

MENU CITY GOURMET (P/PESSOA)

(ementa por encomenda com mínimo de 10 pessoas)

Preço Menu 2 Pratos (Prato Principal + Sobremesa Caseira) = **11,30 €/pessoa**

Preço Menu 3 Pratos (Entrada + Prato Principal + Sobremesa Caseira) = **14,70 €/pessoa**

Preço Máximo Ementa 3 Pratos = **30,15 € /pessoa**

DESCONTO GRUPOS

+ 10 participantes = **5% desconto**

+ 20 participantes = **7,5% desconto**

+ 50 participantes = **10% desconto**

ENTRADAS

Maçã assada recheada com Queijo Chèvre, mel de alecrim, pinhões torrados e mistura de alfaces

Folhado de Cogumelos com creme de Mozzarella e salada mista com vinagrete de mel (+1,1€)

Mozarella fresca fundida com presunto sobre legumes grelhados, salada crocante e redução de Vinho do Porto (1,6€)

Estaladiço de Queijo de Cabra c/ compota de cebola sobre tomate confitado, mistura de alfaces temperada c/ nozes e mel (+ 1,6€)

Salada de Camarão com abacaxi flambeados com Vinho do Porto e folhas de coentros (+ 2,5€)

PRATO PRINCIPAL

Prato do Dia de Carne, Peixe ou Vegetariano (lista sob consulta em www.citygourmet.pt)

Peito de Frango recheado c/ pasta de espinafres e nozes, penne c/ molho de tomate e manjeriço (+ 2,5€)

Filete de peixe manteiga corado sobre puré de cenoura com salada fresca de tomate e molho beurreblanc (+ 2,5€)

Bife de Novilho com manteiga de alho, legumes assados e arroz árabe (+ 2,5€)

Strudel recheado com Salmão e cogumelos frescos em aromas de aneto, com esparregado e arroz branco ao pesto (+2,5€)

Tranche de Salmão grelhado com aromas de aneto, puré de banana, legumes assados e arroz branco (+ 3,5€) *

Bife da Vazia corado sob ovo estrelado ao alinho, batatas salteadas crocantes e legumes assados (+ 4,1€)

Lombo de Bacalhau assado com crosta de broa, sobre espinafres salteados e batatinhas assadas em alecrim (+ 6,95€)

Filete de Linguado sauté com puré de cenoura, tártaro de tomate e camarão salteado (+ 10€) *

Filete de Peixe-Espada Preto corado sobre arroz basmati aromatizado com gengibre, legumes assados em azeite de alho e coulis leve de laranja (+ 10€) *

Lombinho de Porco Preto em crosta de enchidos sobre rosti de batata e courguete, puré de abóbora e jus de tomilho (+ 10€) *

Camarão Tigrado grelhado com molho de manteiga e zeste de limão com esparguete salteado com Mexilhão e Lulas (+ 10,1€)

Tornedó de Vaca com crosta de pistachio, whisky e mostarda com batata à padeiro, esparregado e jus de alecrim (+10,5€)

SOBREMESAS CASEIRAS

Mousse fofo de chocolate com crumble de amêndoa; Mousse de Manga; Bolo húmido de chocolate com coulis de laranja e hortelã;

Salada de frutas frescas em calda de canela e hortelã; Papaia; Abacaxi

Crumble de maçã e canela (+ 1,35€) *; Cheesecake de Framboesas (+2€) *; Tarte de Amêndoas (+ 2€) *; Delícia Algarvia (+ 2,45€) *

* pratos com encomenda mínima de 4 dias úteis. Restantes sempre disponíveis na Carta City Gourmet.

Temos a refeição Gourmet que o deixa satisfeito!

212 47 81 47 / 934 22 33 44 / 967 93 87 87 / 91 266 12 24 (das 11h30m às 15h e das 18h30m às 23h)

encomendas@citygourmet.pt www.citygourmet.pt

COMO SÃO ENTREGUES AS REFEIÇÕES CITY GOURMET:

- **Entregue em embalagens individuais**, por exemplo num serviço de 3 pratos, serão entregues 1 embalagem para a entrada, 1 para o Prato Principal e mais 1 para a Sobremesa.
- **Entregue em embalagens separando os grupos alimentares**, quente ou frio, (por ex. no caso do Bife de Novilho, serão entregues 1 embalagem com os Bifes, 1 com o arroz árabe e mais 1 com os legumes assados.
- **Entregue em Rêchauds**, podemos montar os equipamentos para servir a refeição volante/buffet. Acresce o aluguer dos equipamentos, consoante os pratos a servir e o número de participantes.
- **Entregue em Rêchauds com serviço de Mesa**, temos o nosso parceiro, a Cloche, que dispõe de todos os talheres, pratos, loiças necessárias, bem como mesas e cadeiras tudo de várias gamas. O que nós disponibilizamos como serviço base tem uma excelente qualidade.

CONDIÇÕES DO SERVIÇO:

- Valores na proposta com IVA à taxa em vigor
- A adjudicação deve ser feita com 4 dias úteis de antecedência ao evento
- Com a adjudicação deverão ser acertadas as quantidades de cada Opção de Prato Principal a servir
- O pagamento deve ser feito 25% na adjudicação e 75% com a entrega do serviço; ou 100% com a adjudicação.
- Proposta válida por 30 dias
- Será adicionada uma Taxa de Serviço se a entrega fora de Lisboa

DISPOMOS DE:

- Serviço de Mesa. O serviço base inclui por pessoa:
- 2 toalhas coloridas (para mesa com 1,5m/0,8m/0,8m); 1 prato de sobremesa (para entrada, salada, fruta fatiada); 1 taça para doce (12cm x 12cm); 1 taça de pega para sopa; 1 prato para taça de sopa; 1 prato 27cm; 1 guardanapo de pano; 6 talheres por pessoa; 2 copos por pessoa; 2 guardanapos de pano para colocação de talheres; pratos para colocação de talheres de servir.
- Rêchauds (Banho-Maria) para serviço em Buffet ou Volante
- Pessoal especializado de apoio, serviço de reposição, mesas ou mordomo.
- Mesas e Cadeiras
- Roupas (ou Atoalhados) com várias cores de camilha à escolha
- Arranjos florais
- Todos os materiais inerentes ao serviço

Temos a refeição Gourmet que o deixa satisfeito!

212 47 81 47 / 934 22 33 44 / 967 93 87 87 / 91 266 12 24 (das 11h30m às 15h e das 18h30m às 23h)

encomendas@citygourmet.pt www.citygourmet.pt

CARTA CATERING – SOPAS

- Creme de ervilhas com crocante de presunto e coentros
- Creme de cenoura aromatizada com laranja e gengibre
- Sopa de couve lombarda com feijão encarnado
- Creme de coentros com azeite de chouriço
- Sopa de feijão branco com tomate desidratado e azeite de ervas
- Creme de brócolos com legumes portugueses
- Creme de alho francês e courgette em brunesa
- Vichyssoise de abóbora assada com natas de tomilho
- Sopa de agrião de cabra e mel
- Creme de couve-flor com amêndoa torrada e azeite de coentros
- Sopa de espinafres com grão-de-bico
- Vichyssoise de alho francês com hortelã
- Sopa de cenoura com frango desfiado
- Sopa fria de abóbora e alho francês com hortelã
- Sopa de aipo com tomilho e amêndoa
- Canja de galinha com macedónia de legumes e cotovelinhos
- Sopa minestrone com basílico
- Sopa fria de pepino com torrões de presunto à moda do Alentejo
- Sopa glória com lâminas de frango grelhado
- Vichyssoise de courgette assada com mozzarella e hortelã
- Sopa camponesa aromatizada com tomilho e ovo escalfado
- Sopa de legumes com feijão e espinafres salteados
- Creme de aipo com feijão verde
- Sopa de grão-de-bico com lascas de bacalhau e coentros
- Sopa fria de melão e gengibre com hortelã
- Creme parmentier com brunesa de legumes suados e azeite de ervas aromáticas
- Canja de bacalhau com poejo, tomate confit e uvas
- Sopa de feijão encarnado, couve lombarda e cotovelinhos
- Sopa fria de manga com coulis de pimentos
- Sopa de cebola com queijo gratinado
- Creme de Abóbora assada com couve portuguesa
- Creme leve de Espargos com fio de azeite da serra
- Sopa de Feijão Vermelho com sabor suave a presunto
- Sopa de Grão com frango assado
- Creme de Bróculos com salteado de alho francês
- Creme de Legumes com frango desfiado e hortelã
- Creme de Agrião e quenelle de queijo de cabra
- Sopa de Couve Flôr com chouriço assado
- Caldo Verde com picadinho de chouriço
- Sopa de Castanha com crumble do mesmo
- Sopa cremosa de Espinafres com feijão vermelho
- Sopa de Courgette com juliana de legumes
- Sopa de Feijão Manteiga com castanha assada
- Sopa de Nabijas

Temos a refeição Gourmet que o deixa satisfeito!

212 47 81 47 / 934 22 33 44 / 967 93 87 87 / 91 266 12 24 (das 11h30m às 15h e das 18h30m às 23h)

encomendas@citygourmet.pt www.citygourmet.pt

CARTA DE VINHOS

B21	1/2 Dão Meia Encosta (Tinto, Dão)	4,5
B22	1/2 Dão Meia Encosta (Branco, Dão)	4,5
B23	Dão Meia Encosta (Tinto, Dão)	5,5
B24	Dão Meia Encosta (Branco, Dão)	5,5
B25	Casal Garcia (Verde)	9
B26	Amo-te Reserva (Tinto, Terras do Sado)	9
B27	Alvarinho Trajadura (Verde)	9,9
B28	Herdade do Pombal (Rosé)	9,9
B29	Periquita (Branco, Terras do Sado)	11,9
B30	Periquita (Tinto, Terras do Sado)	11,9
B31	Herdade do Pombal (Tinto, Alentejo)	11,9
B32	Quinta dos Bons Ares (Douro, Branco)	13,5
B33	Duas Quintas (Branco, Douro)	19,9
B34	Duas Quintas (Tinto, Douro)	19,9
B35	Cabeça de Burro Reserva (Tinto, Douro)	19,9
B36	Espumante Fita Azul Attitude	9,9

Temos a refeição Gourmet que o deixa satisfeito!

212 47 81 47 / 934 22 33 44 / 967 93 87 87 / 91 266 12 24 (das 11h30m às 15h e das 18h30m às 23h)

encomendas@citygourmet.pt www.citygourmet.pt

CARTA DE BEBIDAS

B1	Água sem gás (50cl)	1
B2	Coca Cola	1,4
B3	Coca Cola Zero	1,4
B4	7-UP	1,4
B5	Sumol Laranja	1,4
B6	Sumol Ananás	1,4
B7	Lipton Ice Tea Manga	1,4
B8	Lipton Ice Tea Limão	1,4
B9	Lipton Ice Tea Pêssego	1,4
B10	Um Bongo	1
B11	Super Bock	1,4

Temos a refeição Gourmet que o deixa satisfeito!

212 47 81 47 / 934 22 33 44 / 967 93 87 87 / 91 266 12 24 (das 11h30m às 15h e das 18h30m às 23h)

encomendas@citygourmet.pt www.citygourmet.pt