

MENUS PARA GRUPOS

MENU CLUB

28,5eur/pax

ENTRADA PARA PARTILHAR | Saladinha de Grão com Bacalhau

PRATO PRINCIPAL

Lombinho de Porco com mel, laranja e alecrim, batata frita e salada de folhas verdes

SOBREMESA | Mousse de Chocolate com caramelo salgado

MENU STRIKE

33,5eur/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 farinheira, arroz árabe e salada de folhas verdes

SOBREMESA | Tarte gelada de Nata com coulis de frutos vermelhos

MENU TOP TRACER

33,5eur/pax

ENTRADA | Aveludado de Abóbora com hortelã e miolo de Noz

PRATO PRINCIPAL

Lombo de Bacalhau com crosta de Broa, Batata a murro e Legumes salteados
Ou

Vitela estufada com Batata corada e salada de folhas verdes

SOBREMESA | Carpaccio de Abacaxi em calda com gelado de Baunilha

MENU BUGGY

38,5eur/pax

ENTRADA | Sopa rica de Peixe com coentros e croutons

PRATO PRINCIPAL

Filete de Robalo com crosta de Azeitona e Broa em cama de puré de Cenoura, com Legumes salteados

Ou

Salteado de Porco Ibérico com Batatinhas e Frutos do Bosque (Castanhas, Courgette e Abóbora)

SOBREMESA | Tarte Tartin de Maçã com gelado de Nata

COUVERT INCLUÍDO NOS MENUS:

Seleção da Padaria, Manteiga com Pimenta rosa, Azeitonas, Azeite DOP com Balsâmico, Queijo Regional Fatiado com Compota e Ovos mexidos com Farinheira

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 «10 anos

16eur/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 (aplicável a adultos e crianças) **10eur/pax**

- Bolo Brigadeiro
- Tarte de Amêndoa e Gila
- Pudim de Ovos
- Torta de Laranja
- Fruta Fresca variada

SERVIÇOS COMPLEMENTARES (extra Menu):

• **WELCOME DRINK**

Flute de Sangria de Espumante com Frutos Vermelhos, Sumo de Laranja, copo de Vinho, Imperial ou Refrigerante.

3,5€/pax/30min ou 7€/pax/1hora, aplicável a adultos e crianças

• **FINGER FOOD: desde 2,5€/pax** (inclui 2 peças/pax) e aplicável a adultos e crianças

Nota: mínimo de 15 peças por variedade.

Escolher entre as seguintes variedades: 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; Espetadinhas de Mozzarella com Tomate Cherry e Pesto e Vol-au-Vent com Cogumelos 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.
- O serviço à mesa é realizado empratado.
- Caso pretenda os 2 pratos principais acresce 20% sobre o valor do menu.
- Em qualquer um dos Menus:
 - _pode substituir o doce por fruta da época
 - _é possível servir prato principal para vegetariano/vegan - Strogonoff de Cogumelos, Alho Francês e Courgette (natas de soja) com Arroz Basmati, mantendo o valor base do menu escolhido para o grupo

- Outras opções de pratos poderão existir face às necessidades do Cliente.
- Caso pretenda Menu de Adultos para Crianças «10 anos, paga 80% do valor
- 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.
- Caso pretenda toalhas de pano, os valores são 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 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 pax. Com apoio da Saleta contígua, +12 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, Água, 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 serão cobrados 300eur, passíveis de serem convertidos em consumos de bar após Jantar.
- **Para eventos sem Jantar,** o valor de ocupação do espaço após as 22h00 às 02h00 é de 7,50€/pax/hora de consumo mínimo obrigatório, para um mínimo de 40 pax, o que equivale a um mínimo de 1.200eur.

CONSIDERAÇÕES GERAIS DAS PROPOSTAS:

- As propostas são válidas por um período de 30 dias.
- Os valores apresentados incluem iva à taxa legal.
- 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).
- **O grupo terá de ter uma pessoa responsável por receber o valor de todos os convivas confirmados e fazer o pagamento integral, sendo o único interlocutor com o Restaurante Golf Spot.**
- **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 respetivos aprovisionamentos e logísticas, esse 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.
- 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).

CONDIÇÕES ESPECIAIS PARA ANIMAÇÕES E/OU DECORAÇÕES:

- Não é permitida a utilização de:
 - _ confetes; serpentinas; sprays de tinta ou qualquer outro tipo de artigos que contribuam 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.