



La Fontaine
HOTEL

Menú

Empresarial / Outros / Sentado

COUVERT INDIVIDUAL *(pousado na mesa do menu)*

Mini pão de cereais

Manteiga

Mousse de galinha com tostas finas

OU

APERITIVO LÍQUIDO *(volante)*

Martini Bianco & Rosso

Porto Seco

Sumo de laranja

Água mineral

APERITIVO SÓLIDO *(volante)*

Tartelete de gratinado de bacalhau com alhos tenros

Canapé fofo com mousse de rúcula e cornucópia de presunto

Migas de alheira DOP

Folhado de enchidos do douro

ENTRADA

(escolher 1) Creme aveludado de Legumes

Creme de Ervilhas & Presunto tostado

Creme de Alho Francês com nata fresca

Creme de cenoura com amêndoa palitada

Sopa de legumes da horta

PRATO PRINCIPAL

(escolher 1)

PEIXE:

- Salmão embrulhado em massa folhada guarnecido com batata gratinada e legumes do campo
- Bacalhau confitado em cama de espinafres coberto num manto de maceração de broa a finalizar com batata sal
- Filet de Robalo em cama de salteado de penca portuguesa e cogumelos do campo, acompanha com puré de azeite virgem
- Terrine de bacalhau e gambas selvagens acompanhada de lombarda salteada com alho francês e hortelã
- Lombinho de pescada com molho marinheiro acompanha com suspiro de batata
- Mil folhas de bacalhau gratinado com alhos tenros, guarnecido com migas de batata e alheira e verduras da época

CARNE:

- Arroz de pato gratinado com enchidos do douro e queijo ilha S. Jorge em contraste de canoa d' salada fresca
- Lombo de porco alourado com mel e rosmaninho, guarnecido com arroz enchidos, batatinha assada e verduras da época.
- Rotti recheado com migas de alheira e castanhas, acompanha com arroz de enchidos e espinafres salteados.
- Tornedó ibérico cintado com bacon regado com caramelizado de Vinho do Porto, acompanha com batata gratinada e espinafres ao alho.
- Peru assado no forno com laranja acompanha com arroz de louro e legumes do campo salteados.
- 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.



SOBREMESA (*escolher 1*):

- Sublime de cacau húmido com tártaro de abacaxi e hortelã
- Brownie de chocolate com molho toffee e mousse de lima
- Pudim abade de 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

BEBIDAS:

Vinhos da nossa selecção (Branco e Tinto)

Água com e sem gás

Sumo de Laranja

Cerveja

Cola (Pepsi)

Café

Alternativa Vegetariana:

(incluído mas apenas disponível sob pedido)

Ragout de espinafres com pleurothus confitado em azeite de manjeriço envolto de massa tenra

Na escolha de 2 pratos (um de peixe e um de carne) acresce 4.00€ por pessoa

PREÇOS

COUVERT NA MESA

40 – 90 Convidados – 15.00€/pax

+ de 90 Convidados – 14.50€/pax

APERITIVO VOLANTE

40 – 90 Convidados – 18.00€/pax

+ de 90 Convidados – 17.50€/pax

Preço utilização do Espaço da nossa Unidade Hoteleira:

Preço utilização do Espaço da nossa Unidade Hoteleira:

Até 40 pessoas: 150.00 Euros

Mais de 40 Pessoas: 200.00 Euros

Serviço de atendimento com duração de 2 horas

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

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 5).

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.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.

4. 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.

5.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

6.FORMAS DE PAGAMENTO

a) Numerário.

b) Transferência Bancária

7.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€.

8.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.

9.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 N° 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



La Fontaine
HOTEL

Menú

Empresarial / Outros / VOLANTE

MENÚ 1:

BUFFET (*frio e quente*)

Seleção de Tapas

Mousse de atum com tártaro de vegetais
Folhas de Presunto
Sinfonia de azeitonas com aromas da serra
Pão estaladiço com barriga fumada e queijo ilha
Seleção de pão (água, cereais, milho) e tostas

Miniaturas quentes

Rissóis de Carne
Croquetes de Vitela
Rissóis de Camarão

Contraste de Saladas Simples

Seleção de alfaces aromatizadas com molho vinagrete
Fusilli com mozzarella de búfalo, tomate cherry e azeitonas com molho pesto
Salada de vegetais em leito de molho carpaccio

SOPA (*escolher 1 item*)

Creme perfumado de legumes
Creme de abóbora e feijão manteiga
Creme de alho-francês
Creme de cenoura
Creme de ervilhas

PRATO PRINCIPAL

(*escolher 1 item*)

PEIXE

Salmão embrulhado em massa folhada recheado com legumes campestres
Bacalhau confitado em cama de espinafres coberto em manto de maceração de broa
Lombinho de pescada com molho d' ovo e amêndoa acompanha com suspiro de batata
Mil folhas de bacalhau gratinado com alhos tenros
Choquinhos com ervilhas crocantes em cama de arroz de açafraão-das-índias
Terrine de bacalhau com gambas selvagens
Miminhos de perca com banana e milho caramelizado acompanham com suspiro de batata
Bacalhau lascado com batata sauté e salsa fresca a finalizar com brócolos ao alho

CARNE

Caçarola de novilho com cogumelos e amêndoa do douro ladeado em vinho tinto acompanhado com arroz de louro
Pavê de Aves (ragout de perdiz perfumada com alecrim, frango e pato selvagem envolvidos em molho branco)
Stroganoff de vitela com cogumelos frescos acompanha com arroz basmati
Arroz de pato gratinado com enchidos do Douro e queijo ilha
Peru laminado embrulhado em massa folhada recheado com azeitonas verdes e folhas de orégãos
Carne de Porco à Alentejana acompanha com batata dourada
Ragout de frango do campo com salteado de couve portuguesa e cogumelos silvestres a finalizar com puré de azeite
Crocante de vitela confitada com uvas passas e foie-gras



La Fontaine
HOTEL

SOBREMESA

(escolher 1 fruta e 1 doce)

Fruta

Fruta laminada e decorada (2 tipos)
Pêra confitada em vinho do Porto e canela
Frutos silvestres (mirtilos, framboesas, amoras) em seu caldo frutado
Maçã assada com molho de mel e canela

Doce

Tarte de Maçã caramelizada
Pudim de ovos
Sublime de cacau
Tarte de bolacha com amendoim
Cheesecake de frutos silvestres

BEBIDAS

Vinhos da nossa seleção (Verde Branco e Maduro Tinto)
Água com e sem gás
Sumo de Laranja
Cerveja
Cola (Pepsi)
Café

ALTERNATIVA VEGETARIANA

(incluído mas apenas disponível sob pedido)

Ragout de espinafres com pleurothus confitado em azeite de manjerição envolto de massa tenra

MENÚ 2 :

SOPA

(escolher 1 item)

Creme perfumado de legumes
Creme de abóbora e feijão manteiga
Creme de alho-francês
Creme de cenoura
Creme de ervilhas

PRATO PRINCIPAL

(escolher 1 item)

PEIXE

Salmão embrulhado em massa folhada recheado com legumes campestres
Bacalhau confitado em cama de espinafres coberto em manto de maceração de broa
Lombinho de pescada com molho d' ovo e amêndoa acompanha com suspiro de batata
Mil folhas de bacalhau gratinado com alhos tenros
Choquinhos com ervilhas crocantes em cama de arroz de açafraão-das-índias
Terrine de bacalhau com gambas selvagens
Miminhos de perca com banana e milho caramelizado acompanham com suspiro de batata
Bacalhau lascado com batata sauté e salsa fresca a finalizar com brócolos ao alho



La Fontaine
HOTEL

CARNE

Caçarola de novilho com cogumelos e amêndoa do douro ladeado em vinho tinto acompanhado com arroz de louro
Pavê de Aves (ragout de perdiz perfumada com alecrim, frango e pato selvagem envolvidos em molho branco)
Strogonoff de vitela com cogumelos frescos acompanha com arroz basmati
Arroz de pato gratinado com enchidos do Douro e queijo ilha S. Jorge
Peru laminado embrulhado em massa folhada recheado com azeitonas verdes e folhas de orégãos
Carne de Porco à Alentejana acompanha com batata dourada
Ragout de frango do campo com salteado de couve portuguesa e cogumelos silvestres a finalizar com puré de azeite
Crocante de vitela confitada com uvas passas e foie-gras

SOBREMESA

(escolher 1 fruta e 1 doce)

Fruta

Fruta laminada e decorada (3 tipos)
Pêra confitada em vinho do Porto e canela
Frutos silvestres (mirtilos, framboesas, amoras) em seu caldo frutado
Maçã assada com molho de mel e canela

Doce

Tarte de Maçã caramelizada
Pudim de ovos
Sublime de cacau
Tarte de bolacha com amendoim
Cheesecake de frutos silvestres

BEBIDAS

Vinhos da nossa seleção (Verde Branco e Maduro Tinto)
Água com e sem gás
Sumo de Laranja
Cerveja
Cola (Pepsi)
Café

ALTERNATIVA VEGETARIANA

(incluído mas apenas disponível sob pedido)

Ragout de espinafres com pleurothus confitado em azeite de manjeriço envolto de massa tenra

PREÇOS

MENU 1

40 – 90 Convidados – 14.00€/pax
+ 91 – 150 Convidados – 13.50€/pax

MENU 2

40 – 90 Convidados – 12.00€/pax
+ 91 Convidados – 11.50€/pax

Preço utilização do Espaço da nossa Unidade Hoteleira:

Até 40 pessoas: 150.00 Euros

Mais de 40 Pessoas: 200.00 Euros

Serviço de atendimento com duração de 1 horas e 30 Minutos

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

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 5).
- 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.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.

4. 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.

5.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

6.FORMAS DE PAGAMENTO

- a) Numerário.
- b) Transferência Bancária

7.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€.

8.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.

9.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 N° 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