

Mariza Catering

Menú C -1.500

Entradas

- Rissóis
- Chamussas
- Coxinhas
- Spring Rolls
- Empadinhas de frango

Saladas e pratos frios

- Maionese
- Salada de feijão frade
- Salada de massas
- Salada de grão de bico
- Salada de lulas
- Salada russa
- Salada grega
- Massa chinesa
- Salada de beterraba

Pratos quentes

- Bacalhau à Brás
- Bacalhau á Gomes de Sá
- Carne assada na panela
- Camarão grelhado
- Peixe no forno c/ batatas
- Caril de cabrito com temperos
- Feijoada
- Jardineira de vaca
- Matapa
- Caril de amendoim de frango

- Frango assado com batatas fritas
- Espetadas de carne
- Espetadas de frango

Acompanhantes

- Arroz de côco
- Arroz Briane
- Arroz de vegetais
- Arroz à Valenciana (mistura de carne c/mariscos)
- Arroz pulau
- Xima

Sobremesas e miniaturas

- Pudim de ovo
- Chocolate com menta
- Musse de maracujá
- Bolo gelado
- Bolo de chocolate
- Colchão de noiva

Extra

- Chá
- Café

Termos e condições aplicáveis:

- Os presentes menus são feitos a partir de 50 pessoas, caso deseje o menú para um número inferior o preço será unitário;
- No menú para números acima de 50 pessoas as quantidades não são específicas.
- Modalidades de pagamento:
 - 20% para confirmação da reserva;
 - 40% uma semana antes da realização do evento;

- 40% dois dias antes da realização do evento.
- O cancelamento do trabalho está sujeita às seguintes multas:
 - 7 dias antes do evento a 10% do valor total da factura;
 - 2 dias antes a 25% do valor total da factura.

Contacto: 84 72 97 806 –Mariza Arvelos
e-mail:justprojects007@gmail.com

Mariza Catering

Menú B -1.000

Entradas (escolha 4 opções)

- Rissóis
- Chamussas
- Coxinhas
- Spring Rolls

Saladas e pratos frios

- Maionese
- Salada de feijão frade
- Salada de massas
- Salada de lulas
- Salada russa
- Salada grega
- Massa chinesa
- Salada de alface

Pratos quentes

- Peixe no forno c/ batatas
- Carne assada na panela
- Bacalhau à Gomes de Sá
- Feijoada
- Caldeirada de cabrito
- Carne de vaca a indiana
- Matapa

- Caril de amendoim com frango
- Jardineira de vaca
- Frango assado com batata frita
- Espetadas de frango

Acompanhantes

- Arroz de côco
- Arroz Briane
- Arroz de vegetais
- Arroz pulau
- Xima

Sobremesas e miniaturas

- Pudim de ovos
- Colchão de noiva
- Musse de chocolate
- Bolo de laranja
- Bolo de chocolate

Extra

- Chá
- Café

Termos e condições aplicáveis:

- Os presentes menus são feitos a partir de 50 pessoas, caso deseje o menú para um número inferior o preço será unitário;
- No menú para números acima de 50 pessoas as quantidades não são específicas.
- Modalidades de pagamento:
 - 20% para confirmação da reserva;

- 40% uma semana antes da realização do evento;
 - 40% dois dias antes da realização do evento.
- O cancelamento do trabalho está sujeita às seguintes multas:
- 7 dias antes do evento a 10% do valor total da factura;
 - 2 dias antes a 25% do valor total da factura.

Contacto: 84 72 97 806- Mariza Arvelos
e-mail:justprojects007@gmail.com

Mariza Catering

Menú A -900

Entradas

- Rissóis
- Chamussas
- Spring Rolls

Saladas e pratos frios

- Maionese
- Salada de feijão frade
- Salada de massas
- Salada grega
- Massa chinesa
- Salada de beterraba
- Salada de alface

Pratos quentes

- Bacalhau à Gomes de Sá
- Carne assada na panela
- Caril de cabrito com temperos
- Feijoada
- Jardineira de vaca
- Matapa
- Frango Assado com batata frita

Acompanhantes

- Arroz Briane
- Arroz de vegetais
- Arroz de Pulau
- Xima

Sobremesas e miniaturas

- Pudim de ovos
- Colchão de noiva
- Bolo de maracujá
- Bolo de laranja

Extra

- Chá
- Café

Termos e condições aplicáveis:

- Os presentes menus são feitos a partir de 50 pessoas, caso deseje o menú para um número inferior o preço será unitário;
- No menú para números acima de 50 pessoas as quantidades não são específicas.
- Modalidades de pagamento:
 - 20% para confirmação da reserva;
 - 40% uma semana antes da realização do evento;
 - 40% dois dias antes da realização do evento.
- O cancelamento do trabalho está sujeita às seguintes

multas:

- 7 dias antes do evento a 10% do valor total da factura;
- 2 dias antes a 25% do valor total da factura.

Contacto: 84 72 97 806- Mariza Arvelos
e-mail:justprojects007@gmail.com