

## MENUS PARA GRUPOS

### MENU TEE

27,5eur/pax

**ENTRADAS PARA PARTILHAR** | Ovos mexidos c/ farinha e Mini Salgados

#### PRATO PRINCIPAL

Lombinho de Porco no forno com mel, laranja e alecrim, com batata frita e salada de folhas verdes

**SOBREMESA** | Mousse de Lima com coulis de frutos vermelhos

### MENU BIRDIE

32,5eur/pax

**ENTRADA** | Aveludado de Abóbora com hortelã e miolo de noz

#### PRATO PRINCIPAL

Bacalhau cremoso envolto em grelos, com crosta de broa e salada de folhas verdes  
Ou

Perna de Frango recheada com farinha, com arroz árabe e salada de folhas verdes

**SOBREMESA** | Tarte de crumble de Maçã com gelado de baunilha

### MENU HOLE IN ONE

32,5eur/pax

**ENTRADA** | Aveludado de Abóbora com hortelã e miolo de Noz

#### PRATO PRINCIPAL

Tranche de Garoupa com molho de camarão, com batata a murro e legumes salteados  
Ou

Vitela no forno em cama de migas de couve, com arroz basmati

**SOBREMESA** | Pannacota de Lima e Manjeriçã

### MENU SPOT

37,5eur/pax

**ENTRADA** | Sopa rica de peixe com coentros e croutons

#### PRATO PRINCIPAL

Salmão selado em cama de puré de batata doce com legumes salteados  
Ou

Barriga de Leitão no forno em cama de puré de maçã com batata wedge

**SOBREMESA** | Brownie de Chocolate com gelado de baunilha

#### COUVERT INCLUÍDO NOS MENUS:

Seleção da Padaria, Manteiga com Pimenta rosa, Azeitonas, Azeite DOP com Balsâmico, Queijo Regional Fatiado com Compota e Linguiça com Cogumelos.

#### BEBIDAS INCLUÍDAS DURANTE A REFEIÇÃO NA MESA (das entradas ao café):

- Refrigerantes, imperial e águas
- 1 Garrafa de vinho branco ou tinto da nossa seleção por cada 2 pessoas
- Café, chá ou descafeinado

excluindo-se assim os consumos que forem efetuados antes e após a refeição.

### MENU INFANTIL

15eur/pax

**ENTRADA** | Creme de Legumes

#### PRATO PRINCIPAL

Panadinhos de Frango com batata frita e arroz  
Ou

Esparguete à Bolonhesa

**SOBREMESA** | Mousse de Chocolate

### **BUFFET DE FRUTAS E SOBREMESAS** (para grupos »20 pax) **10eur/pax**

- Bolo Brigadeiro
- Bolo Folhado com Doce de Ovos
- Pudim de Ovos
- Torta de Laranja
- Fruta Fresca variada

### **SERVIÇOS COMPLEMENTARES (extra Menu):**

- **WELCOME DRINK Opções:**  
\_Flute de Sangria de Espumante com Frutos Vermelhos, Sumo de Laranja, copo de Vinho, Imperial ou Refrigerante (3€/pax/30min ou 6€/pax/1hora)  
\_Bebidas Brancas Golf Spot: Whisky; Gin; Vodka; Rum (7,50€/pax/bebida)
- **FINGER FOOD:** 2€/variedade/pax (=2 pcs/variedade/pax).  
**Opções** (escolher entre): Vol-au-Vent com Cogumelos e Pesto; Folhadinhos de Queijo Chèvre com Mel; Bolinhas de Alheira; Croquetes de Carne; Mini Pastéis de Bacalhau; Mini-Chamuças; Gyosas de Vegetais com molho Sweet Chilly; Shot de Creme de Abóbora com Gengibre; Espetadinhas de Mozzarella com Tomate Cherry e Pesto
- **ESPUMANTE PARA BRINDE** – sob consulta
- **ANIMAÇÃO, DECORAÇÕES, BOLOS COMEMORATIVOS, DJ** – sob consulta.

### **NOTAS GERAIS SOBRE OS MENUS E SOBRE OS EVENTOS:**

- Os preços apresentados incluem iva à taxa legal em vigor.
- Os Menus aplicam-se a um mínimo de 15 adultos e só pode escolher um menu.
- Caso pretenda os 2 pratos principais acresce 20% sobre o valor do menu.
- Em qualquer um dos Menus:  
\_pode substituir o doce por trilogia de fruta  
\_é possível servir prato principal para vegetariano/vegan, mantendo o valor base do menu escolhido para o grupo

- Caso pretenda Menu de Adultos para Crianças «10 anos, paga 60% do valor
- O serviço à mesa é realizado empratado.
- Os grupos são alocados às Salas em função do nº pessoas confirmadas.
- A exclusividade da Sala só é garantida caso o grupo atinja a lotação da mesma.
- Toalhas de pano sob pedido e valores sob consulta.
- **A duração das refeições na sala pode durar até 3 horas. Caso pretenda permanecer mais tempo na sala da refeição, terá de o solicitar atempadamente para garantir disponibilidade e por questões logísticas e terá um custo suplementar de 75eur/hora.**

### **CAPACIDADE DAS SALAS** (com serviço à mesa/lugares sentados):

- Sala Internacional: 44 pax
- Sala Japonesa: 36 pax
- Sala Privada de Eventos: 60-72 pax
- Esplanada: 50 pax

### **SERVIÇOS/CONSUMOS DE BAR APÓS REFEIÇÃO NA MESA:**

- Após a refeição na mesa (após serviço de café), os consumos podem ser efetuados:
  - À Carta
  - (ou com) Cartão de Consumo ou registos no Bar, em que:  
2,50€ = 1 bebida de cápsula, Imperial, Refrigerante ou Copo de vinho.  
7,50€ = 1 bebida branca Golf Spot: Whisky; Gin; Vodka; ou Rum.

### **Notas:**

- **Para eventos com Jantar:** caso pretenda prolongar a festa até às 02h00 (hora limite), por questões logísticas terá de informar até 15 dias antes do evento e o valor de ocupação do espaço será de 300eur, convertidos em consumos de bar.
- **Para eventos sem Jantar,** o valor de ocupação do espaço após as 22h00 às 02h é de 7,50€/pax/hora de consumo mínimo obrigatório (mínimo de 40 pax).

### CONSIDERAÇÕES GERAIS DAS PROPOSTAS:

- As propostas são válidas por um período de 30 dias.
- Os valores apresentados incluem iva à taxa legal.
- Outras opções de pratos poderão existir face a necessidades do cliente.
- As reservas são garantidas e priorizadas mediante sinalização (até 50% do valor total) para o IBAN PT50 0033 0000 4550 6751 3030 5 – Millennium BCP, em nome de Colina Suplente – Golf, Restauração, Comércio e Serviços, Lda. | NIF: 514427779 (solicitamos envio de comprovativo por email).
- Eventos ao jantar de domingo ou 2ª feira (dias em que o Restaurante Golf Spot encerra às 18h), implica um mínimo de consumo/serviços (sob consulta).
- O nº de pessoas e a escolha do menu com as opções escolhidas de cada prato (pode escolher x qtd de peixe e y qtd de carne), terão que ser confirmados atempadamente (solicitamos até 1 semana anterior ao evento), para assegurarmos os necessários aprovisionamentos e logísticas.
- Após a confirmação do número de pessoas para respetivo aprovisionamento, o número de pessoas confirmadas será o mínimo cobrado.
- A utilização em exclusividade de cada sala, sem perfazer a sua lotação máxima, ou a totalidade do complexo está sujeita a custos adicionais mediante orçamentação.

### CONDIÇÕES ESPECIAIS PARA ANIMAÇÕES E/OU DECORAÇÕES:

- Não é permitida a utilização de:
  - \_ confetes; serpentinas; sprays de tinta ou qualquer outro tipo de decoração que contribua para a sujidade do mobiliário e dos espaços (interior ou exterior);
  - \_ fita cola dupla face; bostik; colas; silicones; pregos ou qualquer outro tipo de material de fixação que possa deteriorar o mobiliário e os espaços interior ou exterior.
- Em caso de incumprimento, ficará sujeito ao pagamento do valor dos prejuízos causados mediante orçamento de reparação.
- Caso pretenda trazer algum fornecedor externo, fica sujeito a aprovação prévia, com indicação por escrito de: nome e contacto do fornecedor; materiais que pretende trazer; tempo necessário para preparação da montagem e desmontagem.
- A montagem e desmontagem é da responsabilidade do organizador/fornecedor do evento, o que deverá ocorrer no próprio dia.
- Poderá existir a necessidade de uma caução em conformidade com o evento.
- Em caso de instalação de equipamento especial de som e/ou iluminação que provoque consumos extraordinários, estará sujeito a orçamentação (16eur/Kw).
- Todos os materiais e/ou equipamentos colocados e/ou utilizados para determinado evento, deverão ser retirados e levados logo após o término do mesmo.
- Caso pretenda inutilizar os materiais de decoração e deixá-los cá após o evento, ficará sujeito a uma taxa de serviço a acordar caso a caso.