
- . Sericaia com ameixas d'Elvas
- . Marquise de chocolate com molho de baunilha e frutos do bosque

Bebidas

Águas minerais
Soft Drinks
Café expresso

Vinho Branco
Montinho S. Miguel
Vinho Tinto
Monte da Ravasqueira
clássico

Mín. 50 pessoas	Gala I	+1 prato quente
Valor sem IVA	50 € p.p.	58€ p.p.
IVA 13%	42.50€	50,50€
IVA 23%	7,50€	7,50€



GALA II

Selecione uma entrada, um prato principal e uma sobremesa

Couvert

Seleção de pães do chefe, flat bread e manteiga

Entrada (escolha uma opção)

- . Creme de tomate e pimento assado com caranguejo sobre pasta de maçã verde e abacate com top de cebola crocante
- . Bisque de crustáceos
- . Sopa de peixe e bivalves aromatizada com *cognac*
- . Terrina de Salmão fumado com queijo cabra, espargos verdes, salada de funcho e vinagrete de ostras com rábano
- . Carpaccio de bacalhau com compota de pimentos

Prato Principal (escolha uma opção)

- . Linguado com açorda de camarão e molho virgem servido com mini espargos verdes suados
- . Bacalhau confitado a baixa temperatura com crocante de broa, puré de grão com mousse d'alho, tomate cherry e couve salteada
- . Tranche de corvina sobre xerém de ameijãs, com crocantes de batata doce e vitelotte

. Perna de pato lacado com mel de tomilho, duas texturas de cheróvia e courgette salteada

. Naco de Black Angus com puré de trufas, espinafres, frutos secos, com redução de vinho do porto

Sobremesa

- . Três texturas de tangerina em explosão cítrica
- . Carpaccio de morangos com papos de anjo embebido em calda de anis estrelado
- . Crush de frutos do bosque com alfazema
- . Marquise de chocolate com pimenta rosa e molho de baunilha

Bebidas

Águas minerais
Soft Drinks
Sumo de Laranja Natural
Café expresso

Vinho Branco
Montinho S. Miguel
Vinho Tinto
Monte da Ravasqueira clássico

Mín. 50 pessoas	Gala II	+1 prato quente
Valor sem IVA	60 € p.p.	68€ p.p.
IVA 13%	51€	57,80€
IVA 23%	9€	10,20€





OPEN BAR



Pack Base

Whisky:
Cutty Sark ou similar
Gin:
Bombay Original ou similar
Vodka:
Poliakov ou similar
Rum:
Negrita ou similar
Tequila:
Dom Diego ou similar
Vinho do Porto Tawny:
Dalva ou similar
Vinho do Porto Branco:
Dalva ou similar
Licores Nacionais:
Beirão ou similar
Licores Internacionais:
Baileys ou similar
Aguardente Antiqua
Vinhos e Espumante do evento
Cerveja de garrafa ou pressão

Primeira Hora 11 € + iva
Horas seguintes 6€ + iva

Acresce IVA a 23%

Pack Cocktails

Martini Bianco e Rosso
+
Cocktails :
Caipirinha, Caipiroska,
Caipirão e Mojito ou similar
Tequila Sunrise
(tequila, sumo laranja e grenadine)
Porto Tónico
Black Russian
(vodka, licor de café)
White Russian
(vodka, licor de café, leite)
Whisky Sour
(whisky, sumo limão, açúcar)
Tequila Sour
(tequila, sumo limão, açúcar)

Suplemento: 4€ + iva

Pack Premium

Tudo que está incluído no pack cocktails

+
Whisky velho:
Chivas 12anos ou similar
Whisky irlandês:
Jameson ou similar
Whisky escocês:
Johnnie Walker Red ou similar
Bourbon:
Jack Daniels ou similar
Gins premium:
Beefeater, Tanqueray e Bombay Sapphire
Vodka premium:
Absolut
Rum premium:
Captain Morgan White
Aguardente CRF
Vinho do Porto 10 anos:
Dalva
Vinhos e Espumante do evento
Cerveja de garrafa ou pressão

Primeira Hora 16 € + iva
Horas seguintes 10€ + iva





COCKTAIL



COCKTAIL I

1 hora*

- . Vinho Branco
 - . Vinho do Porto
 - . Sumo de Laranja e Sumo Tropical
 - . Águas Minerais

 - . Cone neri com tártaro de atum ou cavala com *crème fraîche* de lima
 - . Camarão tempura com molho sweet chili
 - . Paté de enchido de Pata Negra com Pão Alentejano
 - . Trufas de caça
 - . Espetadas de mozzarella e tomate seco com pesto de nozes e manjeriçã
 - . Brie gratinado com geleia de marmelo

 - . Mini pastéis de nata quentes com açúcar e canela
 - . Bolas de salame de chocolate
 - . Cubos de ananás com chá preto
- OU
- . Morangos frescos com natas e manjerona



**Mín. 50
pessoas**

Cocktail I

**Cocktail I
+ ½ hora**

Valor sem IVA	16€ p.p.	20€ p.p
IVA 13%	13,60€	17€
IVA 23%	2,40€	3€



PORTO DE HONRA

PORTO DE HONRA I

(duração de 1 hora)

- . Vinho do Porto
- . Sumo de laranja
- . Frutos secos

PORTO DE HONRA II

(duração de 1 hora)

- . Vinho do Porto branco e tinto
- . Sumo de laranja
- . Águas minerais
- . Frutos secos
- . Mini pastéis de nata

PORTO DE HONRA III

(duração de 1 hora)

- . Vinho do Porto LBV
- . Vinho branco e tinto
- . Sumo de morango
- . Café expresso
- . Águas minerais
- . Amêndoas torradas com flor de sal
- . Bombons artesanais Casa do Marquês (inverno)
- . Gelados artesanais Casa do Marquês (verão)
- . Selecção de mini éclairs

Inclui: Bares e mesas de apoio caso necessário

Mín. 30 pessoas	Porto de Honra I	Porto de Honra II	Porto de Honra III
Valor sem IVA	15€ p.p.	18€ p.p.	22€ p.p.
IVA 13%	12,75€	15,30€	18,70€
IVA 23%	2,25€	2,70€	3,30€





DECORAÇÃO



Mesas atalhadas

Cadeiras: Acrílicas

Incluídas no valor do catering

Mesas e Cadeiras (qualquer modelo disponível à data):

5,50€ por pessoa

Centros de mesa: a partir de 28€ cada

Mesas de buffet e bares:

incluídas no valor de catering

Decoração de buffet:

a partir de 85 € cada

Lounge:

sofás, poufs, mesas de apoio, mesas bistro, cadeiras altas, verrines com velas

Custo: 380€ por cada 30 lugares

Outras decorações a definir conforme as necessidades do evento.

Caso haja alteração do local do evento, os valores poderão sofrer variações.





CONDIÇÕES

Os valores apresentados nesta proposta incluem:

- . F&B conforme descrito (tipo de serviço em função do menu escolhido e da área de apoio disponível)
- . Material de hotelaria necessário
- . Empregados de mesa
- . Serviços de cozinha e copa
- . Montagem, desmontagem e transporte na área da grande Lisboa
- Vinhos apresentados ou similares

Os valores apresentados não incluem:

- . IVA (à taxa legal em vigor à data do evento)
- Nos valores dos Menus, o IVA é aplicado da seguinte forma:
85% do total é sujeito a IVA a 13%
15% do total é sujeito a IVA a 23%
- Os restantes itens são sujeitos a IVA a 23%
- . Outras decorações não mencionadas
- . Encargos com espaço
- . Mesas e cadeiras
- . Material extra não mencionado
- . Comissões (de agência, ou outras)
- . Água, esgoto e energia na sala e zonas de apoio são do encargo do cliente (excepto espaços Casa do Marquês)

Deadline:

A definição do menu deverá ser comunicada por escrito até 15 dias úteis antes da data do evento. O número de convidados deverá ser comunicado por escrito até 10 dias antes do evento - este número

serve de referência para a faturação do evento. Se o número de convidados diminuir em mais de 5% o valor do menu será revisto.

Dietas especiais decorrentes de restrições alimentares dos convidados poderão ser asseguradas. Para tal o pedido deverá ser efectuado até 15 dias úteis antes do evento - poderão aplicar-se alterações aos valores.

Local do Evento

A alteração de local por parte do cliente, após o orçamento inicialmente proposto, poderá resultar num ajuste ao menu e respectivo valor, bem como outras alterações inerentes às características do espaço.

A Casa do Marquês não se responsabiliza por quaisquer bens ou materiais deixados no local do evento por parte dos clientes e/ou os seus convidados.

Refeições Staff

As refeições destinadas ao Staff de apoio ao evento (audiovisuais, músicos, hospedeiras, fotógrafos, etc.) deverão ser consideradas no pedido do cliente, e comunicadas até 10 dias úteis antes do evento.

Condições pagamento

Espaço (quando aplicável):

- 75% na adjudicação
- 25% até 30 dias antes do evento

Catering / Decoração / AV's:

- 30% na Adjudicação
- 20% até 30 dias antes do evento
- Restantes 50% até 10 dias antes do evento
- . Nos pagamentos realizados por cartão de crédito, os encargos bancários são da responsabilidade do cliente.
- . Em caso de não pagamento a Casa do Marquês reserva-se ao directo de não realizar o serviço.

Cancelamento do evento

Qualquer valor recebido pela Casa do Marquês não é reembolsável e será utilizado para cobrir eventuais montantes em falta, incluindo despesas resultantes do cancelamento.

Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se for impedida de cumprir as obrigações assumidas no contrato por caso quer não lhe seja imputável, fortuito ou de força maior, imprevisto ou inevitável, nomeadamente, entre outros, fenómenos naturais e greves ou outros conflitos colectivos de trabalho.

A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

Obs.

- . **Ao efectuar o pagamento da adjudicação está a aceitar as condições constantes nesta proposta.**
- . **Imagens não contratuais, meramente ilustrativas**

Dietas

Dietas especiais decorrentes de restrições alimentares dos convidados poderão ser asseguradas. Para tal o pedido deverá ser efectuado até 15 dias úteis antes do evento - poderão aplicar-se alterações aos valores.

Refeições Staff

As refeições destinadas ao Staff de apoio ao evento (audiovisuais, músicos, hospedeiras, fotógrafos, etc.) deverão ser consideradas no pedido do cliente, e comunicadas até 10 dias úteis antes do evento.

Segurança e qualidade Alimentar - Processos

Todos os produtos e géneros alimentares são confeccionados na nossa cozinha central localizada no Prior Velho, Loures. Estas instalações estão equipadas com equipamento industrial moderno e preparadas para produzir mais de 3.000 refeições por dia.

As temperaturas são controladas em todos os processos de produção, recepção, preparação e confeção. Todos os alimentos são arrefecidos a 3°C em células de arrefecimento rápido e armazenados em câmaras frigoríficas.

O transporte realiza-se em veículos equipados com unidades de refrigeração e os alimentos são transportados em malas térmicas, que asseguram uma temperatura constante por 12 horas consecutivas. Uma vez chegados ao local, os alimentos são regenerados em fornos de convecção – temperaturas de 70°C.

Após a regeneração os alimentos são preparados para serem servidos.

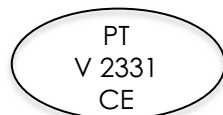
Em todos os momentos as temperaturas são controladas e os alimentos expostos são para consumo unicamente no dia da sua preparação.

No local do evento é feita uma separação de circuitos entre produtos e géneros alimentares e loiça suja.

Toda a loiça suja será lavada fora do local do evento, numa copa industrial.

A Casa do Marquês cumpre todos os requisitos e normas Europeias relativos a segurança e qualidade alimentar.

Licença de Exploração Industrial
Nº14/LVT/2012



Sobras Alimentares

A Casa do Marquês tem várias parcerias com Instituições de Solidariedade Social que efetuam as recolhas das sobras alimentares para distribuição por associações locais. A Casa do Marquês fornece informação ao responsável pela recolha como fazer o arrefecimento e regeneração dos alimentos. A responsabilidade da Casa do Marquês cessa com a entrega dos alimentos ao responsável pela recolha.

Sustentabilidade

Tendo em consideração o impacto ecológico das ações, foram implementadas várias medidas com o objetivo de minimizar a nossa pegada ecológica.

A Casa do Marquês centralizou as suas operações no mesmo edifício, significando uma redução do gasto de combustível e de emissões de CO2.



ESPAÇO EVENTOS

QUINTA DAS NOGUEIRAS



Rua da Fornea de cá
3200-089 Lousã



(+351) 914 133 128



geral@espacoeventos.pt



espacoeventos.pt

