

TABELA DE PREÇOS DE CATERING ACL-CCIP  
2008  
(aos valores indicados acresce IVA à taxa legal de 12%)

TABELA DE PREÇOS DE CATERING	
I - Almoço sentado e servido à mesa  Aperitivos + Entrada + prato + sobremesa + bebidas	30,00
II - Almoço volante	27,50
III- Cocktail	12,50

TABELA DE PREÇOS DE COFFEE BREAK	
I - Garrafas água pequenas	1,00
II - Águas e Café	2,50
III - Águas e Café e bolachas	4,00
IV - Águas e Café e miniaturas	5,00

**NOTAS**

1. O serviço de *catering* fornecido pela ACL-CCIP resulta de uma parceria com uma empresa que fornece as refeições a partir da lista/base que se junta. Não exclui, a pedido, e caso a caso, a apresentação de alternativas que nos possam ser sugeridas, ficando porém sujeitas a confirmação da disponibilidade por parte da empresa.
2. Por outro lado, não está excluída a hipótese de as empresas/particulares recorrerem a *caterings* contratados directamente, ficando neste caso apenas sujeitos ao pagamento de uma taxa de utilização da cozinha no valor de €50 e ficando responsáveis por toda a limpeza do local no final dos trabalhos.

## MENUS BASE ALTERNATIVOS

### **Aperitivos:**

Vinho do Porto seco e salgadinhos.

### **Entrada**

Sopa de legumes (espinafres, cenoura, ervilhas, agriões, etc.)

Creme de alho francês

Sopa de tomate com pão torrado

Creme de espargos com presunto

Creme de couve-flor com amêndoas

Creme de peixe com massinhas

### **Prato**

Bacalhau espiritual

Bacalhau com natas

Bacalhau com espinafres

Crepes de marisco com molho branco acompanhado com legumes estufados

Lombinhos de tamboril com gambas acompanhado com batatinhas aloiradas e esparregado.

Medalhões de Perca do Nilo gratinados com batatinhas aloiradas e couve-flor

Arroz de pato

Peitinhos de frango com farinheira acompanhados com arroz branco e legumes estufados

Strogonoff com arroz de passas e salada

Lombo de porco assado com castanhas acompanhado COM arroz de cenoura

Lombinhos de vitela com batatas gratinadas e ervilhas estufadas

Medalhões de vitela enrolados em bacon com arroz branco e legumes estufados.

### **Sobremesa:**

Cheesecake de frutos tropicais

Tarte de maçã

Tarte de pastel de nata

Torta de laranja

Torta de Framboesa

Torta de limão

Prato com fruta laminada (laranja, ananás, manga)

### **Bebidas:**

Vinho tinto e/ou branco, água e café.