



BUFFET PERSONALIZADO

TEMPO DE SERVIÇO CONSIDERADO DE 3H
MIN 30 PAX

MENU GRUPO I 40 por pessoa

COUVERT

- Pão, manteiga, Azeitonas, Queijo

PRATO DE PEIXE (escolher 1)

- Bacalhau com natas
- Tranches de pescada

PRATO DE CARNE (escolher 1)

- Perna de frango desossada com molho BBQ
- Cachaço de porco preto em cerveja Guinness

ACOMPANHAMENTOS

- Arroz
- Salada mista

SOBREMESA (escolher 1)

- Mousse de manga
- Panna Cotta

MENU GRUPO II 50 por pessoa

COUVERT

- Pão, manteiga, Azeitonas, Queijo

ENTRADA

- Ceviche de atum
- Mix de salgadinhos

PRATO DE PEIXE (escolher 1)

- Filetes de corvina grelhados no carvão
- Bacalhau com natas e camarão
- Arroz de polvo e camarão

PRATO DE CARNE (escolher 1)

- Carne de porco alentejana
- Grelhada mista
- Supremo de frango (bacon e queijo)

ACOMPANHAMENTOS

- Arroz
- Batata perfumada
- Salada mista

SOBREMESA (escolher 2)

- Panna Cotta
- Mousse de chocolate
- Cheesecake de frutos silvestres
- Torta de laranja

MENU GRUPO III 60 por pessoa

COUVERT

- Pão, manteiga, Azeitonas, Queijo

ENTRADA

- Ceviche de atum
- Mix de salgados
- Saladinha de polvo
- Robalo confitado

PRATO DE PEIXE (escolher 1)

- Grelhada mista de peixe no carvão
- Caril de gambas e amêijoas
- Arroz de garoupa e amêijoas

PRATO DE CARNE (escolher 1)

- Bochechas de p.p.
- Vitela confitada em molho BBQ
- Arroz de pato

ACOMPANHAMENTOS

- Batata doce frita
- Arroz basmati
- Ratatouille
- Salada mista da nossa horta

SOBREMESA (escolher 3)

- Mousse Snickers
- Brownie
- Tarte de amêndoa
- Tarte de lima
- Red Velvet
- Fruta laminada



BAR

TEMPO DE SERVIÇO CONSIDERADO DE 3H

BEBIDAS INCLUÍDAS

- Água mineral
- Refrigerantes
- Cerveja Sagres
- Vinho branco terra França sogrape
- Vinho tinto terra França sogrape
- Sangria de frutos vermelhos
- Moscatel de Setúbal
- Licor de ervas caseiro
- Café ,descafeinado, chá

EXTRAS

BAR (15€ PAX)

- Mojito
- Caipirinha
- Daiquiri (morango ou manga)
- Margarita
- Vodka
- Tequila
- Whisky novo
- Gin Greenall's

SELEÇÃO DE VINHOS (14€ PAX)

Vinho branco da região dos vinhos verdes **soalheiro allo**

A fruta da região do Minho com as castas Alvarinho e Loureiro. Cor amarela citrina e aroma elegante e mineral. O Alvarinho cheio de frutos tropicais e estrutura contrasta com o Loureiro floral e pleno de elegância.

Vinho branco **Vallado prima**

O vinho Branco Vallado Prima apresenta uma aroma muito subtil, onde predominam características florais a rosas e hortelã pimenta. Recomenda-se o seu consumo com pratos de peixe. No paladar, difere dos clássicos moscatéis por ser seco. Na boca é um vinho delicado, onde predominam sabores florais e doces, com um final fresco.

Vinho tinto **Papa figos**

De cores vivas e atraentes, magnífico vinho tinto da Casa Ferreirinha. Papa Figos é um vinho elegante e ao mesmo tempo vibrante, clássico mas moderno, que traduz os valores da Casa Ferreirinha, a casa com maior tradição na produção de vinhos de qualidade do Douro e uma das maiores referências mundiais desta região. Notas de prova: tom vermelho-rubi profundo e um buquê intenso, com predominância de notas florais de rosa-rock, além de frutas vermelhas maduras, como ameixa e morango.



ANIMAÇÃO

TEMPO DE SERVIÇO CONSIDERADO DE 3H

- Música ao vivo **pagode** €290
- DJ residente €270
- DJ com Karaoke €330

EXTRAS

- Sunset *pé na areia* (sob orçamento)



Deixe o Pelicano realizar o seu casamento de sonho.

WEDDING

MAIS INFORMAÇÕES:

RUI +351 919 393 967
CARLOS +351 917 613 332



CONDIÇÕES GERAIS

BENGALERO

O restaurante providencia serviço de bengaleiro com o custo de € 70.00 para o seu evento.

COMIDAS E BEBIDAS

Não deverão entrar no restaurante quaisquer alimentos trazidos pelos organizadores ou seus convidados, sem prévia autorização.

DECORAÇÃO

O nosso departamento de banquetes terá todo o gosto em ajudar na escolha da decoração floral para os eventos.

EQUIPAMENTO AUDIO-VISUAL

O fornecimento de equipamento audio-visual é providenciado pelos nossos fornecedores e poderá ser contratado através do nosso departamento.

ESTACIONAMENTO

Está disponível 1 parque de estacionamento pago no perímetro do restaurante. (600 lugares)

ENCOMENDAS, EMBALAGENS E armazenagem

O restaurante poderá receber, em nome dos organizadores, material a utilizar no evento. Por favor coordene a coleta dos itens imediatamente após o evento, uma vez que o restaurante não se responsabiliza por qualquer estrago ou perda de qualquer artigo deixado nas instalações durante ou após o evento. Todas as entregas deverão estar etiquetadas devidamente incluindo o nome do evento, o contato do organizador, o nome do responsável do restaurante e a data do evento.

PAREDES E TETOS

Nada deverá ser afixado a pavimentos, paredes, tetos ou colunas com pregos, parafusos, piones, fita adesiva ou outros meios para suspensão no teto ou paredes. Todos os instrumentos de exposição deverão estar afastados das paredes.

ESTRAGOS

O restaurante não é responsável por qualquer dano ou perda de qualquer artigo, mercadoria ou pertences nas instalações do restaurante antes, durante ou após o evento. O anfitrião é responsável pelos danos incorridos no restaurante, incluindo danos envolvendo o recurso a qualquer empresa independente coordenada pelo anfitrião ou o seu representante.

FUMAR NAS SALAS

De acordo com a Lei Portuguesa, é proibido fumar em qualquer área fechada.

GARANTIA DE FUNCIONAMENTO

O restaurante deverá receber o número aproximado de pessoas que participarão nos eventos até 7 dias antes do seu início. O número final de participantes garantidos deverá ser comunicado até 2 dias úteis antes do início do evento e será esse o número final para efeitos de facturação. Se o número de presenças nos eventos for superior ao garantido, a facturação será feita de acordo. O restaurante reserva-se, ainda, o direito de mudar a(s) sala(s) reservada(s) se o número e pessoas garantido for superior ou inferior ao inicialmente previsto. Os menus são para um mínimo de 30 pessoas.

PREÇOS

Todos os preços incluem taxas.

SERVIÇO LABORAL

Na ocasião do evento exceder o tempo estipulado, o restaurante reserva o direito de atribuir um custo adicional. Após as 00h, uma taxa de 200€ por hora é aplicada, correspondendo às horas noturnas.

RESERVAS

Para a data ser reservada é necessário um sinal de 100€ em numerário ou transferência bancária para o IBAN:

PT50 0010 0000 3230 6830 0017 6

CONTACTOS

José Madeira

+351 964 499 882

pelicanopraiadarainha@gmail.com