



La Fontaine
HOTEL

Comunhão ou Baptizado

APERITIVOS:

Líquidos:

Porto branco seco
Vinho branco
Martini Rosso
Cerveja
Cola (Pepsi)
Sumo laranja
Água mineral
Martini Bianco

Mesa de Mar:

Sapateira recheada ladeada com tostas finas
Polvo perfumado com ervas frescas
Gambas cozidas em contraste de molhos selecionados
(maionese d'alho assado, picante, mostarda antiga)

Em buffet:

Miniaturas Quentes
Folhado de enchidos do Douro
Pataniscas de bacalhau com ervas alentejanas
Crepes orientais com molho agridoce
Rissóis de camarão
Croquetes de vitela

Iguarias Portuguesas:

Presunto laminado
Taça com melão laminado
Seleção de pão (milho | água | cereais)
Pão d'alho gratinado com bacon e mozzarella
Carcaça de pão saloio recheada com enchidos e queijo,
acompanhada de tostas finas
Moelinhas

MENU:

Entrada (Escolher 1):

Creme de espinafres com fio de nata fresca
Creme aveludado de legumes
Creme de ervilhas com presunto tostado
Sopa de legumes da horta

Creme de cenoura com amêndoa tostada do douro

Prato Principal

(Escolher 1 de Peixe ou 1 De Carne):

PEIXE:

Filet de robalo tostado acompanhado de puré de azeite virgem a finalizar com ragu de penca d' acelga e cogumelos silvestres

Mil folhas de bacalhau gratinado com alhos tenros, acompanhado com migas de batata e alheira a finalizar com legumes do campo

Salmão embrulhado em massa folhada guarnecido com batata gratinada a finalizar com verduras da época

Lombo de pescada com molho marinheiro guarnecido com suspiro de batata

Bacalhau confitado em leite de espinafres coberto com maceração de broa a finalizar com batata ao sal

CARNE:

Filet de porco preto com molho d'ameixa, guarnecido com batata à padeiro e espinafres salteados

Pato lacado com vermute e citrinos no forno, guarnecido com arroz agridoce e legumes do oriente

Rotti de migas d'alheira e castanhas, acompanha com arroz de enchidos do douro e legumes do campo

Crocante de vitela confitada com uvas passas e foie gras acompanha com ragu de couve portuguesa e cogumelos silvestres a finalizar com puré de azeite virgem

Tornedó ibérico cintado com bacon regado com redução de vinho do porto, guarnecido com batata gratinada e tomate recheado com aromas da serra

Bolsa tenra de perdiz perfumada com alecrim acompanha com arroz selvagem e salteado de lombarda com alho francês e hortelã

Assado de vitela e lombo no forno acompanha com batata assada, arroz de louro e confit de perã com amêndoa tostada do douro

Beef Wellington (lombinho ibérico) regado com redução vinho do porto acompanha com migas de batata e alheira a finalizar com tomate recheado com aromas da serra



Buffet de Sobremesas:
Contraste de doces conventuais
Fruta laminada e decorada
Seleção de queijo da serra e pão-de-ló tradicional
Compotas frutadas, bolachas e tostas finas

Momento Festivo:
Bolo alusivo à data
Servido com flute de espumante

Bebidas:
VERDE BRANCO:
Nossa seleção
MADURO BRANCO E TINTO:
Nossa seleção Douro

Café e Digestivos (aquando o café):
Café expresso
Descafeinado
Chás diversos
Amêndoa amarga
Aguardente vínica
Vinho do porto
Whisky
Licores

Sugestões alternativas:

Menu Vegetariano *(incluído mas apenas disponível sob pedido)*

Entrada à Mesa – creme ...

Prato Principal – Alhos tenros confitados em cama de espinafres e grão coberto com migas crocantes

Menu Dieta *(incluído mas apenas disponível sob pedido)*

Prato Principal - Posta de pescada cozida com legumes OU Peito de frango cozido com legumes

Menu Infantil *(incluído mas apenas disponível sob pedido)*

Entrada à Mesa - Creme de...

Prato principal - Spaghetti à bolonhesa ou Bifinhos de frango com arroz branco ou Hambúrguer com batata frita

BOX Extra:

BUFFET DE GRELHADOS - acresce 5€/pax (De acordo com as condições climatéricas)

Abacaxi lacado em rum e mel

Costelinhas

Linguiça

Pimento Padron

Chouriço de Vinho

Toscana



SUGESTÕES EXTRAS (como alternativa aos acima mencionados)

Arroz de tamboril e gambas soprado com ervas finas (acresce 4.50€)

Lombo de bacalhau com molho d'ovo e amêndoa, acompanha com suspiro de batata (acresce 3.00€)

Cabrito do monte assado no forno, acompanha com batata á padeiro, arroz de miúdos a finalizar com confit de pêra com amêndoa tostada do douro (acresce 1.50€)

Filet-mignon tostado com flor de sal regado com redução de vinho do porto, acompanha com arroz crocante de cogumelos silvestres a finalizar com tomate recheado com aromas da serra (acresce 4.50€)

PRATO PRINCIPAL - Na escolha de 2ª prato, acresce 5.00€/pax

SOBREMESA À MESA - Acresce 3.50€/pax

Sublime de cacau com tártaro de abacaxi e hortelã

Brownie de chocolate com molho toffee e mousse de lima

Pudim abade priscos em leite de carpaccio de citrinos e physalis

Rabanada poveira em cama de mousse de amêndoa a finalizar com redução de vinho do porto

CEIA

(escolher 1) = 4 euros por pessoa

CEIA ACONCHEGANTE

Chocolate Quente 6 Infusões aromatizadas

Scones em contraste com compotas e manteiga

CEIA Q.B.

Caldo Verde

Mini Pregoinhos com fiambre e mostarda

Ceia Snack

Mini-Francesinhas

BAR ABERTO

Acresce 5€ por pessoa

PREÇOS:

Catering:

Preço por pessoa – 31.00€

Crianças 0-5 anos – grátis

Crianças 6-10 anos – 50%

Este valor foi calculado para o mínimo de 40 pagantes

Caso o número de pagantes sejam inferior a 40 = valor sob consulta

Serviço de atendimento com duração de 6 horas

Caso a durabilidade de atendimento ultrapasse o tempo referido, o valor de cada hora adicional é de 75€ + IVA à taxa legal

Preço utilização do Espaço da nossa Unidade Hoteleira:

Até 40 pessoas: 150.00 Euros

Mais de 40 Pessoas: 200.00 Euros

A estes valores acresce IVA à taxa legal



1.CONFIRMAÇÃO DE MENU

- a) Deverá ser confirmado na íntegra pelo cliente por escrito, assim como o número previsto de pessoas 10 dias antes da data do evento (cumprindo com a alínea a) do nº 6).
- b) As alternativas de Menu (dietas, vegetarianos, etc...) terão de ser comunicadas, por escrito, 48 horas antes da data do evento. Caso contrário, o Hotel não garante a refeição dos mesmos.

2.NÚMERO FINAL DE PESSOAS

O número final de pessoas deverá ser comunicado até 5 dias úteis antes do evento, com uma margem de 10% de tolerância do número mínimo anteriormente indicado, sobre o qual será efetuado o débito.

3.STAFF

O número de pessoas de Staff (músicos, fotógrafos, babysiter) que estarão presentes no evento e que desejam ter refeição, deverá a o Hotel ser informada aquando confirmação do número final de pessoas. O valor da refeição é de 50% do valor orçamentado por pessoa. Em caso de ausência de pedido não haverá garantia de refeição dos mesmos.

4.DANOS

O Hotel, reserva-se no direito de ser indemnizada por eventuais danos ou prejuízos causados por pessoas ou atos que ponham em causa o seu património. Os custos de reparação ou substituição de bens do Hotel La Fontaine, resultantes de danos, quebras ou extravios serão debitados ao cliente ao preço do mercado.

5. CANCELAMENTO DO EVENTO POR PARTE DO CLIENTE

- a) Em caso de cancelamento do serviço de catering por parte do cliente, o Hotel reserva-se o direito de não devolver o valor dado até à data.
- b) Só é considerado o evento cancelado, caso o Hotel seja avisado por escrito até 72h antes da data do evento, considerando a alínea anterior como válida.

6.CONDIÇÕES PAGAMENTO

- a) Sinal de 30%, no ato de confirmação do serviço
- b) Valor remanescente no final do serviço.
- c) Em caso de não cumprimento das condições de pagamento, o Hotel reserva-se no direito de não efetuar o serviço

7.FORMAS DE PAGAMENTO

- a) Numerário.
- b) Transferência Bancária

8.Horário

- a) É da responsabilidade do cliente comunicar ao Hotel a hora de início do serviço de Catering.
- b) Caso a durabilidade do atendimento ultrapasse o tempo referido no orçamento, o valor de cada hora adicional será de 75€.

9.CERTIFICAÇÃO

- a) Para a nossa Unidade Hoteleira, a Qualidade e Segurança Alimentar é uma preocupação constante, o empresa de catering para além da Licença de Exploração Industrial Tipo 3 com implementação pela entidade DGAV n.2478 , que lhes permite produzir refeições e servi-las em qualquer ponto do país.
- b) Integra na empresa de catering o Departamento de Qualidade Alimentar que é responsável pela manutenção do Sistema de Segurança Alimentar (baseado na metodologia do HACCP), implementado na sua Cozinha Central desde a receção da matéria-prima até ao acabamento do produto, de acordo com todas as normas legais em vigor.

10.RECURSOS HUMANOS

- a) O catering prima pela legalidade, todo o pessoal extra contratado tem a sua situação laboral regularizada, sendo efetuado um contrato de prestação de trabalho temporário
- b) Durante a preparação e no decorrer do serviço, todos os funcionários estão identificados com o logotipo da empresa

Hotel La Fontaine ***
Rua Dos Bombeiros Voluntários Nº 80
3885-550 Esmoriz
Tel: 351 256 185 482 Fax: 351 256 387 20
Director Geral: Óscar Alves
E-mail: reservas@lafontaine-hotel.com
Site: www.lafontaine-hotel.com
Coordenadas GPS:
GPS: LAT: 40.956922 / LONG: -8.625574