

# FOOD BOOK CCB



# A FOODSTORY



## SOMOS EXPERIÊNCIAS

Momentos e histórias dos nossos eventos, de partilhas com os clientes, parceiros e fornecedores e das pessoas que nos representam.

## SOMOS GASTRONOMIA

A génese da nossa existência, a nossa alma e razão de existir e o que pretendemos levar para o centro do palco dos nossos eventos.



## SOMOS INOVADORES

Procuramos ir sempre mais além, trazer novidades e criar tendências, ser o futuro hoje, **honrando tradições e heranças culturais.**

*Somos FoodStory!*

*Deixe-nos contar a história do seu evento!*



# QUEM SOMOS



Somos o parceiro de catering para o mundo dos eventos, quer seja uma ocasião mais pessoal e intimista, quer um grande evento Corporate para o mercado nacional ou internacional.

A gastronomia é a estrela no palco dos nossos eventos, é a nossa alma e razão de existir. Somos perfeccionistas, obcecados com o detalhe e assumimos um inigualável compromisso com o serviço, porque cada pessoa presente nos eventos merece toda a nossa atenção e a sua plena satisfação individual é o nosso objetivo.

A nossa equipa de eventos, conhecida pela sua integridade, rigor e profissionalismo, zela pela excelência dos resultados e satisfação total com o nosso serviço.

O nosso serviço é personalizado para cada momento e ocasião, ambicionamos criar tendências – respeitando as tradições – assentes numa base criativa e sofisticada.

# QUEM SOMOS

// Desde eventos exclusivos até **eventos para mais de 2.000 pessoas.**

// Em 2019 servimos mais de 60.000 pessoas em mais de 500 eventos. **Em 2022** ultrapassámos as **100 000 pessoas.**

// **Capacidade de adaptação no terreno** (eventos em castelos, jardins, praias, casas privadas, palácios e monumentos nacionais, empresas...).

// Experiência em **eventos protocolares**, incluindo várias visitas de Estado.

// Trabalhamos **não só na Grande Lisboa**, mas também **no resto do país.**

// **Parceiro de catering**, NOS Alive desde 2018 (2018, 2019, 2022, sendo que em 2022 tínhamos mais de 10 áreas no festival para organização, patrocinador principal e outras marcas envolvidas); Websummit na FIL 2021 e 2022; Meo Kalorama 2022; área VIP do Rock in Rio em 2018.

// **Espaços próprios.** : Monsanto's Open Air e Vandelli Botanical Garden (antiga Estufa Real).

// **Parcerias preferenciais com:**

Terminal de Cruzeiros de Lisboa, Altice Arena, Circuito Estoril, Pavilhão Carlos Lopes, Campo Pequeno, Radio-Hotel, Rive Rouge, Casa do Presidente, Casa de Desenho, Bliss, Lick, Fundação do Gil, Palácio Azurara, Camélia Gardens, Water X e Suspenso

// **Recomendados por vários espaços emblemáticos:** Convento do Beato, Pátio da Galé, Nova SBE, Palácios de Sintra, Palácio Nacional de Queluz, Palácio da Bacalhôa, Teatro Thalia, entre tantos outros.



UM INTERVALO PARA RECARREGAR ENERGIAS  
PEQUENO ALMOÇO E COFFEE BREAK

# PEQUENO-ALMOÇO

Duração: 60 minutos

Min: 30 participantes

PEQUENO-ALMOÇO

FOODSTORY

6

## PEQUENO-ALMOÇO TEJO I

Café expresso e descafeinado  
Chá e infusões  
Leite e bebidas vegetais  
Águas minerais  
Sumo de laranja natural  
Mini croissant e seleção de pães  
Mini manteigas, compotas, queijo e fiambre  
Quadrados de focaccia com legumes e pesto  
Cubos de bolo caseiro  
Cookies  
Fruta da época aos cubos

\*possibilidade de adicionar estações ao vivo

*Preço por pessoa: 16€ + 13% IVA*

## PEQUENO-ALMOÇO TEJO II

Café expresso e descafeinado  
Chá e infusões  
Leite e bebidas vegetais  
Águas minerais  
Sumo de laranja natural  
Mini croissant e seleção de pães  
Waffles com topping variados  
Mini manteigas, compotas, queijo e fiambre  
Cubos de bolo caseiro  
Mini pasteis de nata  
Mini cookies caseiras  
Quadrados de focaccia com legumes e pesto  
Fruta da época aos cubos

\*possibilidade de adicionar estações ao vivo

*Preço por pessoa: 19€ + 13% IVA*



## PEQUENO-ALMOÇO CCB I

Café expresso e descafeinado  
chá e infusões  
Leite e bebidas vegetais  
Águas minerais  
Sumo de laranja natural  
Mini croissant e seleção de pães  
Mini manteigas, compotas, queijo e fiambre  
Iogurtes com toppings  
Charcutaria  
Fiambre porco e peru  
Cubos de bolo caseiro  
Mini Viennoiseries  
Cookies caseiras  
Mel, manteigas, compota

\*possibilidade de adicionar estações ao vivo

*Preço por pessoa: 24€ + 13% IVA*

## PEQUENO-ALMOÇO CCB II - SAUDÁVEL

Café expresso e descafeinado  
Chá e infusões  
Leite e bebidas vegetais  
Águas minerais e águas aromatizadas  
Sumo de laranja e sumo de abacaxi  
Mini bolinha de cereais com queijo fresco e rúcula  
Wrap de salmão fumado com queijo creme  
Barras de cereais  
Trufas de tâmaras com frutos secos  
Fruta da época à peça  
Bolo vegan de banana e canela  
Iogurtes com granola  
Mini croissant e seleção de pães de massa mãe  
Mini manteigas, compotas, queijo e fiambre  
Queijo vegan  
Pudim de chia  
Overnight de aveia

\*possibilidade de adicionar estações ao vivo

*Preço por pessoa: 25€ + 13% IVA*



# COFFEE BREAK

Duração: 30 minutos

Min: 30 participantes

## COFFEE BREAK I

Café expresso

Chá

Leite e bebidas vegetais

Sumo de laranja natural

Águas minerais

Mini croissant com queijo

Mini croissant com fiambre

Cookies CCB

Fruta da época à peça

*Preço por pessoa: 6,5€ + 13% IVA*

## COFFEE BREAK II

Café expresso

Chá

Leite e bebidas vegetais

Sumo de laranja

Águas minerais

Mini empadas de aves

Bolo caseiro

Fruta da época à peça

*Preço por pessoa: 8,5€ + 13% IVA*



## COFFEE BREAK III

Café expresso

Chá

Leite e bebidas vegetais

Sumo de laranja natural

Águas minerais

Mini croissant com queijo

Mini croissant com fiambre

Mini wrap de salmão fumado, queijo  
creme e rúcula

Mini pain au chocolat

Cubos de bolo caseiro

Mini empadas de aves

Fruta da época à peça

*Preço por pessoa: 12€ + 13% IVA*

COFFEE BREAK

FOODSTORY

7



## COFFEE BREAK IV

Café expresso

Chá

Leite e bebidas vegetais

Sumo de laranja natural

Águas minerais

Mini croissant com queijo

Mini croissant com fiambre

Mini pão com chouriço tradicional

Mini pastel de nata

Mini muffins variados

Fruta da época à peça

*Preço por pessoa: 15€ + 13% IVA*

# COFFEE BREAK

COFFEE BREAK

FOODSTORY

8

Duração: 30 minutos

Min: 30 participantes

## COFFEE BREAK V

Café expresso

Chá

Leite e bebidas vegetais

Sumo de laranja natural

Águas minerais

Mini pão de Deus com queijo

Mini pão de Deus com fiambre

Mini folhados de espinafres

Folhado com doce d'ovos

Bom Bocado

Fruta da época à peça

Preço por pessoa: 16€ + 13% IVA

## COFFEE BREAK VI

Café expresso

Chá

Leite e bebidas vegetais

Sumo de laranja natural

Águas minerais

Mini pão de Deus com queijo

Mini pão de Deus com fiambre

Mini quiches variadas

Mini bolas de Berlim com recheios variados

Palmiers cobertos

Fruta da época à peça

Preço por pessoa: 16€ + 13% IVA



## COFFEE BREAK SAUDÁVEL

Café expresso

Chá

Leite e bebidas vegetais

Sumo de laranja natural

Sumo de abacaxi e hortelã

Águas aromatizadas

Águas minerais

Mini bolinha de cereais com queijo fresco e rúcula

Wrap de salmão fumado com queijo creme

Barras de cereais

Trufas de tâmaras com frutos secos

Fruta da época à peça

Preço por pessoa: 18€ + 13% IVA

# COFFEE BREAK À LA CARTE

Duração: 30 minutos

Min: 30 participantes

COFFEE BREAK

FOODSTORY

9



## COMPONHA O SEU COFFEE BREAK

*Escolha de 5 items no total entre salgados e doces*

### SALGADOS

Mini croissants com queijo e fiambre (separados)  
Mini empadas de aves  
Merendinhas mistas  
Mini Focaccia de legumes e pesto  
Pão de centeio com presunto e tapenade  
Wrap de frango, espinafres e sweet chili sauce  
Pão com chouriço tradicional  
Mini baguette de pasta de atum com tomate e ervas  
Mini baguette com ovo cozido, aioli e presunto

### DOCES

Mini brownie de nozes e chocolate negro  
Mini tarteletes de fruta  
Mini tarteletes de caramelo salgado e chocolate negro  
Pain au chocolat  
Mini caracóis com passas e doce d'ovos  
Mini palmiers com doce d'ovos  
Mini croissants com chocolate ou doce d'ovos  
Mini muffins variados  
Cookies caseiras  
Mini pasteis de nata  
Cubos de bolo caseiro  
Fruta à peça

### BEBIDAS BASE

Café expresso e descafeinado  
Chá e infusões  
Leite e bebidas vegetais  
Águas minerais  
Sumo de laranja natural

### SUPLEMENTO BEBIDAS

- Sumo de morango
- Bebidas vegetais
- Limonada
- Sumo detox

*Preço para 5 items : 8,75€ + 13% IVA*

*Preço base bebidas: 4€ + 13% IVA*

*Preço por item adicional comida: 1,75€ + 13% IVA*

*Preço por item adicional bebidas: 1,50€ + 13% IVA*

# COFFEE BREAK - ESTAÇÕES ADICIONAIS

COFFEE BREAK

FOODSTORY

10

Duração: 30 minutos

Min: 50 participantes



## ESTAÇÕES COM CHEFE

Aplicável a pequeno-almoço e coffee break

Estação de Omeletes com ingredientes da época

*Preço por pessoa: 3€ + 13% IVA*

Estação de Panquecas com toppings

*Preço por pessoa: 4,5€ + 13% IVA*

Estação de panquecas com banana e aveia

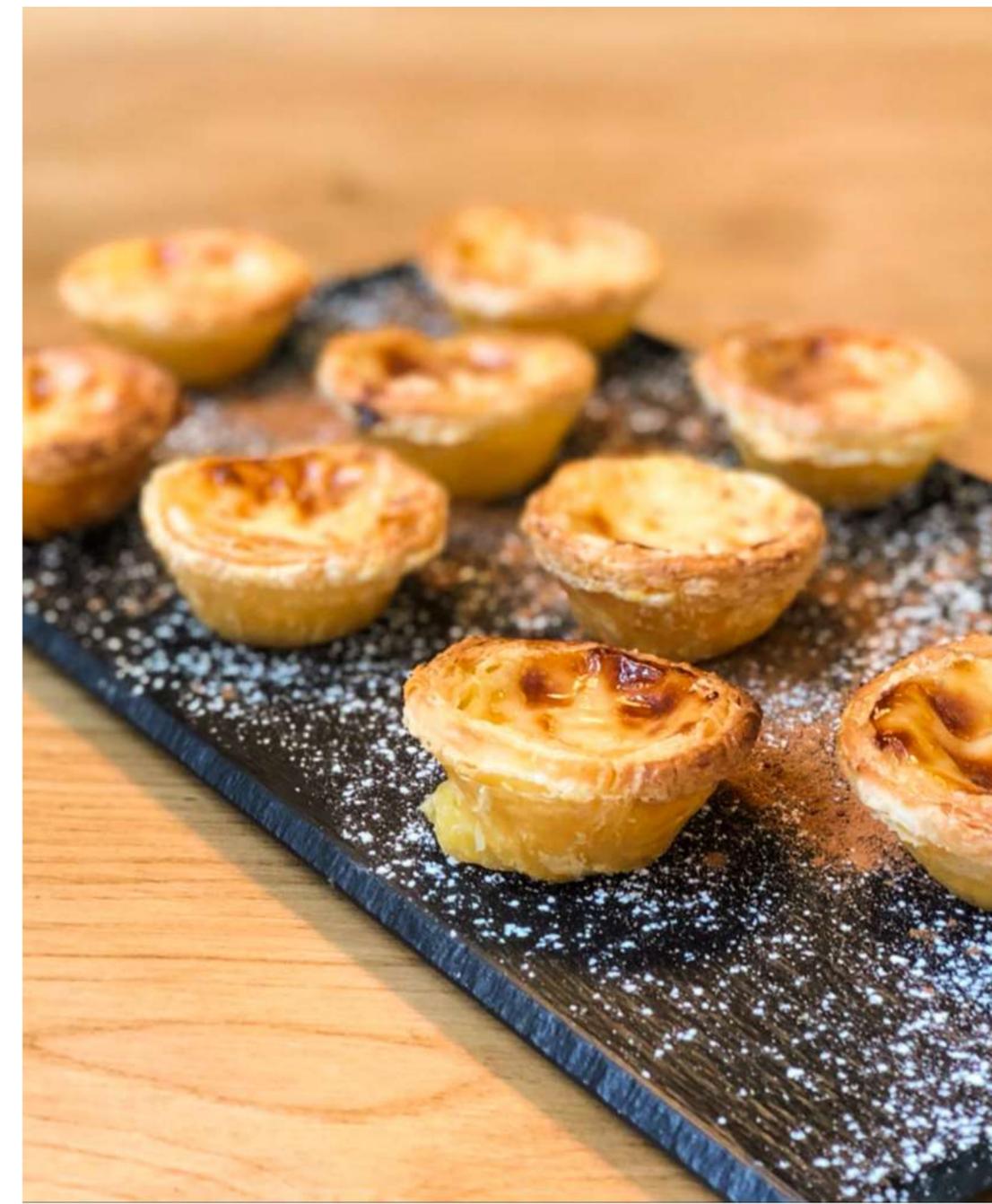
*Preço por pessoa: 6,5€ + 13% IVA*

Estação de waffles com toppings

*Preço por pessoa: 4,5€ + 13% IVA*

Estação de iogurtes com toppings

*Preço por pessoa: 4€ + 13% IVA*





UM CARTÃO DE VISITA GASTRONÓMICO  
COCKTAILS

# COCKTAIL

Duração: 60/90 minutos

Min: 50 participantes

## OPÇÃO I

Espumante Bruto OU Vinho do Porto  
Vinho branco Convento da Serra  
Martini  
Sumo de laranja natural  
Águas minerais

+

## 5 CANAPÉS À ESCOLHA

Mil folhas de salmão fumado e aneto em pão alemão e cream cheese

Tartelete de Taboulet e legumes com molho de iogurte

Queijo da Serra com marmelada em tosta

Croquetes de novilho e mostarda e mel

Brie panado com pesto

Cone com guacamole e salmão marinado e cebola crocante

Tartelete com hummus de beterraba

Espeto de legumes grelhados e romanesco

Mini rissóis de camarão com molho mil ilhas

Chamuças de vegetais com sweet chilli sauce

*Preço por pessoa 1h: 20€ por pessoa (15€ + 13% | 5€ + 23%)*

*Preço por pessoa 1h30: 24€ por pessoa (18€ + 13% | 6€ + 23%)*

## OPÇÃO II

Espumante Bruto OU Vinho do Porto  
Vinho branco Convento da Serra  
Vinho tinto Convento da Serra  
Martini  
Whisky novo  
Sumo de laranja natural  
Águas minerais

+

## 5 CANAPÉS À ESCOLHA

Tataki de atum com sésamo e frutos vermelhos e cream cheese

Espetada de mozzarella, tomate cherry e pesto

Puris de novilho confitado com especiarias, aioli de pimento

Gyosas de frango e balsâmico reduzido

Bolinhas de bacalhau com azeite virgem

Mini rissóis de camarão com molho mil ilhas

Blini com cremoso de ervas aromáticas e salmão fumado

Trufas de carabineiro

Chamuças de vegetais e sweet chilli sauce

Bolinha de alheira com aioli de manjeriço

Mini Gamba Orly e molho de caril Thai

*Preço por pessoa 1h: 22€ por pessoa (16€ + 13% | 6€ + 23%)*

*Preço por pessoa 1h30: 26€ por pessoa (19€ + 13% | 7€ + 23%)*



# COCKTAIL DÎNATOIRE

Duração: até 90 minutos

Min: 50 participantes



COCKTAIL DÎNATOIRE

FOODSTORY

13

## MENU COMBATENTE I

### CANAPÉS PASSADOS

Gaspacho Andaluz com torricado  
Cone com guacamole, salmão marinado e cebola crocante  
Gyosas de vegetais balsâmico reduzido  
Mini Bruschetta de tomate e manjeriço  
Bolinhas de alheira e maionese de manjeriço  
Mini empanadas do Chef  
Kebabs de frango com molho teriaki  
Chamuças de vegetais

### MINI DOSES

Mini hambúrguer em bolo do caco  
Risotto de cogumelos e espargos com parmesão

### SOBREMESAS

Cheesecake com frutos vermelhos  
Mini tarteletes de chocolate caramelo salgado  
Mini pasteis de nata  
Mini encharcada tradicional  
Saladinha de frutas

### BEBIDAS

Espumante bruto  
Vinho do Porto  
Vinho branco e tinto Convento da Serra  
Martini  
Sumo de laranja natural  
Água minerais  
Café expresso

Preço por pessoa: 28€ por pessoa (25€ + 13% IVA | 3€ + 23% IVA)

## MENU COMBATENTE II

### CANAPÉS PASSADOS

Escabeche de mexilhão com cenoura e cebola roxa  
Mini cones com mousse de sapateira e cebola crocante  
Brusqueta de queijo da serra com goiabada  
Tarteletes de hummus de beterraba  
Trufas de carabineiro  
Mini croquetes de novilho com molho de mostarda antiga  
Mini rissóis de camarão  
Bolinhas de bacalhau e molho de pimentos assados

### MINI DOSES

Mini baos com recheios variados  
Risotto de camarão e lima

### SOBREMESAS

Mini queijadas Foodstory  
Mini éclairs  
Mousse de chocolate com flor de sal  
Mini torta de Azeitão  
Macarons variados  
Mini salada de fruta

### BEBIDAS

Espumante bruto  
Vinho do Porto  
Vinho branco e tinto Convento da Serra  
Martini  
Sumo de laranja natural  
Água minerais  
Café expresso

Preço por pessoa: 31€ por pessoa (28€ + 13% IVA | 3€ + 23% IVA)



A ARTE & O SABOR NA MESA  
MENU EMPRATADO

# WELCOME COCKTAIL

Duração: até 30 minutos

Min: 50 participantes

Válido apenas em conjunto com menu empratado, menu gala e menu buffet

## Opção I

Vinho branco Convento da Serra  
Vinho tinto Convento da Serra  
Soft drinks  
Águas minerais  
Sumo de laranja natural  
+  
Salgadinhos do Chef

Preço por pessoa: 3,5€ por pessoa  
(2€ + 13% | 1,5€ + 23%)

## Opção II

Espumante  
Vinho branco Convento da Serra  
Vinho tinto Convento da Serra  
Soft drinks  
Águas minerais  
Sumo de laranja natural  
+  
Salgadinhos Premium

Preço por pessoa: 7€ por pessoa  
(5€ + 13% | 2€ + 23%)

WELCOME COCKTAIL

FOODSTORY

15



## Opção III

Espumante  
Porto Tónico  
Vinho branco Convento da Serra  
Vinho tinto Convento da Serra  
Soft drinks  
Águas minerais  
Sumo de laranja natural  
+  
Cones de sapateira com ovas de tobiko  
Tartelete de guacamole e salmão fumado  
Folhado brie com compota de figo  
Tártaro de novilho maturado  
Duxelle de cogumelos

Preço por pessoa: 12,5€ por pessoa (9€ + 13% | 3,5€ + 23%)



# MENU EMPRATADO

Duração: 90 minutos

Min: 50 participantes



MENU

FOODSTORY

16

## MENU INFANTE D. HENRIQUE I

### *Entrada*

Crocante de queijo de cabra com doce de abóbora e saladinha

### *Prato Principal*

Peixe da nossa costa (garoupa ou robalo) com sucos de cataplana e seus legumes com coentros e azeite de erva

### *Sobremesa*

Salada de fruta com calda de citronela e géis variados

Café expresso ou chá | Águas minerais

*Preço por pessoa: 35€ + 13% IVA*

*Suplemento para segundo prato: 10€ + 13% IVA por pessoa*

## MENU INFANTE D. HENRIQUE II

### *Entrada*

Creme de alho francês com salmão fumado e amêndoa crocante

### *Prato Principal*

Meloso de novilho a baixa temperatura, creme de batata doce, brunesa de legumes e sucos de carne com tomilho

### *Sobremesa*

Torta de Azeitão com cremoso de canela e crocante de sésamo

Café expresso ou chá | Águas minerais

*Preço por pessoa: 35€ + 13% IVA*

*Suplemento para segundo prato: 10€ + 13% IVA por pessoa*

# MENU EMPRATADO

Duração: 90 minutos

Min: 50 participantes

MENU

FOODSTORY

17



## MENU PADRÃO DOS DESCOBRIMENTOS I

### *Entrada*

Escabeche de frango com mesclum ibérico e vinagrete

### *Prato Principal*

Robalo braseado com azeite e alecrim, batata primor a murro, mousseline de grelos com alhada e molho virgem com cebola

### *Sobremesa*

Semifrio de chocolate negro de São Tomé, com dacquoise de amêndoa e cremoso de maracujá

Café expresso ou chá | Águas minerais

*Preço por pessoa: 38€ + 13% IVA*

*Suplemento para segundo prato: 10€ + 13% IVA por pessoa*

## MENU PADRÃO DOS DESCOBRIMENTOS II

### *Entrada*

Sopa de tomate com cominhos, ovo escalfado e torricado de broa de milho

### *Prato Principal*

Lombinho de porco com pimentão, esmagada de batata com alho e cebola, espinafres salteados e molho de ameijoas

### *Sobremesa*

Pavlova com creme de mousseline e frutos vermelhos sobre sopa de morangos com poejos

Café expresso ou chá | Águas minerais

*Preço por pessoa: 38€ + 13% IVA*

*Suplemento para segundo prato: 10€ + 13% IVA por pessoa*

# MENU EMPRATADO

Duração: 90 minutos

Min: 50 participantes



MENU

FOODSTORY

18

## MENU BELÉM I

### *Entrada*

Sopa de peixe e bivalves aromatizada com laranja, crocante de pão e alho com orégãos

### *Prato Principal*

Tornedó de novilho, puré de couve flor, salteado de abobrinha, sucos de cozedura com rebentos de rabanete

### *Sobremesa*

Sericaia com Mousse de ameixa d'Elvas e frutos do bosque

Café expresso ou chá | Águas minerais

*Preço por pessoa: 42€ + 13% IVA*

*Suplemento para segundo prato: 10€ + 13% IVA por pessoa*

## MENU BELÉM II

### *Entrada*

Tataki de salmão com sementes de sésamo, queijo creme com cebolinho e gel de frutos vermelhos

### *Prato Principal*

Filete de dourada com puré trufado e legumes mediterrâneos

### *Sobremesa*

Profiterole com craquelin de chocolate negro e recheio de mousse de Tiramisu

Café expresso ou chá | Águas minerais

*Preço por pessoa: 42€ + 13% IVA*

*Suplemento para segundo prato: 10€ + 13% IVA por pessoa*

# MENU ESCOLHA NO MOMENTO

MENU

FOODSTORY

19

Duração: de 90 até 120 minutos

Min: 50 participantes



I

## *Entrada (igual para todos)*

Salada de espargos e bacon, queijo cabra e figos com vinagrete de frutos vermelhos

## *Pratos Principais (escolha no momento)*

Bacalhau meia cura assado com azeite e alho, migas de camarão e coentros com vinagrete de tomate fresco

OU

Lombinho de porco ibérico, esmagada de batata e farinheira com espinafres salteados e molho aromatizado com bacon e mel

## *Sobremesa (igual para todos)*

Semifrio de chocolate e laranja do algarve

Café expresso ou chá | Águas minerais

Preço por pessoa: 55€ + 13% IVA

II

## *Entrada (igual para todos)*

Creme de alho francês em diferentes texturas

## *Pratos Principais (escolha no momento)*

Tranche de cherne, salteado de couve lombarda e chouriço e molho de noisette

OU

Bochecha de novilho confitado, gratinado de batata, ervilha quebrada, cebola e hortelã e seus sucos

## *Sobremesa (igual para todos)*

Éclairre recheado com praliné de avelã

Café expresso ou chá | Águas minerais

Preço por pessoa: 70€ + 13% IVA

# MENU TRADIÇÃO

Duração: 90 minutos

Min: 50 participantes

MENUS

FOODSTORY

20



Portugal é território de excelência gastronómica, de tradição e de produtos de qualidade superior. Este menu propõe uma viagem pelo país, dando destaque àquilo que melhor se produz em Portugal, como vegetais, frutas, carne e peixe, enriquecendo-os com os sabores regionais do Alentejo, Madeira, Norte, Centro, Beiras e Algarve. Será um lembrar de tradições antigas perdidas nas memórias da nossa infância reinterpretados pela nossa equipa de Chefs.

Gaspacho Alentejano aromatizado com poejos e acompanhado de torricado

+

Escabeche de coelho à moda do Porto Santo acompanhado de tubérculos

OU

Xerém de berbigão à Bulhão Pato, com ostra e halófitas e algas da costa

+

Raia com molho Pitau acompanhada de manja de feijão frade, toucinho e couve

OU

Novilho assado à moda de Lafões, com batata nova assada sobre cama de cebolada e grelos de nabo salteados em azeite de alho

+

Suspiros com mousse de chocolate branco e lima com consommé de morangos e poejos

OU

Brisa de Lis com gel de maçã bravo de Esmolfe e saladinha de frutos do bosque

Café expresso ou chá | Águas minerais

*Preço por pessoa: 45€ + 13% IVA*

# MENU COM. TRADIÇÃO

Duração: 90 minutos

Min: 50 participantes

MENUS

FOODSTORY

21



Esqueça qualquer ideia pré-feita de menu quando se sentar à mesa para disfrutar desta refeição. Deixe-se surpreender pelos contrastes de sabores, aromas e texturas. Um prato poderá não ter só elementos quentes ou só frios, ou ser apenas salgado ou ser apenas doce. Descubra um menu que evidencia Portugal, quer pelo excelente produto e através de inspiração de receitas tradicionais portuguesas, quer pela introdução das mais recentes técnicas gastronómicas, aliando a tradição a inovação. Assim nasce o menu Com.Tradição.

Sopa fria de melão de casca de carvalho do Vale do Sousa, esferas de melão, cardamomo, rosas e presunto do Barroso

OU

Carapau curado e fumado, mil folhas de fruta, tzatziki, sumo de pepino e maçã verde e óleo de salsa

+

Bacalhau de cura tradicional confitado, chicharro de Alvaiázere, pil-pil de bacalhau, e ar de salsa

OU

Barriga de porco alentejano curado em zimbro, arroz malandrinho de grelos acidificado, gel de maçã bravo-Esmolfe, cherovias, pau-roxo e cenouras glaciadas acompanhado de jus de porco fumado

+

Monte Alentejano - meia esfera de baunilha com coulis de goiaba com tronco de chocolate e bolo de rúcula sobre terra de canela e frutos vermelhos

OU

Toucinho do céu com mousse de framboesas do campo e gelificação de frutos do bosque

Café expresso ou chá | Águas minerais

*Preço por pessoa: 51€ + 13% IVA*

# MENU AVANT-GARDE (N)

Duração: 90 minutos

Min: 50 participantes

MENUS

FOODSTORY

22



O nosso menu do futuro hoje. As preocupações ambientais e com a biodiversidade têm feito o Homem diversificar a sua alimentação, mostrando que as limitações incentivam a criatividade e não o oposto. Este menu 100% vegan foi desenvolvido com inspirações de todo o mundo, demonstrando que existem muito mais opções para além dos legumes salteados, seitan ou tofu, mas mantendo o foco no consumo exclusivo do vegetal. Na nossa cozinha, a matéria-prima é trabalhada com orgulho, dedicação e paixão, mostrando que é possível aplicar várias técnicas para transformar uma refeição em momento de inesperadas descobertas.

Gaspacho de ameixa, ágar-ágar de gin, zimbro, tomilho, cardamomo e pickle de pepino

OU

Ervilhas, pasta de alcaparras, gelatina de funcho e abacate

+

Raviolini de abóbora e noz, molho vegetal Tom Yum e óleo de coentros

OU

Tofu marinado, fumado e grelhado, puré de inhame, molho cítrico, cebolo glaciado e crocante de arroz tufado

OU

Tapiotto de cogumelos silvestres, halófitas, pó de alface do mar, jus de shitake e óleo de gengibre

+

Pêra cozida em especiarias e espumante sobre bolo de canela e creme de caramelo salgado

OU

Salada e gel de fruta com crocante de caramelo

Café expresso ou chá | Águas minerais

Preço por pessoa: 47€ + 13% IVA

# MENU A.TERRA

Duração: de 90 até 120 minutos

Min: 50 participantes

MENUS

FOODSTORY

23



A.Terra é o nosso menu 100% sustentável, em que todos os ingredientes são utilizados no seu todo e nada é desperdiçado, seja o peixe e suas espinhas, ou mesmo a casca do ovo.

Por vezes, ser inovador e criador de tendências é saber parar para pensar - pensar que os recursos do nosso planeta são finitos e que há que preservar a nossa Casa para as gerações futuras. Por essa razão, a Foodstory quer dar o seu contributo. O menu A.Terra representa o momento da consciência de que temos que reduzir o desperdício alimentar existente no mundo.

Sabiam que, de acordo com a FAO (Food and Agriculture Organization), cerca de e um terço de todos os alimentos que produzimos vai direto para o lixo? É tempo de a.terrar e reduzir o desperdício, para o bem do nosso futuro.

## OPÇÃO 1 | A.Terra do Campo

### Entrada

Gema curada em sal e alface do mar, beringela, Dashi e acelga

### Prato Principal

Ravioli de babaganoush e gema de ovo curada, jus de cogumelos e talos de acelga grelhados

### Sobremesa

Farólias com creme inglês de Bailey's e crocante de caramelo

## OPÇÃO 3 | A.Terra Terra do Mar

### Entrada

Moisaico de peixe espada-preto, compota de banana com canela de Ceilão e macis e molho de maracujá

### Prato Principal

Peixe espada-preto, grelhado com endro, molho de feno grego, puré de aipo bola e chips de banana

### Sobremesa

Sericaia alentejana com gel de ameixa de Elvas

## OPÇÃO 2 | A.Terra Terra do Montado

### Entrada

Rillette de porco, brioche grelhado, compota de maçã acidula, gel de casca de abóbora butternut

### Prato Principal

Pernil de porco e 5 especiarias cozinhado à baixa temperatura, puré de abóbora butternut, cogumelos silvestres, toucinho, cebola perola, agrião e jus de cogumelos

### Sobremesa

A nossa interpretação da Queijada d'Évora, cremoso de frutos vermelhos, fios d'ovos tradicionais, mousse de abóbora e canela

Para todos os menus:

Café expresso ou chá | Águas minerais

Preço por pessoa: 55€ + 13% IVA



# A ELEGÂNCIA NO SABOR À MESA

## MENUS DE GALA

# MENU PALÁCIO DE BELÉM

Duração: de 90 até 120 minutos

Min: 50 participantes

## *Entrada*

- Cenouras baby à Algarvia com presunto e crocante de laranja e sésamo

*OU*

- Creme de abóbora assada com cominhos e espuma de citronela

## *Prato Principal*

- Filete de robalo sobre crosta de frutos secos, arroz malandrinho de grelos e aioli de pimentos assados

*OU*

- Lombrinho de porco temperado à alentejana, grelos salteados e migas com alho e pimentão, molho de ameijoas

## *Sobremesa*

- Toucinho do céu com frutos vermelhos e citronela

*OU*

- Dacquoise de amêndoa com bavaroise de chocolate negra

- Café expresso ou chá | Águas minerais

*Preço por pessoa com 1 prato principal: 60€ + 13% IVA*

*Preço por pessoa com 2 pratos principais: 72€ + 13% IVA*



# MENU MOSTEIRO DOS JERÓNIMOS

Duração: de 90 até 120 minutos

Min: 50 participantes

## *Entrada*

- Crocante de pato e abacaxi em 3 texturas e salada ibérica com chalota e cebolinho
- OU*
- Sopa de peixe e bivalves, tosta frita com rebentos e azeite verde

## *Prato Principal*

- Vazia de vitela branca braseada, esmagada de batata com tomilho, alho francês e alheira de caça, salteada de feijão verde e molho tomate seco
- OU*
- Tranche de garoupa com puré de pastinaca e legumes baby

## *Sobremesa*

- Mil folhas caramelizado de Pastel de Nata com canela
- OU*
- Trilogia portuguesa ( Brisa de Lis, Torta de Azeitão e Queijada de Sintra )
- 
- Café expresso ou chá | Águas minerais

*Preço por pessoa com 1 prato principal: 80€ + 13% IVA*

*Preço por pessoa com 2 pratos principais: 90€ + 13% IVA*



# MENU RIO TEJO

Duração: de 90 até 120 minutos

Min: 50 participantes

## *Entrada*

- Camarão confitado com laranja, mini mesclum de salada e gel de tangerina

*OU*

- Empada de carne cozinhada a baixa temperatura com saladinha e vinagrete de frutos vermelhos

## *Prato Principal*

- Bacalhau meia cura com alho e azeite, mousseline de grelos e knödel de chouriço, azeite virgem e cebola crocante

*OU*

- Tornado de novilho assado com aroma de alecrim, batata gratin com legumes salteados com jus de tomilho

## *Sobremesa*

- Lingote de Ferrero Rocher com gel de citrinos

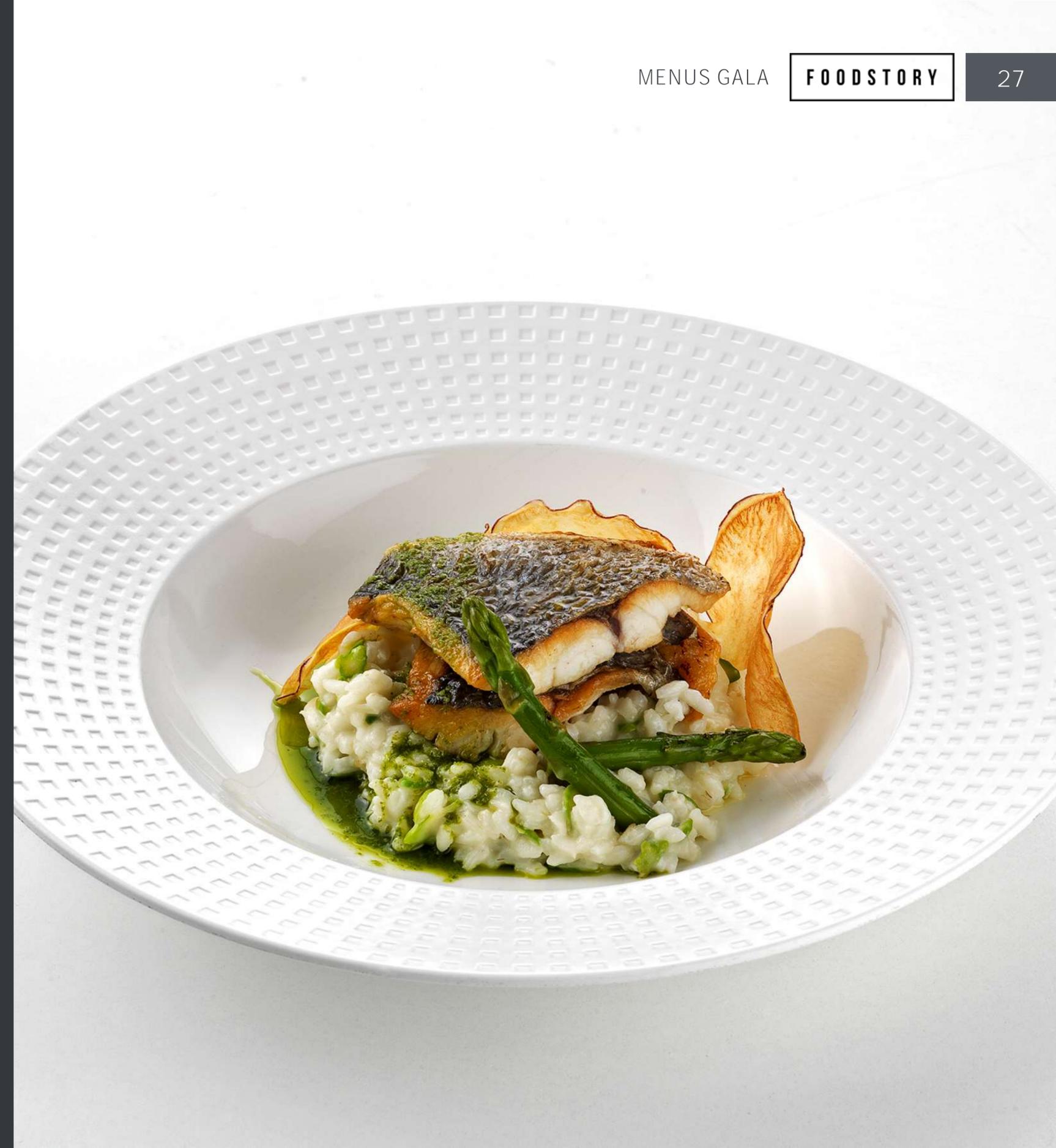
*OU*

- Financier de pistachio com mousse de frutos vermelhos e crocante de chocolate

- Café expresso ou chá | Águas minerais

*Preço por pessoa com 1 prato principal: 95€ + 13% IVA*

*Preço por pessoa com 1 prato principal: 110€ + 13% IVA*





# CORES & SABORES

## LUNCH BOXES & FINGER FOOD

# LUNCH BOXES

Min: 30 unidades

LUNCH BOX

FOODSTORY

29



## LUNCH BOX I

Wrap de frango com espinafres e molho sweet chilli  
Salada grega  
Brownie de chocolate  
Água mineral  
Peça de fruta  
Sumo de laranja

*Preço por pessoa: 10€ + 13% IVA*

## LUNCH BOX II

Baguete de salmão com espinafres e queijo creme  
Salada Cesar  
Bom Bocado  
Água mineral  
Peça de fruta  
Sumo de frutos vermelhos

*Preço por pessoa: 15€ + 13% IVA*

## NOTAS

- Todos os itens são embalados individualmente e colocados num saco Foodstory
- Suplemento de 2€ + 23% IVA para colocar a refeição em caixa de cartão

# BUFFET FINGER FOOD

Duração: de 90 minutos

Min: 30 participantes

BUFFETS

FOODSTORY

30



## FINGER FOOD I

### SNACKS

Baguete com peito de peru fumado e cornichons com mostarda antiga

Pão de centeio com salmão fumado e queijo Philadelphia com ervas

Wrap com espinafres, frango e sweet chilly sauce

Focaccia com legumes assados e pesto

Salgadinhos de Chef

Salada de couscous com vegetais

Cheesecake de frutos vermelhos

Fruta aos cubos

### BEBIDAS

Soft drinks

Águas minerais

Sumo de laranja natural

Café Expresso

*Preço por pessoa: 23€ + 13% IVA*

## FINGER FOOD II

### SNACKS

Pão de pita com molho e mostarda antiga

Mini baguete com pasta de atum e cebola caramelizada

Wrap com queijo creme, rúcula e presunto

Focaccia com legumes assados e pesto

Quiche Lorraine

Salgadinhos premium

Salada de abóbora com queijo, espinafres e lascas de côco

Mousse de frutos vermelhos

Fruta aos cubos

### BEBIDAS

Soft drinks

Águas minerais

Sumo de laranja natural

Café Expresso

*Preço por pessoa: 25€ + 13% IVA*



# CORES & SABORES

## BUFFETS

# BUFFET

Duração: de 90 minutos

Min: 50 participantes



## I

### SALADAS & FRIOS

Saladas simples

Salada de salmão fumado e penne com aneto

Salada de couscous com legumes mediterrânicos assados

Tortilha de batata com espargos e farinheira

Azeitonas britadas do Alentejo

Sortido de pães

### SOPA

(ESCOLHER UMA OPÇÃO)

Sopa de meloa com lima e hortelã (sopa fria)

Creme de couve flor com amêndoa torrada

### QUENTES

(ESCOLHER UMA OPÇÃO)

Cachaço de porco a baixa temperatura + acompanhamento

Bacalhau espiritual com natas

### SOBREMESAS

Salada de fruta

Mini pastéis de nata

Cheesecake tradicional com coulis de frutos vermelhos

Tarte de amêndoa crocante

Café expresso ou chá | águas minerais

Preço por pessoa: 35€ + IVA a 13%

## II

### SALADAS & FRIOS

Saladas simples

Salada fria de frango com ananás

Salada de grão com bacalhau

Salada de quinoa com legumes salteados

Azeitonas britadas do Alentejo

Sortido de pães

### SOPA

(ESCOLHER UMA OPÇÃO)

Gaspacho (sopa fria)

Caldo verde com chouriço tradicional e azeite

### QUENTES

(ESCOLHER UMA OPÇÃO)

Arroz de pato com enchidos

Bacalhau à Lagareiro com salsa e cebolada + acompanhamento

### SOBREMESAS

Mousse de chocolate com flor de sal

Queijada Foodstory

Torta de amêndoa

Pasteis de nata

Salada de frutas

Café expresso ou chá | águas minerais

Preço por pessoa: 39€ + IVA a 13%

Duração: de 90 minutos

Min: 50 participantes

## COMPONHA O SEU BUFFET

### BASE DE SALADAS E FRIOS

(INCLUÍDO EM TODOS OS BUFFETS)

Saladas simples (verdes, tomate, pepino, cenoura, milho...)

Azeitonas marinadas com citrinos

Sortido de pães, tostas e gressinos

### SALADAS COMPOSTAS

(ESCOLHA 3 VARIEDADES)

Atum e feijão de 2 caras com cebola roxa

Tomate, Orégãos e Cebola roxa

Grão com bacalhau e coentros

Salada israelita

Coleslaw com sultanas

Frango com abacaxi e feijão preto

Quinoa com vegetais da época e abacaxi

Couscous com frango grelhado e pimentos aromatizado com sésamo

Crudités com iogurte de menta e cominhos

Salada de batata e salsicha toscana

### SOPA

(ESCOLHA 1 VARIEDADE)

Creme de legumes com espinafres

Creme de abóbora com azeite verde

Creme de alho francês

Caldo verde com chouriço tradicional

Gaspacho

Sopa de melão com presunto

### QUENTES

(ESCOLHA 1 VARIEDADE PEIXE E/OU CARNE)

#### PEIXE

Salmão braseado com alcaparras e aneto

Cubos de peixe com molho de caldeirada aromatizada com laranja

Bacalhau espiritual gratinado

Bacalhau de cura tradicional com broa

Bacalhau à Lagareiro com cebola fresca e salsa

Caldeirada de peixes e miolo de camarão com coentros

Cocotte de peixes com sucos de cataplana

Garoupa com crosta de salsa e molho de açafrão

+

Acompanhamento do Chef (exceto no bacalhau espiritual)

#### CARNE

Arroz de pato tradicional com enchido

Peito de peru com cogumelos e molho supremo

Cachaço de porco com tempero alentejano, pickles e salsa fresca,

Caril de frango com gengibre e lima

Bifinhos de novilho OU peru à portuguesa com pickles

Bifinhos de frango à lisboeta com molho marrare

Strogonoff de frango ou peru, cogumelos, cebola frita e salsa

Ensopado de frango com cebolinhas e bacon

Estufado de frango com vinho tinto e paris (Coq au Vin)

Bifinhos de novilho com molho marrare e pickles

Estufado de novilho com vinho tinto e alecrim

Carne de novilho guisada com legumes e alecrim

+

Acompanhamento do Chef (exceto no Arroz de Pato)

### VEGETARIANO

(ESCOLHA 1 VARIEDADE)

Fusilli tricolor com legumes salteados

Noodles com legumes no Wok

Caril Thai de vegetais, arroz branco

Moqueca de abóbora e legumes da época, arroz branco

Lasanha de vegetais

### SOBREMESA

(ESCOLHA 4 VARIEDADES)

Bolo de chocolate

Mini financier de Pistachio

Mini tarteletes de chocolate e caramelo salgado

Mini cheesecake de frutos vermelhos

Mini tarte de limão merengada

Mini tarte de amêndoa

Tarte de maçã e canela

Mousse de chocolate com flor de sal

Quindim

Brisa de Lis

Toucinho do céu

Pudim Abade de Priscos

Mini torta de Azeitão

Salada de frutas

*Preço por pessoa com 1 prato principal 35€ + IVA 13%*

*Preço por pessoa com 2 pratos principais: 45€ + IVA 13%*

# BUFFET - LIVE STATIONS

Duração: de 90 minutos

Min: 50 participantes

Estações como adicionais ao Buffet

BUFFETS

FOODSTORY

34



## PACK I (SELEÇÃO DE 1)

Bacalhau à brás com pó de azeitona preta  
O nosso alho francês cremoso (ao estilo à brás)  
Risotto de pato

*Preço por pessoa: 5€ + IVA a 13%*

## PACK III (SELEÇÃO DE 1)

Mini hamburguers em bolo do caco com cebola  
caramelizada e queijo cheddar  
Cataplana de garoupa  
Gnocchi de pesto, com amendoim torrado e molho de  
citrinos

*Preço por pessoa: 15€ + IVA a 13%*

## PACK II (SELEÇÃO DE 1)

Raviollis de abóbora com molho Tom Yum  
Cataplana de porco preto com batata doce  
Massada de peixe fresco da nossa costa

*Preço por pessoa: 10€ + IVA a 13%*

## PACK IV (SELEÇÃO DE 1)

Rosbife  
“Wellington” vegan  
Risotto de marisco da nossa Costa

*Preço por pessoa: 25€ + IVA a 13%*

# PORTO DE HONRA

Duração: de 60 minutos

Min: 30 participantes

PORTO DE HONRA

FOODSTORY

35



## PORTO DE HONRA I

Vinho do Porto

Sumo de laranja natural

Águas minerais

Frutos secos

*Preço por pessoa: 12€ por pessoa (10€ + 13% IVA | 2€ + 23% IVA)*

## PORTO DE HONRA II

Vinho do Porto

Sumo de laranja natural

Águas minerais

Mini pasteis de nata

Mini espetadas de fruta

*Preço por pessoa: 16€ por pessoa (14€ + 13% IVA | 2€ + 23% IVA)*

## PORTO DE HONRA III

Vinho do Porto LBV

Vinho branco Convento da Serra

Vinho tinto Convento da Serra

Sumo de laranja natural

Águas minerais

Café expresso

Dry snacks salgados

Trufas com cremoso de maracujá

Macarons

*Preço por pessoa: 20€ por pessoa (16€ + 13% IVA | 4€ + 23% IVA)*

# TAXAS DE SERVIÇO

## TAXAS DE SERVIÇO APLICÁVEIS AOS SERVIÇOS DE F&B

Para grupos inferiores ao mínimos mencionados, será cobrada um taxa de:

- Refeição empratada:

De 30 a 39 convidados - *150€ + 23% de IVA*

De 40 a 49 convidados - *75€ + 23% de IVA*

- Refeição em buffet, cocktail e cocktail dinatoire

De 30 a 39 convidados - *150€ + 23% de IVA*

De 40 a 49 convidados - *75€ + 23% de IVA*

- Coffee break, pequeno-almoço, finger food, lunch box, Porto de Honra

De 15 a 29 convidados - *225€ + 23% de IVA*

*Outras taxas de serviço serão vistas caso a caso.*

Taxa de rolha caso o cliente traga as suas bebidas:

No cocktail – *2,5€ por pessoa + 23% de IVA*

No almoço/ jantar - *5€ por pessoa + 23% de IVA*

# SERVIÇOS ADICIONAIS

## BEBIDAS

- Máquina de Café com 20 cápsulas - 35€ + 23% IVA.
- Suplemento de 10 cápsulas de café - 7,5€ + 23% IVA
- Termo de café americano - 7€ + 13% de IVA
- Termo de água quente com seleção de chás e infusões - 5,5€ + 13% de IVA
- Termo de leite - 3€ + 13% de IVA
- Sumo de laranja natural - 1L - 8€ + 23% de IVA
- Refrigerantes de lata - 3,5€ + 23% de IVA
- Água das Pedras 0,33cl - 2,5€ + 13% de IVA
- Água mineral 0,75CL - 2€ + 13% de IVA
- Água mineral 0,375cl - 1€ + 13% de IVA

## COMIDAS

- Seleção de biscoitos - 40 unidades - 7€ + 13% de IVA
- Seleção de Viennoiseries - 40 unidades - 15€ + 13% de IVA
- Seleção de mini salgados - 40 unidades - 18€ + 13% de IVA
- Travessa com mini croissants com queijo e/ou fiambre - 15€ + 13% de IVA
- Cesto de fruta à peça - 25€ + 13% de IVA (por cada 8 pax)
- Shots de fruta fresca - 28€ + 13% de IVA (por cada 8 pax)
- Tábua de queijos - 3 variedades + tostas + 1 compota - 25€ + 13% de IVA (por cada 5 pax)
- Tábua de charcutaria - 3 variedades + tostas - 23€ + 13% de IVA (por cada 5 pax)

## EXTRAS OBRIGATÓRIOS (PARA OS SERVIÇOS ADICIONAIS)

- Serviço de apoio à sala meio dia - inclui 6 horas de trabalho contando com horas de preparação, serviço e desmontagem - 75€ + IVA a 23% por cada elemento de staff
- Serviço de apoio à sala dia - inclui 10 horas de trabalho contando com horas de preparação, serviço e desmontagem 95€ + IVA a 23% por cada elemento de staff



VINHOS E BEBIDAS

## PACOTE VINHOS I - 9€ + IVA 23% POR PESSOA



ESPERANÇA  
Reg. Alentejano  
Branco | Tinto | Rosé



ESPERANÇA  
Reg. Lisboa  
Tinto



ESPERANÇA  
Vinho Verde DOC  
Branco | Rosé



DONA JOANA  
Reg. Alentejano  
Branco | Tinto | Rosé



CONVENTO DA SERRA  
Reg. Alentejano  
Branco | Tinto

## PACOTE VINHOS II - 13€ + IVA 23% POR PESSOA



QUINTA DA ESPERANÇA  
ESCOLHA  
Reg. Alentejano  
Branco | Tinto



DONA JOANA  
ESCOLHA da ENÓLOGA  
Reg. Alentejano  
Branco | Tinto



KARTA BY SAGRADO  
Douro DOC  
Branco



S DE SAGRADO  
Douro DOC  
Tinto

PACOTE VINHOS CCB - 3,00€ + IVA 23% (ALMOÇO) | 4,00 €  
+ 23% IVA (JANTAR), POR PESSOA

Dentro de cada pacote pode escolher um vinho branco ou um vinho rosé  
&  
um vinho tinto  
Cerveja, refrigerantes, sumos / águas minerais

## PACOTE VINHOS III - 17€ + IVA 23% POR PESSOA



QUINTA DA ESPERANÇA  
RESERVA  
*Reg. Alentejano*  
Branco | Tinto



SAGRADO  
*Douro DOC*  
Branco | Tinto | Rosé



ENCOSTAS DE ESTREMOZ  
*Reg. Alentejano*  
Branco | Tinto



SCALAB  
RESERVA SAVUVIGNON BLANC  
| RESERVA VIOGNIER, Branco  
&  
SYRAH, Tinto  
*Reg. Tejo*

Dentro de cada pacote pode escolher um vinho branco ou um vinho rosé  
&  
um vinho tinto

Cerveja, refrigerantes, sumos / águas minerais

## PACOTE VINHOS IV - 23€ + IVA 23% POR PESSOA



DONA JOANA  
GRANDE ESCOLHA  
*Reg. Alentejano*  
Branco | Tinto



SAGRADO RESERVA, Branco  
&  
SAGRADO TOURIGA  
NACIONAL, Tinto  
*Douro DOC*

## PACOTE VINHOS V - 28€ + IVA 23% POR PESSOA



QUINTA DA ESPERANÇA  
GRANDE RESERVA  
Reg. Alentejano  
Branco | Tinto



ESPERANÇA RESERVA ED.  
LIMITADA  
Reg. Alentejano  
Branco de Curtimenta



DONA JOANA RESERVA  
Reg. Alentejano  
Tinto



SCALAB  
GRANDE RESERVA SYRAH  
Reg. Tejo  
Rosé



SAGRADO RESERVA  
Douro DOC  
Tinto



VT' RESERVA CASTAS  
BRANCAS, Branco  
&  
VT' RESERVA PINK, Rosé  
Douro DOC

## UPGRADE AO PACOTE V - 16€ + IVA 23% POR PESSOA



SAGRADO GRANDE  
RESERVA VT  
Douro DOC  
Tinto



SAGRADO VINHAS VELHAS  
Douro DOC  
Tinto

Dentro de cada pacote pode escolher um vinho branco ou um vinho rosé  
&  
um vinho tinto

Cerveja, refrigerantes, sumos / águas minerais

# OUTRAS BEBIDAS

## BEBIDAS SEM ALCOOL

*Sumos, refrigerantes e água minerais*

3,00 € + IVA 23% por pessoa

## DIGESTIVO

*Whisky, Porto, Licor Beirão, Aguardente, Baileys*

5€ + IVA 23% por pessoa

## BAR ABERTO PREMIUM

*Whisky, Vodka, Gin, Rum, Licores, Aguardente, Cerveja, refrigerantes, sumos e águas minerais*

Preço por pessoa por 2 horas 16€ + IVA 23%

Preço por pessoa por hora adicional 7€ + IVA 23%



## BAR ABERTO RESERVE

*Whisky, Vodka, Gin, Rum, Licores, Aguardente, Cerveja, refrigerantes, sumos e águas minerais*

Preço por pessoa por 2 horas 26€ + IVA 23%

Preço por pessoa por hora adicional 12€ + IVA 23%





CONDIÇÕES GERAIS

## O ORÇAMENTO INCLUI:

- F&B conforme descrito
- Material de hotelaria necessário
- Empregados de mesa
- Serviços de cozinha e copa
- Montagem, desmontagem
- Transporte

## O ORÇAMENTO NÃO INCLUI:

- IVA (à taxa legal em vigor)

## TERMOS E CONDIÇÕES

- O menu terá que ser igual para todos os participantes, à exceção dos menus Escolha ao Momento e pessoas com restrições alimentares.
- Após confirmado o número de participantes relativo ao serviço de catering, não são aceites pedidos para redução do número fixado.
- Todos os pedidos para aumentar quantidades, já confirmadas, devem ser comunicados por escrito, com a antecedência mínima de cinco dias úteis. Confirmações posteriores terão um agravamento de 30% sobre o P.V.P.

## CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- Os eventos serão pré-pagos na sua totalidade até 5 dias úteis da data do mesmo.
- Todos os itens adicionais confirmados a menos de 5 dias úteis ou no dia do evento serão faturados após o evento, a pronto pagamento

## POLÍTICA DE CANCELAMENTO

- O cancelamento ou adiamento dos serviços contratados dará lugar à retenção de 25% dos serviços já confirmados, bem como de outros custos que tenham que ser liquidados na perspetiva da realização do evento confirmado.
- Qualquer cancelamento ou adiamento inferior a 30 dias da data de realização do evento, implicará o pagamento/retenção total dos serviços confirmados.

## POLÍTICA DE REDUÇÕES/AUMENTOS

- Todos os pedidos para aumentar quantidades já confirmadas devem ser comunicados por escrito, com a antecedência mínima de 5 dias úteis. Confirmações posteriores terão um agravamento de 30% sobre o valor.
- Atrasos ou adiantamentos aos horários confirmados para os serviços contratados, superiores a 30 minutos, terão uma penalização de 20% sobre o valor.

## QUEBRAS, ESTRAGOS E EXTRAVIOS

- A Foodstory reserva-se no direito de cobrar qualquer quebra, estrago ou extravio de material de Catering seu ou de algum outro parceiro (decoreção, etc.), contratado pela Foodstory, durante o evento. De igual modo, não nos responsabilizamos por nenhum material que não tenha sido contratado através do da Foodstory.

## SOBRAS

- As sobras de comida não consumida no evento são propriedade da Foodstory. As mesmas, ou parte das mesmas poderão ser disponibilizadas mediante pedido prévio com aceitação da FoodStory, desde que sejam fornecidos os recipientes e os clientes assumam responsabilidade sobre o respectivo transporte, armazenamento e consumo.
- Caso os clientes optem por trazer alguma comida de um fornecedor que não esteja sob a responsabilidade da FoodStory (ex: Bolo de casamento e Bolo de Batizado), será necessária a assinatura de um Termo de Responsabilidade

## RECLAMAÇÕES

- A Foodstory só aceitará reclamações que sejam apresentadas por escrito até 72 horas após a realização do evento.
- Não serão aceites reclamações que invoquem acordos verbais. Qualquer acordo deverá estar por escrito, seja nas condições contratuais, no processo escrito de negociação, orçamento ou checklist final do evento.

[www.food-story.pt](http://www.food-story.pt)

  \food-story.pt

