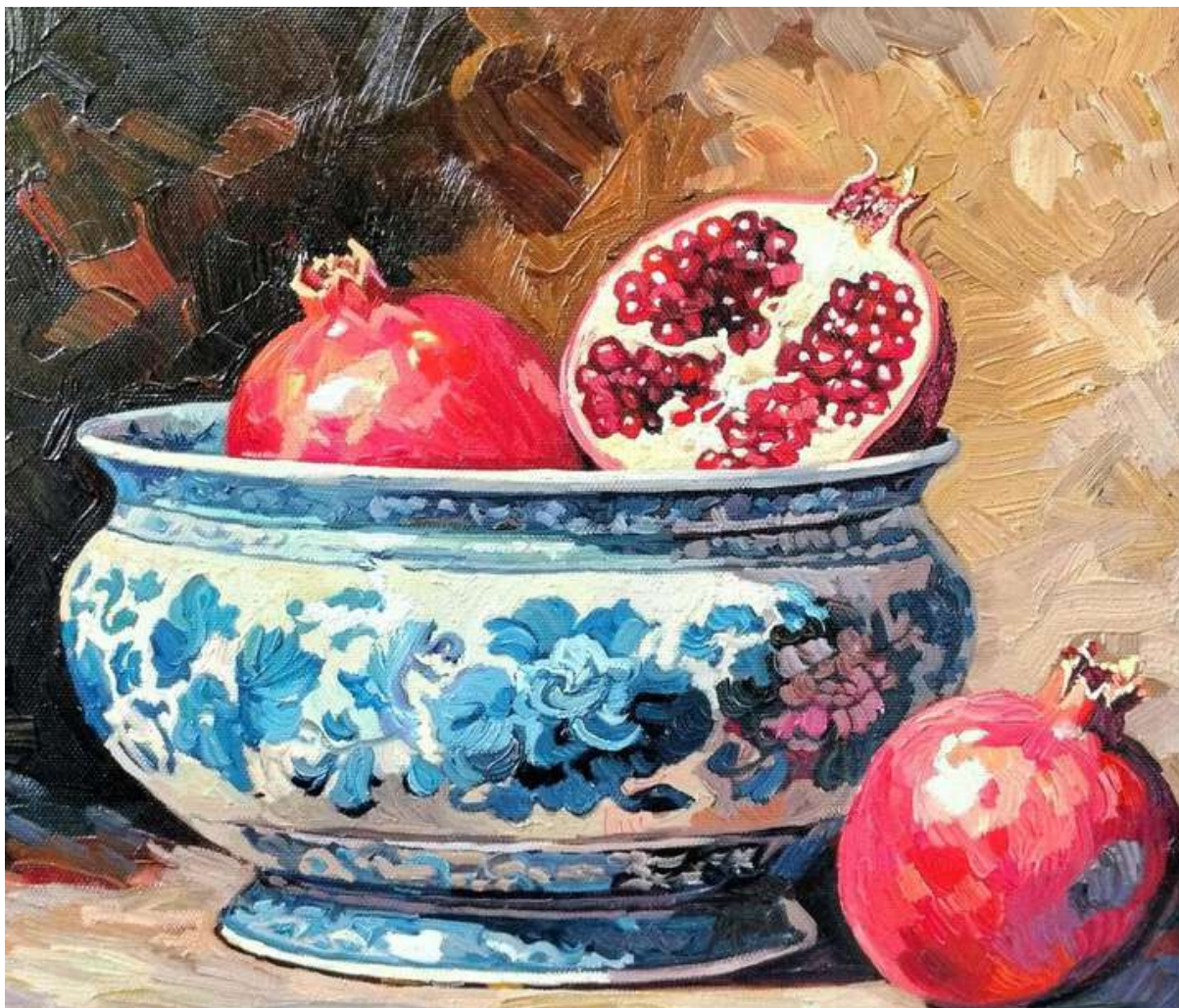




"Romãs em tigela de porcelana azul e branca" SuzanneArtworks

EN
CON SA
TRUS BORES
FE
LIZES

PERSONALIZE O SEU MENU

Particulares



NOTA EXPLICATIVA

Todos os cenários podem ser personalizados pelo cliente, neste caso os preços ficam sujeitos a uma atualização. Estas informações não dispensam a consulta da proposta comercial. Aqui está reunida toda a oferta de catering para cada momento do evento.

LEGENDAS DO PERSONALIZE O SEU MENU

B - Buffet E - Empratado S - Servido V - Volante c/GL - Com Glúten c/LT - Com Lactose
VG - Vegan

ÍNDICE

NOTA EXPLICATIVA _ pág. 2

APERITIVOS _ pág. 4

Aperitivos _ pág. 5

Complementos _ pág. 6

Bebidas de Bar _ pág. 9

MENUS _ pág. 10

Sopas e Entradas _ pág. 11

Pratos de Peixe _ pág. 13

Pausa de sabores _ pág. 15

Pratos de Carne _ pág. 15

Menu Vegan _ pág. 17

Menu Infantil _ pág. 17

Sobremesas Servidas _ pág. 18

Complementos ao bolo de noivos _ pág. 19

Bebidas _ pág. 20

Digestivos Servidos _ pág. 20

Bar Aberto _ pág. 20

Complementos às bebidas _ pág. 21

BUFFET'S _ pág. 22

Doces e Frutas _ pág. 23

Queijos e Compotas _ pág. 23

CEIAS _ pág. 24

Cozinha de Comensais _ pág. 25

Ceia da Tertúlia _ pág. 26

Ceia Brasil _ pág. 26

Complementos _ pág. 27



APERITIVOS

aperitivo | adj. s. m. | s. m. substantivo masculino

Iguaria ou prato servido antes do prato principal.

Acepipe, Antepasto, Entrada

appetizer | adj. s. m. | s. m. male noun

Meat or dish served before main course.

Acepipe, Antepasto, Entrance

Banca Vegetariana

Banca Mediterrânea

APERITIVOS (a personalização dos menus implica uma atualização da simulação)

VOLANTES mais recentes

CHOCO frito com *aioli* de coentros

SOPA fria de beterraba [VG]

SOPA fria de tomate, requeijão e manjerição

TÁRTARO de polvo, farofa de centeio e coentros [s/LT]

RISSÓIS de legumes [VG]

PEQUENOS pães de leitão [s/LT]

MORCELA crocante com maçã reineta e balsâmico [s/LT]

RISSOTO de manjerição, lima e burrata [s/GL]

FOIE GRAS com tártaro de manga e hortelã [s/LT]

CEVICHE de cogumelos e manga [s/GL; s/LT; VG]

MOUSSE de sapateira com emulsão de pimentos

ESCABECHE de perdiz com mousse de foie grás

CREME brulé de foie gras com figos macerados e brioche

CROQUETES, amendoim e emulsão de mostarda *Dijon*

CAMARÃO salteado com quinoa, curgete e tomate assado [s/GL; s/LT]

TEMPURA de camarão com maionese de ovas [s/LT]

BHAJÍ de cebola com lima [s/GL; s/LT; VG]

PASTEL de massa tenra recheado com cogumelos [VG]

VOLANTES clássicos da Encontrus

RISSÓIS de camarão e salsa

ALMOFADAS de massa tenra

FOLHADOS de queijo da serra, mel e alecrim

CROCANTE de alheira com pimentos confitados



Mousse de sapateira com emulsão de pimentos

COMPLEMENTOS (a personalização dos menus implica uma atualização da simulação)

BANCA DE MARISCOS [B]

MEXILHÃO panado em vinagrete de pimentos [s/LT]

CAMARÃO [s/GL; s/LT]

SAPATEIRA à moda das cervejeiras [s/LT]

BOCAS de sapateira [s/GL; s/LT]

BÚZIOS [s/GL; s/LT]

SELEÇÃO de bolachas [s/LT; VG]

MOLHO cocktail [s/LT]

GOMOS de limão [s/GL; VG]

BANCA DE IBÉRICA [B]

PRESUNTO Pata Negra [s/GL, LT]

PAIO de porco ibérico [s/GL, LT]

FIGOS secos [VG]

SALMÃO curado com aioli de limão e rúcula

SOPA fria de tomate, requeijão e manjerição

MELÃO [s/GL, LT, VG]

SELEÇÃO de bolachas [s/LT; VG]

BANCA DE SALGADOS [B]

CROCANTE de alheira com pimentos confitados

RISSÓIS de camarão e salsa

ALMOFADAS de massa tenra

EMPADAS da casa

PEQUENOS pães de leitão [s/LT]



Banca Ibérica

BANCA SURF & TURF [B]

COOK AND SHOW de Picanha [B]

PICANHA [s/GL, LT]

CAMARÃO [s/GL, LT]

SELEÇÃO de verdes, hortelã, chia e vinagre de mel [VG]

SAPATEIRA à moda das cervejeiras [s/LT]

ABACAXI [s/GL, LT, VG]

CHIPS caseiras [s/GL, LT, VG]

SELEÇÃO de bolachas [s/LT; VG]

BANCA MEDITERRÂNEA [B]

COOK AND SHOW de camarão salteado com malagueta e alecrim [B]

PAIO de porco ibérico [s/GL, LT]

BURRATA com tomate cherry, morangos e manjeriço

TATAKI de atum em escabeche de maracujá e farofa de oregãos

GUACAMOLE [VG]

SELEÇÃO de bolachas [s/LT; VG]

BANCA VEGETARIANA [B]

RISSÓIS de legumes [VG]

HUMMUS de feijão branco [s/GL; s/LT; VG]

SELEÇÃO de tomates, limão, alcaparras e manjeriço [s/GL; s/LT; VG]

VEGETAIS - aipo, cenoura e pepino [s/GL; s/LT; VG]

NACHOS [s/LT; VG]

MOUSSE de beringela, legumes assados e farofa de amêndoa [s/LT; VG]



Banca Surf & Turf

BANCA DE TAPAS [B]

ALHEIRA corada [s/LT]

MORCELA assada [s/GL; s/LT]

CHOURIÇA cozida em vinho Dão [s/GL; s/LT]

PAIO de porco ibérico [s/GL; s/LT]

AZEITONAS [s/GL; s/LT; VG]

PICKLES caseiros [s/GL; s/LT; VG]

QUEIJO com oregãos e alho [s/GL]

QUEIJO da serra de Sícó [s/GL]

BAGUETE de água [VG]

BAGUETE de centeio [VG]

SELEÇÃO de bolachas [s/LT; VG]

BANCA DE PRESUNTO [B]

PRESUNTO pata negra [s/GL; s/LT]

PAIO de porco ibérico [s/GL; s/LT]

AZEITONAS [s/GL; s/LT; VG]

PIMENTOS *padrón* [s/GL; s/LT; VG]

PICKLES caseiros [s/GL; s/LT; VG]

BAGUETE de água [VG]

BAGUETE de centeio [VG]

SELEÇÃO de bolachas [s/LT; VG]

COOK & SHOW DE PICANHA [B]

PICANHA [s/GL; s/LT]

CHIPS caseiras [s/GT; s/LT; VG]

SALADA de beterraba, cenoura, cebola roxa e coentros [s/GL; s/LT; VG]

BAGUETE de água [VG]

BAGUETE de centeio [VG]

SELEÇÃO de bolachas [s/LT; VG]

BEBIDAS DE BAR (a personalização dos menus implica uma atualização da simulação)

VINHO VERDE ROSÉ Estreia

VINHO VERDE Namorada

VINHO BRANCO Ribeiro Santo

VINHO BRANCO C Cabriz *Sauvignon Blanc*

VINHO BRANCO Casa Da Atela *Sauvignon Blanc*

ESPUMANTE Ribeiro Santo

ESPUMANTE C Cabriz *Bruto Rosé*

CERVEJA

LIMONADA

COCA-COLA

SUMO DE LARANJA

SUMO DE MARACUJÁ

ÁGUA MINERAL

CHÁ preto frio com limão e canela

CAFÉ (é necessário energia eléctrica na zona do cocktail)

CHIP'S

GELO

COCKTAIL'S (de forma a garantir um serviço eficaz, escolher no máximo 4 cocktail's)

(Caso optem pelo bar de cocktail's podem escolher até 6)

GIN Tanqueray (lima, limão, laranja e alecrim)

GIN Nordés

GIN Hendrick's

PORTO TÓNICO

APEROL SPRITZ

CAIPIROSKA de morango e hortelã

CAIPIRINHA de lima

CAIPIRINHA de manga e hortelã

MOJITO

PONCHA de maracujá

MARTINI Rosso

MARTINI Bianco

MOSCATEL de Setúbal

ÁGUA TÓNICA Royal Bliss



MENUS

(francês menu)

Menu | s.m. | substantivo masculino

Conjunto dos pratos que entram na composição de uma refeição. Lista disponível para consulta dos pratos e bebidas de uma refeição.

Cardápio, Ementa

(french menu)

Menu | male noun

Set of dishes that go into the composition of a meal. List available for consultation of the dishes and drinks of a meal. Menu

Carpaccio de polvo com mousse de tomate, azeitona e tosta de centeio

Folhado de queijo da serra com frutos secos e reduzido de vinho do Porto

SOPAS E ENTRADAS [E] (a personalização dos menus implica uma atualização da simulação)

PÃO DE CENTEIO [VG]

CLÁSSICOS ENCONTRUS

[E] **CREME** de legumes com mousse de abóbora assada e aromáticos

[E] **CREME** e brunesa de cenoura com mousse de queijo e coentros

[E] **SOPA** fria de tomate, mousse de requeijão e especiarias

[E] **SOPA** rica de peixes e crustáceos

CONTEMPORÂNEOS

[E] **SOPA** fria de couve-flor, presunto, amêndoas e damascos macerados

[E] **SOPA** fria de tomate com ostras, manga e cebolinho

[E] **SOPA** de peixes do Atlântico com legumes e aromáticos

[E] **CREME** de ervilhas, mousse de presunto e emulsão de salsa

ENTRADAS

CLÁSSICOS ENCONTRUS

[E] **FOLHADO** de queijo da serra com frutos secos e reduzido de vinho do Porto

[E] **SALADA** de camarão com papaia, manga, bolacha picante e rebentos de coentros

[E] **FOLHADO** de camarão com legumes salteados, creme de cogumelos e emulsão de coentros

[E] **CARPACCIO** de polvo com mousse de tomate, azeitona e tosta de centeio

[E] **CAMARÃO TIGRE** gratinado sobre salada de vegetais marinados com mião, gengibre e coentros

CONTEMPORÂNEOS

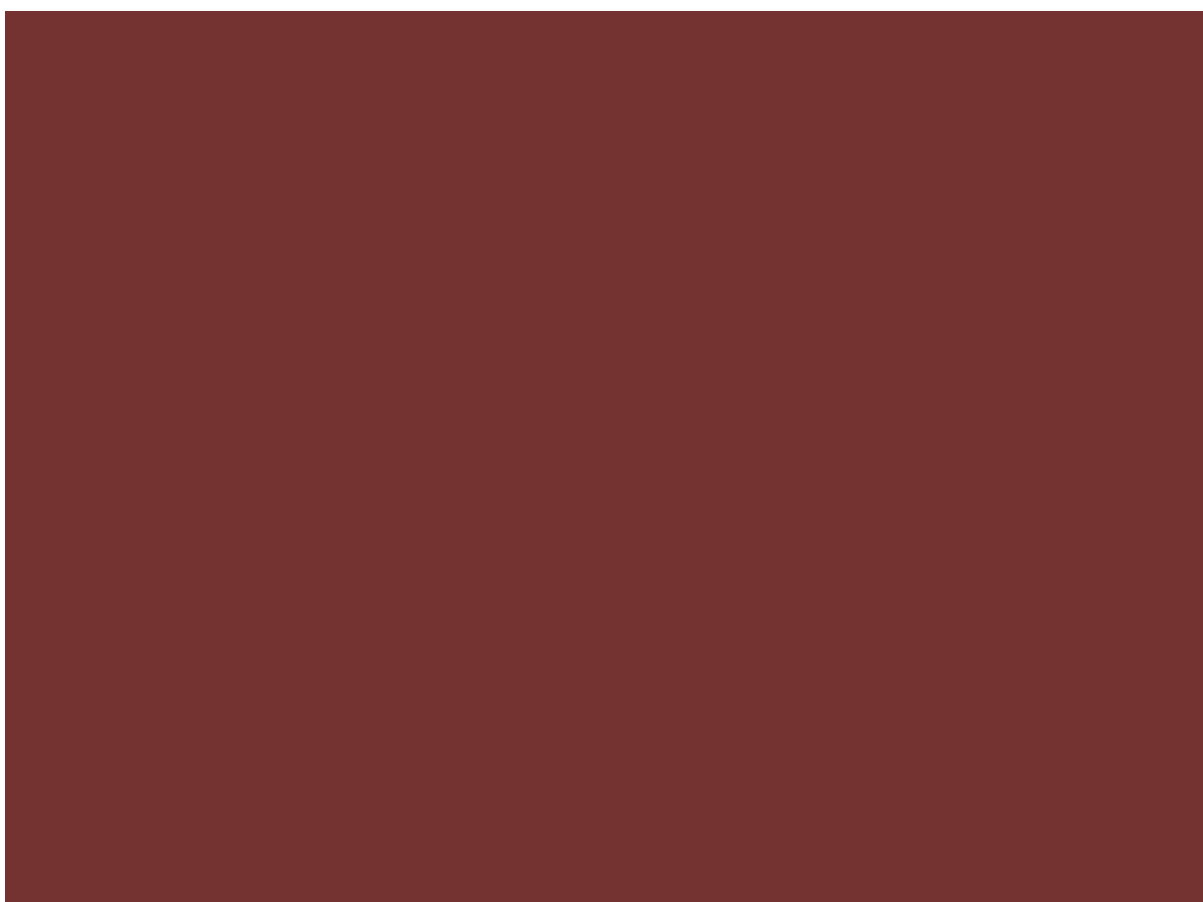
[E] **TATAKI** de atum em escabeche de maracujá e farofa de orégãos

[E] **CORVINA**, massa folhada, tomate cassé e hortelã

[E] **CEVICHE** de vieiras com manga, cocô e coentros

[E] **ROBALO** corado com legumes frescos

[E] **LAGOSTA** com o seu bisque, crotons e cebolinho



Sopa rica de peixe e crustáceos

PRATOS DE PEIXE (a personalização dos menus implica uma atualização da simulação)

CLÁSSICOS ENCONTRUS

- [E] **BACALHAU** confitado com migas de broa e emulsão de salsa
- [S] **ARROZ** de tamboril com camarão e coentros
- [S] **BACALHAU** da casa com cebolada de pimentos assados e creme tépido de batata
- [E] **BACALHAU** em crosta de broa, verdes salteados e azeite aromatizado com azeitonas secas
- [E] **TRANCHE** de salmão, em crosta de amêndoa com creme tépido de abóbora
- [E] **POLVO** no forno, tomate assado, alecrim e amêndoas torradas

CONTEMPORÂNEOS

- [E] **LOMBO** de pescada confitada com citrinos e puré de couve flor assada
- [E] **MOQUECA** de bacalhau fresco, cura tradicional, lagosta e ervas frescas
- [E] **MOQUECA** de bacalhau fresco com farofa de mandioca e oregãos
- [E] **QUINOTO** do mar com molho de ostras e algas
- [E] **CORVINA** corada em fricassé, caviar e arroz selvagem

PAUSA DE SABORES (a personalização dos menus implica uma atualização da simulação)

- [E] **RED CARPET** [s/GL; s/LT; VG]
- [E] **SHOT** de abacaxi com *vodka* e hortelã [s/GL; s/LT; VG]



Bacalhau em crosta de broa, verdes salteados e azeite aromatizado com azeitonas secas



Robalo corado com legumes frescos

Salada de camarão com abacate, manga, rúcula e bolacha picante

PRATOS DE CARNE (a personalização dos menus implica uma atualização da simulação)

CLÁSSICOS

- [S] **ALCATRA** corada com molho de cerveja, legumes salteados e *chips* caseiros
- [S] **NACO** de vitela, arroz de forno e couve salteada com bacon
- [S] **CABRITO** no forno com batata assada e legumes salteados
- [E] **FOLHADO** de cabrito, *shitake*, espargos, molho de vinho do Porto e alecrim
- [E] **BOCHECHAS** de porco preto, puré de cogumelos e beringela com vinagrete de ervas aromáticas
- [S] **ROSBIFE** com emulsão de mostarda dijon, molho de trufas, batata palha, frutas e legumes salteados

CONTEMPORÂNEO

- [E] **ALCATRA** corada, farofa de trufas, batata-doce e vegetais salteados
- [E] **VITELA** confitada, caril e legumes salteados
- [E] **LOMBINHO** de novilho corado, creme de batata, *foie gras*, molho de trufas e alho francês crocante
- [E] **ALCATRA** em crosta de ervas, creme de cogumelos, *portobello* no forno e *chips* caseiras
- [E] **FOLHADO** de novilho com tomate seco e creme tépido de ervilhas
- [E] **PERNA DE PATO**, emulsão de limão, castanhas, uvas e cogumelos



Bochechas de porco preto, puré de cogumelos e beringela com vinagrete de ervas aromáticas



Lombinho de novilho corado, creme de batata, foie gras, molho de trufas e alho francês crocante

Perna de pato confitada com legumes, polenta e chutney de limão

MENUS VEGAN

ENTRADAS

- [E] **CREME** de legumes com abóbora assada e aromáticos
- [E] **MOUSSE** de beringela com legumes assados, salsa e coentros
- [E] **BERINGELA** em duas texturas com mel e miso
- [E] **KORMA** de vegetais com salada de beterraba, cenoura, cebola roxa e coentros

PRATOS

- [E] **CARIL** de legumes, grão e arroz *basmati*
- [E] **PORTOBELLO** no forno, creme de cogumelos, beringela e *chips* caseiras
- [E] **FEIJÃO** branco, couve-flor e vinagreta de ervas frescas
- [E] **HUMMUS** de beterraba com falafel de ervilha

SOBREMESAS

- [E] **CARPACCIO** de abacaxi com calda de hortelã
- [E] **ABACAXI**, uvas e lima

MENU INFANTIL

ENTRADAS

- [E] **CREME** de legumes

PRATOS

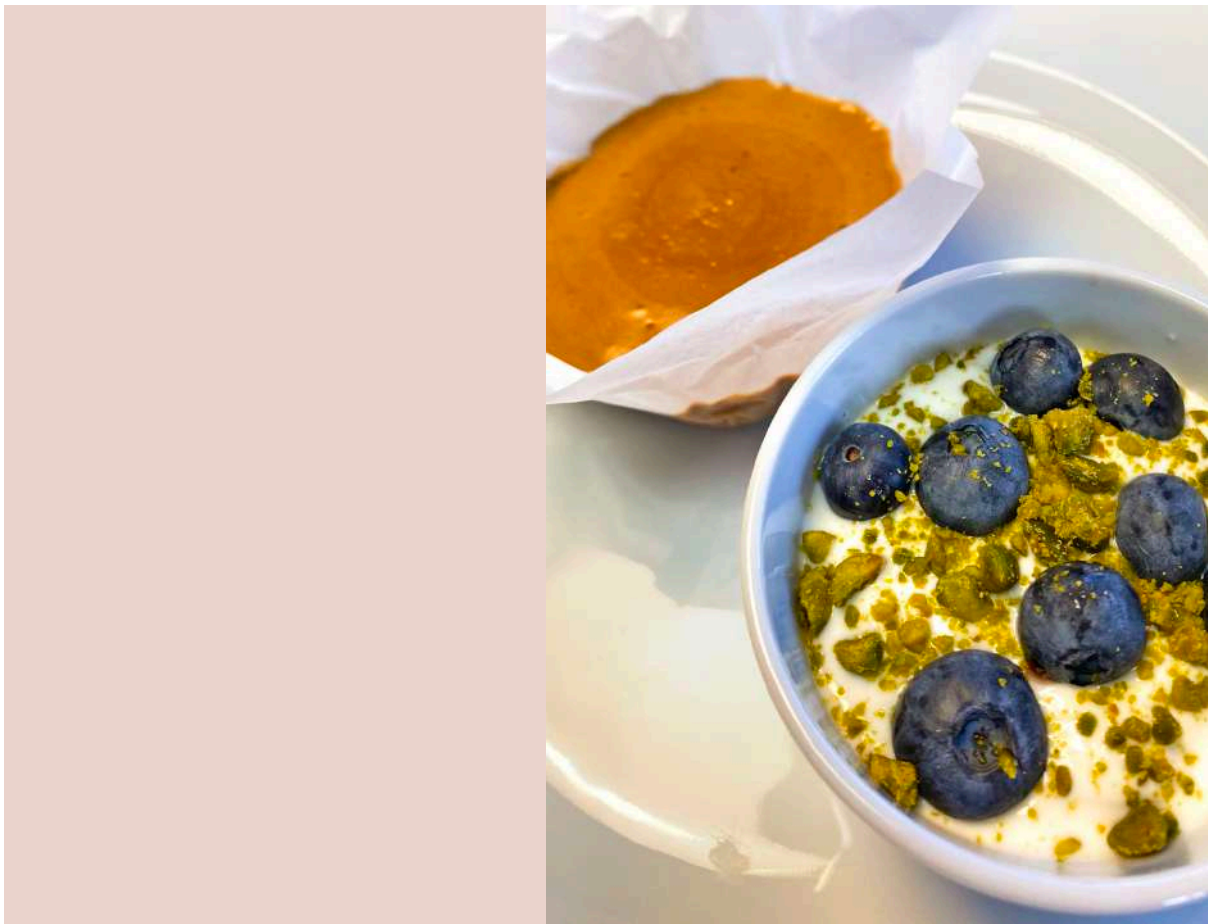
- [E] **ALCATRA** com molho de cogumelos, arroz branco, cenoura e curgete
- [E] **BIFE** de peru com molho de cogumelos, arroz branco, cenoura e curgete

SOBREMESAS

- [E] **MOUSSE** de chocolate



Creme e brunoise de cenoura com mousse de queijo e coentros



Coulant falso de caramelo, iogurte, frutos silvestres e pistácio
Chocolate crocante com gelado de manga, chia e flores naturais

SOBREMESAS SERVIDAS (a personalização dos menus implica uma atualização da simulação)

[E] **BOLO** de noivos acompanhado de Espumante Ribeiro Santo

CLÁSSICOS ENCONTRUS

[E] **GELADO** caseiro de avelã, *praliné* de avelã e hortelã

[E] **PÊRA** cozinhada em vinho do Dão, creme de requeijão e *praliné* de frutos secos

[E] **GELADO** de iogurte, *coulli* de frutos vermelhos, folha de arroz e *praliné* de frutos secos

[E] **CHOCOLATE** crocante com gelado de manga, chia e flores naturais

[E] **CARPACCIO** de abacaxi com creme e farofa de coco

[E] **BOMBOM** de chocolate tépido com creme de baunilha e tártaro de abacaxi

CONTEMPORÂNEOS

[E] **MOUSSE** de amendoim, caramelo salgado e massa folhada crocante

[E] **MASSA** folhada com mousse de maracujá e framboesas

[E] **PAVLOVA** de frutos vermelhos com lima e noz

[E] **BOLO** de noz com mousse de cenoura e cobertura de mascarpone e lima

[E] **BROWNIE** com cheesecake de framboesa

[E] **BOLO** de iogurte, natas, frutos silvestres e ice and sugar

COMPLEMENTOS AO BOLO DE NOIVOS

[E] **SHOT** de abacaxi e hortelã [s/GL; s/LT; VG]

[E] **GELADO** de iogurte com *couli* de frutos vermelhos



Gelado de iogurte, coulli de frutos vermelhos, folha de arroz e praliné de frutos secos

BEBIDAS

VINHO TINTO Ribeiro Santo

VINHO BRANCO Ribeiro Santo

CERVEJA

COCA-COLA

ÁGUA MINERAL

SUMO DE LARANJA

CAFÉ

CHÁ verde dos Açores

GELO

DIGESTIVOS SERVIDOS

WHISKIES Famous Grouse e J. Walker Red Label

AMÊNDOA AMARGA

VINHO DO PORTO

BAR ABERTO

COCA-COLA

LIMONADA

SUMO DE LARANJA

SUMO DE MARACUJÁ

ÁGUA MINERAL

ÁGUA TÓNICA Royal Bliss

ÁGUA DAS PEDRAS

CERVEJA

RUM Captain Morgan Gold

WHISKIES Famous Grouse e J. Walker Red Label

AMÊNDOA AMARGA

VODKA Moskovskaya

GIN Tanqueray (limão, lima, laranja e alecrim)

GELO

COMPLEMENTOS ÀS BEBIDAS (a personalização dos menus implica uma atualização da simulação)

KIT DE VINHOS DOURO

VINHO TINTO Herédias**

VINHO BRANCO Herédias**

KIT DE VINHOS DÃO

VINHO TINTO Santa Maria Reserva**

VINHO BRANCO Santa Maria Granítico**

VINHO TINTO Ribeiro Santo Touriga Nacional**

VINHO TINTO Ribeiro Santo

VINHO BRANCO Ribeiro Santo

VINHO TINTO Ribeiro Santo Reserva**

VINHO BRANCO Ribeiro Santo Encruzado**

VINHO TINTO Pedra Cancela Seleção do Enólogo**

VINHO BRANCO Pedra Cancela Seleção do Enólogo**

VINHO TINTO Casa Da Atela Syrah**

VINHO BRANCO Casa Da Atela Chardonnay**

VINHO TINTO Memórias de Santar Reserva**

VINHO BRANCO Memórias de Santar Encruzado**

KIT DE VINHOS ALENTEJO

VINHO TINTO Maria Mora

VINHO BRANCO Maria Mora

VINHO TINTO Sericaia

VINHO BRANCO Sericaia

KIT DE ESPUMANTES

C CABRIZ BRUTO ROSÊ

C CABRIZ ROSÊ

RIBEIRO SANTO BRUTO

BAR DE GIN´S *

HENDRICK´S

MARTIN MILLER´S

NORDÉS

ÁGUA TÓNICA Royal Bliss

BAGAS de zimbro

FOLHA de loureiro

ZESTO de limão

ZESTO de lima

UVAS

BAR DE COCKTAILS *

CAIPIRINHA de lima

CAIPIRINHA de abacaxi

CAIPIROSKA de lima

CAIPIROSKA de abacaxi

MOJITOS

* Estes complementos podem ser igualmente servidos nos aperitivos.

** Vinhos com qualidade e valor superior.



BUFFET'S

(francês *buffet*)

Buffet / s.m. | substantivo masculino

Refeição onde as pessoas podem servir-se de comida e bebida dispostas num móvel ou numa mesa.

(french *buffet*)

Buffet / s.m. / male noun

Meal where people can eat food and drink arranged on furniture or a table.

Buffet de doces e frutas

Buffet de queijos e compotas

DOCES E FRUTAS [B]

DOCES

GELADO caseiro de avelã com doce de ovos e caramelo

SEMIFRIO holandês

MOUSSE de chocolate com compota de ginja e praliné de noz

TIRAMISSÚ com café e creme de cacau

PUDIM *Abade de Priscos*

TARTE de queijo, noz pecã e caramelo

CROCANTE de amêndoa com doce de ovos e frutos silvestres

CRUMBLE de frutas frescas (abacaxi e manga)

CHEESECAKE de frutos vermelhos

BISCOITOS de manteiga de amendoim

TRUFAS de chocolate branco e coco

FRUTAS

DEPENDENDO DA ÉPOCA - Abacaxi, manga, melão, uvas e frutos silvestres (morango, mirtilos e framboesas)

QUEIJOS E COMPOTAS

QUEIJO DA SERRA amanteigado [s/GL]

QUEIJO DA SERRA curado [s/GL]

QUEIJO DA ILHA curado 12 meses [s/GL]

QUEIJO DE CABRA de cura prolongada [s/GL]

QUEIJO DA ILHA do Pico [s/GL]

FIGOS macerados [s/GL; s/LT; VG]

UVAS [s/GL; s/LT; VG]

COMPOTAS de frutas [s/GL; s/LT; VG]

FRUTOS SECOS (miolo de noz, miolo de amêndoa e avelã) [s/GL; s/LT; VG]

SELEÇÃO de bolachas [s/LT; VG]

BAGUETE de água [VG]

BAGUETE de centeio [VG]





CEIAS

Ceia | s.f. | substantivo feminino.

A última refeição do dia, feita depois do jantar.

Supper | s.f. | feminine noun

The last meal of the day, made after dinner.

Cozinha de comensais

COZINHA DE COMENSAIS [B]

SALADAS

SALADA de rúcula com parmesão e balsâmico [s/GL]

SALADA de tomate com *mozzarella* e manjeriço [s/GL]

SALADA de beterraba, cenoura, cebola roxa e coentros [s/GL; s/LT; VG]

MARISCOS E BIVALVES EM GELO

CAMARÃO [s/GL; s/LT]

SAPATEIRA à moda das cervejeiras [s/LT]

SELEÇÃO de bolachas [s/LT; VG]

BOCAS de sapateira [s/GL; s/LT]

BÚZIOS [s/GL; s/LT]

MEXILHÃO panado em vinagrete de pimentos [s/LT]

GOMOS de limão [s/GL; s/LT; VG]

MOLHO *cocktail* [s/LT]

PEIXE

EMPADA de salmão

CARNE

LEITÃO [s/GL; s/LT]

SELEÇÃO de bolachas [s/LT; VG]

BAGUETE de água [VG]

BAGUETE de centeio [VG]

QUENTES

CALDO verde com linguiça, perfumado com azeite virgem [s/GL; s/LT]

FEIJOADA à brasileira com carnes fumadas [s/GL; s/LT]

FAROFA [s/GL; s/LT]

BANANA frita [s/GL; s/LT; VG]

VINAGRETE [s/GL; s/LT; VG]

ARROZ branco [s/GL; s/LT; VG]



COOK & SHOW DE PICANHA

PICANHA [s/GL; s/LT]

MIGAS

CHIPS [s/GL; s/LT; VG]

BAGUETE de água [VG]

BAGUETE de centeio [VG]

SELEÇÃO de bolachas [s/LT;VG]

COOK & SHOW DE BACALHAU À BRÁS [s/GL; s/LT]

CEIA DA TERTÚLIA [B]

PEQUENOS pães de leitão [s/LT]

PREGOS de pão à cervejeira

BOLAS de Berlim com creme de ovos

CEIA BRASIL [B]

MINI feijoada à brasileira com carnes fumadas [s/GL; s/LT]

ARROZ branco [s/GL; s/LT]

FAROFA [s/GL; s/LT]

VINAGRETE [s/GL; s/LT; VG]

PEQUENOS pães de queijo



COMPLEMENTOS

COOK & SHOW DE MASSAS

PENNE

FETTUCCINE

ALHO laminado [s/GL; s/LT; VG]

CEBOLA laminada [s/GL; s/LT; VG]

QUEIJO parmesão [s/GL]

TOMATE *cherry* [s/GL; s/LT; VG]

COGUMELOS frescos [s/GL; s/LT; VG]

CAMARÃO [s/GL; s/LT]

FRANGO com molho de soja [s/GL; s/LT]

MANJERICÃO [s/GL; s/LT; VG]

CEBOLINHO [s/GL; s/LT; VG]

BACON [s/LT]

MIOLO de noz [s/GL; s/LT; VG]

COOK & SHOW DE OVOS

OVOS [s/GL; s/LT]

BACON [s/LT]

LINGUIÇA [s/LT]

QUEIJO da Ilha

CAMARÃO [s/GL; s/LT]

ESPARGOS verdes [s/GL; s/LT; VG]

TOMATE assado [s/GL; s/LT; VG]

SALSA [s/GL; s/LT; VG]

CEBOLINHO [s/GL; s/LT; VG]

NATAS

COOK & SHOW DE SLIDERS

MINI hambúrguer [s/LT]

MOLHO tártaro [s/LT]

BOLO do caco [VG]

CEBOLA frita [s/GL; s/LT; VG]

TOMATE redondo [s/GL; s/LT; VG]

RÚCULA selvagem [s/GL; s/LT; VG]

EMULSÃO de mostarda *Dijon* [s/LT]

QUEIJO brie [s/GL]

ENCONTRUS CATERING
www.encontrus.com

T 232 960 200 | F 232 960 209 | mail@encontrus.com

Rua Afonso Marques nº4, Apartado 63, 3430-304 Carregal do Sal
Lisboa | Coimbra | Porto