Casa do Marquês

PROPOSTA

NATAL 2022

CATERING

COCKTAIL (mínimo100pax)
COMUM A TODAS AS SUGESTÕES DE EMENTA

Bebidas
Espumante bruto
Vinho branco, vinho tinto
Sumos naturais: laranja; ananás com lima
Águas minerais

Comidas:

Salgadinhos do Chef

Cones de Natal:
Cone de espinafres salmão e aneto
Cone de tomate chreve e compota de figo

Bolo rei de enchidos
Empada de leitão e laranja

Ovos mexidos com azeite de trufa
Mini esfera de Natal

CATERING

MENU A – Servido

Entrada – Escolher 1:
- Creme de abóbora, gengibre, requeijão e sementes de abóbora
- Creme de cogumelos com crumble de castanhas e puré de batata doce

Prato – escolher 1
- Bacalhau com broa, grelos e batatas novas
- Salmão braseado, citronela, puré de abóbora e courgete

- Cachaço de porco ibérico a baixa temperatura com grelos, batata assada e fios de malagueta
- Confit de pato dourado com mel e coentros, batata gratinada e legumes de Natal

Sobremesa – escolher 1
- Fondant de caramelo com gelado de pêra rocha
- Crème brulée queimado ao momento com framboesa

Café ou chás com fatia de Bolo Rei Tradicional

Custo por pessoa: € 57 p.p. + IVA
Com 2 pratos principais: € 68 p.p. + IVA
Orçamentos especiais a indicar para grupos inferiores a 100 pax ou superiores a 500 pax

CATERING

MENU B – Servido (mínimo 100pax)

Entrada – escolher 1
- Creme de tomate e pimento assado
- Esfera de queijo de Natal

Prato – escolher 1
- Corvina com puré de batata com nós moscada e mescla verde
- Polvo à lagareiro com duas texturas de batata doce e pimentos padrón

- Roti de peru a baixa temperatura recheado com cogumelos e castanhas acompanhado de esparregado
- Naco Black Angus com puré de trufas, espinafres e frutos secos, com redução de vinho do porto
- Pernil confitado com vinho Moscatel, cenoura, alho frances e batata doce assada

Sobremesa – escolher 1
- Fondant de abóbora com gelado de canela
- O nosso Ferrero Rocher

Café ou chás com fatia de Bolo Rei Tradicional

Custo por pessoa: € 72 p.p. + IVA
Com 2 pratos principais: € 82 p.p. + IVA
Orçamentos especiais a indicar para grupos inferiores a 100 pax ou superiores a 500 pax

CATERING Opcional

No cocktail

- Presunto trinchado ao momento com pão quente e manteiga sem sal

Custo: € 6 p.p. + IVA

Queijos

- Tábuas de queijos com tostas, uvas, compotas, frutos secos e os nossos pães caseiros

Custo: € 10 p.p. + IVA

Mesa ou Carros de sobremesas de Natal

- Bolo-rei e/ou Rainha
- Sonhos de laranja OU Azevias de grão
- Arroz doce com leite de coco
- Brownies com pistachio
- Merengues de fruta com suspiros de Natal
- Tarte de abóbora, passas e pinhões
- Papão ou Mini papos d anjo
- Bolo de amêndoa e gila OU Quindim
- Cubos de ananás com calda de gengibre e lima

Custo: € 10 p.p. + IVA

Imagens meramente ilustrativas

CATERING Opcional

PACK CEIA A + BAR ABERTO

Escolher 1 de:

- Eggnog e caracóis de canela
- Espetadas de folhado de salsicha com dips: queijo fundido; maionese de cornichons; mostarda de ananás
- Panetones de leite condensado cozido
- Chocolate quente + churros com compota de abóbora e nozes
- Café de saco com filhós da Beira Baixa com dips de Natal: mel, açucar e canela; calda de laranja
- Sandes de perú assado com cravinho em pão chapata ou em mini brioche
- Sopa quente

+ Pack Base Bar Aberto – inclui:
Whisky: Cutty Sark ou similar
Gin: Bombay Original ou similar
Vodka: Poliakov ou similar
Rum: Negrita ou similiar
Tequilla: 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

Custo: € 18 p.p. + IVA – 1 hora
Horas seguintes de Bar Aberto: € 8 p.p + IVA

Imagens meramente ilustrativas

CATERING Opcional

. Suplemento Ceia
– escolher 1 de:

- Mini pregos; mini hamburgers e mini bifanas – escolha de pães e molhos
- Mini burgers de foie gras com laranja

Custo: + € 9 p.p. + IVA

. Suplemento Cocktails

Caipirinha
Caipiroska
Caipirão
Tequila Sunrise
Porto Tónico
Mocktail CM

Suplemento por hora: + € 6 p.p. + IVA

. Suplemento Premium

Whisky velho: Chivas Regal 12anos ou similar
Whisky irlandês: Jameson ou similar
Whisky escocês: Johnnie Walker Red_Label 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

Suplemento por hora: + € 10 p.p. + IVA

Imagens meramente ilustrativas

CATERING

VINHOS BRANCOS

VINHOS BRANCOS

Montinho São Miguel, Alentejo – incluído
(aroma complexo a frutos tropicais, boa mineralidade e notas florais)
Espírito Lagoalva *Sauvignon+Arinto*, Tejo – incluído
(aroma com notas de fruta citrina e tropical, boa acidez)

Com suplemento, valor por pessoa:

- Ravasqueira *Seleção do Ano*, Alentejo +1,5€
(cor cítrica, aromas a fruta de caroço e toque floral)
- Azul Ventozelo, Douro +2
(aromas a fruta fresca e sabor floral e delicado)
- Herdade São Miguel, Alentejo +3€
(fresco de fina acidez, muito mineral e harmonioso)
- Espírito Lagoalva Reserva *Chardonnay*, Tejo +3€
(aroma a fruta branca, notas de pêra, alperce e baunilha)
- Vallado Prima *Moscatel Galego*, Douro +3,5€
(seco, sabores florais e doces com final fresco)
- Areias Gordas, Tejo +3,5€
(aroma expressivo a fruta com alguma acidez)
- Vallado Três Melros, Douro +4€
(aroma floral e fruta madura com toque mineral)
- Quinta do Ventozelo *Viosinho*, Douro +4€
(aromas cítricos e maracujá com toque de acidez e mineralidade)
- Grainha Reserva, Douro +4,5€
(aromas a fruta fresca, especiarias e notas de baunilha)
- Brejinho da Costa *Alvarinho*, Setúbal +4,5
(aromas florais e cítricos com final aromático)
- Vallado Reserva, Douro +6€
(aroma mineral e cítrico com toque de madeira fumada)

VINHOS TINTOS

Cicónia, Alentejo – incluído
(cor rubi com reflexos violeta, aroma a frutos vermelhos e do bosque)
Ravasqueira *clássico*, Alentejo – incluído
(aromas a fruta preta, notas de chocolate e baunilha)

Com suplemento, valor por pessoa:

- Dalva, Douro +1,5€
(aroma fruta vermelha, notas de café e especiarias)
- Azul Ventozelo, Douro +2€
(aromas frescos de citrinos e flor de laranjeira)
- Brejinho da Costa *Colheita*, Setúbal +2,5€
(Cor violeta, aromas a morango, cereja e baunilha)
- Espírito Lagoalva *Cabernet Sauvignon*, Tejo +3€
(cor granada, aromas fruta preta, especiarias e baunilha)
- *Quinta Nova Colheita Unoaked, Douro* +3€
(cor rubi, aroma mineral e sabor frutado)
- Pata-Choca, Lisboa +3,5€
(aromas a frutos silvestres, notas terrosas e fruta madura)
- Vallado Três Melros, Douro +4€
(notas de madeira, frutos vermelhos e taninos redondos)
- Quinta do Ventozelo *Blend*, Douro +4€
(aroma frutado e equilíbrado com notas de madeira)
- Quinta do Ventozelo *Syrah Unoaked*, Douro +4,5€
(cor profunda, aromas a frutos vermelhos silvestre e especiarias)
- Ravasqueira, Vinha das Romãs, Alentejo +5,5€
(cor granada, aroma cereja preta, amora e mirtilo)
- Quinta do Vallado *Touriga Nacional*, Douro +8€
(cor vermelho rubi profundo, aroma fruta madura com notas de madeira)

MOBILIÁRIO & DECORAÇÃO

Mesas atoalhadas e cadeiras de acrílico – incluídas nos nossos espaços

Outras Mesas e cadeiras
A partir de *€ 9 p.p. + IVA*

Centros de mesa
Disponíveis a partir de *€ 55 cada + IVA*

Lounge interior / exterior
Inclui sofás, pufes, mesas de apoio, candeeiros, tapetes, verrines ou lanternas com velas
€ 1000 + IVA por cada 30 lugares

Árvore de natal decorada: a partir de *€ 500 + IVA*

Outro mobiliário e decorações disponíveis sob consulta.

MOBILIÁRIO & DECORAÇÃO

MOBILIÁRIO & DECORAÇÃO

MOBILIÁRIO & DECORAÇÃO

CONDIÇÕES

Os valores apresentados nesta proposta incluem:

. 1 degustação de menu até o máximo de 2 pessoas (2 entradas, 2 pratos de peixe, 2 pratos de carne, 2 sobremesas) **para grupos superiores a 250 pax**

. 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)

Deadline:

A definição do menu deverá ser comunicada por escrito até 20 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 20 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 quasiquer 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.

Lisboa, Julho 2022

Clean & Safe

Tel.: (+351) 21 751 23 93 / 80
Avenida Severiano Falcão, nº 17
2685-380 Prior Velho

casadomarques@casadomarques.pt
www.casadomarques.pt

Casa do Marquês