



# FOOD BOOK 2021



EVENTOS   
BENFICA

# INDÍCE

Welcome Coffees & Coffee Breaks	<b>3</b>
Brunch	<b>7</b>
Welcome Drinks	<b>11</b>
Menu Servido	<b>14</b>
Buffets	<b>22</b>
Menu Gala	<b>27</b>
Cocktails	<b>31</b>
Lunch Box	<b>37</b>
Ceia	<b>39</b>
Bar Aberto	<b>41</b>
Condições e Info.	<b>45</b>





# WELCOME COFFEE & COFFEE BREAKS



# WELCOME COFFEES

## WELCOME COFFEE

Bolos Secos

(Ex: areias, lagartos, bolos de canela, bolachas de papoila ou outros, conforme disponibilidade)

Café

Descafeinado

Leite

Chá

Sumo de laranja

Água com e sem gás

**5,20€ pax**

acrescido de IVA à taxa legal em vigor

## COFFEE STATION

Café

Chá

Água com e sem gás

**4,10€ pax**

acrescido de IVA à taxa legal em vigor

## COFFEE STATION

(SEM REPOSIÇÃO)

Café

Chá

Água com e sem gás

**2,60€ pax**

acrescido de IVA à taxa legal em vigor



## PARA ADICIONAR À SUA COFFEE STATION:

Sumo- 2,50 €/litro

Peças de fruta- 0,80 €/uni (Mín. de 6 uni.)

Bolos secos- 0,40 €/uni (Mín. de 8 uni.)

Mini pastéis de nata- 1,00 €/uni (Mín. de 6 uni.)

Mini sandes- 1,50 €/uni (Mín. de 8 uni.)

Mini salgados- 1,00 €/uni (Mín. de 12 uni.)

Mini bolo caseiro- 0,80 €/uni (Mín. de 12 uni.)

logurtes naturais e aroma- 1,20 €/uni

Refrigerantes (0,33 cl)- 1,90 €/uni

Sumo de laranja natural- 8,50 €/litro

Cápsula de café (açúcar, copo, stick)- 0,70 €/uni  
(Mín. de 6 uni.)

Água Monchique 0.34 LT (Plástico)- 0,80 €/uni

Água Monchique 1.50 LT (Plástico)- 1,40 €/uni

Água Monchique s/gás 0.375 LT (Vidro)- 2,30 €/uni

Água Monchique s/gás 0.75 LT (Vidro)- 2,90 €/uni  
(Acrescido de IVA à taxa geral em vigor)

## NOTA

Desmontagem dos coffee breaks na parte da manhã até às 13h.



# COFFEE BREAKS

## COFFEE BREAK I

Bolos Secos

(Ex: areias, lagartos, bolos de canela, bolachas de papoila ou outros, conforme disponibilidade)

Mini Sandes

(Ex fiambre de peru, presunto e tomate, peito de frango ou outros, conforme disponibilidade)

Sumo de laranja

Café

Descafeinado

Chá

Leite

Água com e sem gás

**6,70€ pax**

acrescido de IVA à taxa legal em vigor

## COFFEE BREAK II

Bolos Secos

(Ex: areias, lagartos, bolos de canela, bolachas de papoila ou outros, conforme disponibilidade)

3 variedades de pastelaria

(Ex mini pastel de nata, chausson de maçã, bolinhos de coco ou outros, conforme disponibilidade)

Mini sandes

(Ex fiambre de peru, presunto e tomate, salmão fumado, peito de frango ou outros, conforme disponibilidade)

Fruta à peça

Sumo de laranja

Sumo de maçã

Café

Descafeinado

Chá

Leite

Água com e sem gás

**8,70€ pax**

acrescido de IVA à taxa legal em vigor



### NOTA

Desmontagem dos coffee breaks na parte da manhã até às 13h.



# COFFEE BREAKS

## COFFEE BREAK III

### Bolos Secos

(Ex: areias, lagartos, bolos de canela, bolachas de papoila ou outros, conforme disponibilidade)

### 3 variedades de pastelaria

(Ex: mini pastel de nata, chausson de maçã, bolinhos de coco ou outros, conforme disponibilidade)

### Mini sandes

(Ex: fiambre de peru, presunto e tomate, salmão fumado, peito de frango ou outros, conforme disponibilidade)

### 3 variedades de salgados

(Ex: croquete, rissol, chamuça, bolinha de vitela ou outros, conforme disponibilidade)

### Fruta à peça

Sumo de laranja

Sumo de maçã

Café

Descafeinado

Chá

Leite

Água com e sem gás

**9,80€ pax**

acrescido de IVA à taxa legal em vigor



## COFFEE BREAK SAUDÁVEL

Shot de iogurte com granola

Espetadinhos de fruta

Mini sandes

(Ex: fiambre de peru, presunto e tomate, salmão fumado, peito de frango ou outros, conforme disponibilidade)

Frutos secos

Sumo de laranja natural

Sumo detox

Chá gelado

Café

Descafeinado

Leite

Água com e sem gás

**11,00€ pax**

acrescido de IVA à taxa legal em vigor

## NOTA

Desmontagem dos coffee breaks na parte da manhã até às 13h.





# BRUNCH



# BRUNCH I

## MENU:

Seleção de pães  
Tábua de queijos  
Tábua de enchidos  
Doces e compotas  
Mini croissants  
Bolo inglês  
Queques  
Pastel de nata  
Iogurte natural e aromas  
Corn Flakes  
Muesli  
Fruta laminada

## QUENTES

Ovos mexidos  
Salsichas  
Bacon  
Cogumelos salteados

## BEBIDAS

Sumo de laranja  
Sumo de maçã  
Água com e sem gás  
Café  
Leite  
Chá

**15,60€ pax** (Mínimo de 25 Pessoas)  
acrescido de IVA à taxa legal em vigor



# BRUNCH II

## MENU:

Seleção de pães  
Mini croissants  
Mini brioche  
Bolo inglês  
Queques  
Pastel de nata  
Tartelete de fruta  
Mini bola de Berlim  
Tábua de queijos  
Tábua de enchidos  
Doces e compotas  
Iogurte natural e aromas  
Corn flakes  
Muesli  
Salada de fruta  
Fruta laminada



## QUENTES

Ovos mexidos  
Salsichas  
Bacon  
Cogumelos salteados  
Batata Rosti  
Feijão em molho de tomate  
Supremos de frango  
Strogonoff de vitela  
Arroz

## BEBIDAS

Sumo de laranja  
Sumo de maçã  
Sumo tropical  
Água com e sem gás  
Café  
Leite  
Chá

**20,20€ pax** (Mínimo de 30 Pessoas)

acrescido de IVA à taxa legal em vigor

# BRUNCH III

## MENU:

Seleção de pães  
Mini croissants  
Mini brioche  
Pão de chocolate  
Folhadinho de maçã  
Bolo inglês  
Queques  
Pastel de nata  
Tartelete de fruta  
Mini bola de Berlim  
Iogurte natural  
Purê de maçã com canela  
Tábua de queijos  
Tábua de enchidos  
Peixes fumados  
Saladas compostas  
Doces e compotas  
Iogurte natural e aromas  
Corn Flakes  
Muesli  
Frutos secos  
Salada de fruta  
Fruta laminada



## QUENTES

Ovos mexidos  
Salsichas  
Bacon  
Cogumelos salteados  
Batata Rosti  
Feijão em molho de tomate  
Supremos de frango  
Strogonoff de vitela  
Fettuccini verde com molho carbonara  
Salmão com molho de manteiga e limão  
Arroz

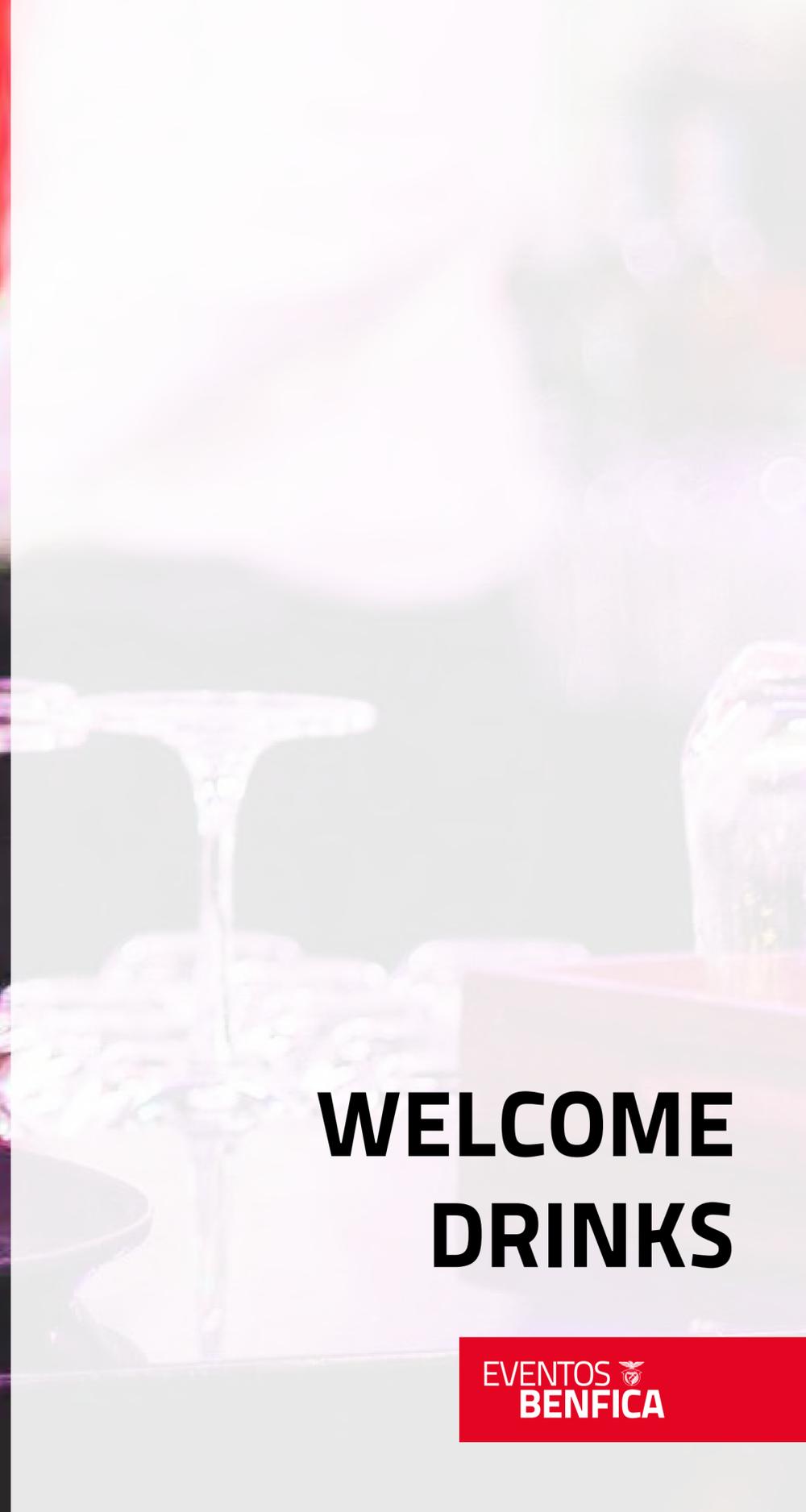
## BEBIDAS

Sumo laranja  
Sumo maçã  
Sumo tropical  
Água com e sem gás  
Café  
Leite  
Chá

**25,90€ pax** (Mínimo  
de 30 Pessoas)

acrescido de IVA à taxa legal em vigor





# **WELCOME DRINKS**



# WELCOME DRINKS

## WELCOME DRINK BÁSICO (45 Minutos)

Vinho do Porto branco  
Vinho do Porto tinto  
Sumo de laranja  
Água  
Dry snacks

**5,00€ pax** (Mínimo de 30 Pessoas)  
acrescido de IVA à taxa legal em vigor

## WELCOME DRINK I (45 Minutos)

Vinho do Porto branco  
Vinho do Porto tinto  
Vermute branco  
Vermute tinto  
Cerveja  
Sumo de laranja  
Água  
Dry Snacks

**6,20€ pax** (Mínimo de 30 Pessoas)  
acrescido de IVA à taxa legal em vigor

## WELCOME DRINK II (45 Minutos)

Vinho branco  
Vinho tinto  
Vermute branco  
Vermute tinto  
Vinho do Porto branco  
Vinho do Porto tinto  
Cerveja  
Sumo de laranja  
Água  
Água aromatizada  
Dry snacks

**6,80€ pax** (Mínimo de 30 Pessoas)  
acrescido de IVA à taxa legal em vigor

## WELCOME DRINK III (45 Minutos)

Vinho branco  
Vinho tinto  
Vinho do Porto branco  
Vinho do Porto tinto  
Gin Gordons  
Espumante  
Cerveja  
Sumo de laranja  
Água  
Água aromatizada  
Dry snacks

**7,40€ pax** (Mínimo de 30 Pessoas)  
acrescido de IVA à taxa legal em vigor



# WELCOME DRINKS

## WELCOME DRINK PORTUGUÊS

(45 Minutos)

Vinho do Porto branco

Vinho do Porto tinto

Favaíos

Ginja de Óbidos

Amêndoa Amarga

Sumo de laranja

Água

Dry snacks

**6,80€ pax** (Mínimo de 30 Pessoas)

acrescido de IVA à taxa legal em vigor



## COCKTAIL BAR

(30 Minutos)

Caipirinha

Mojito

Margarita

Negroni

**12,30€ pax** (Mínimo de 30 Pessoas)

acrescido de IVA à taxa legal em vigor

## CHAMPAGNE BAR

(30 Minutos)

Champagne Laurent Perrier

Belini

Kir Royal

Rossini

**22,20€ pax** (Mínimo de 30 Pessoas)

acrescido de IVA à taxa legal em vigor



# MENU SERVIDO



# MENU SERVIDO I

## ENTRADA

Creme de legumes

## PRATO CARNE

Supremo de frango dourado, linguini com molho arrabiata e seleção de legumes

## SOBREMESA

Leite creme queimado

## BEBIDAS

Vinho branco e tinto, cerveja, refrigerantes, água, café e chá

**17,30€ pax** (Mínimo de 30 Pessoas)  
acrescido de IVA à taxa legal em vigor





# MENU SERVIDO II

## COUVERT

Mini bolinha de água e manteiga  
Azeitonas temperadas

## ENTRADA

(Escolha 1 opção)  
Creme de Ervilhas com crumble de bacon  
Tártaro de tomate, pesto de rúcula e queijo fresco

## PRATO PEIXE

(Escolha 1 opção)  
Robalinho com batata jovem, legumes da época e azeite aromatizado  
Filete de dourada, migas de tomate e grelos

## PRATO CARNE

(Escolha 1 opção)  
Supremo de frango recheado com queijo e espinafres  
Roti de peru com cogumelos

## SOBREMESA

(Escolha 1 opção)  
Cheesecake de frutos vermelhos  
Pannacotta de framboesa

## BEBIDAS

Vinho branco e tinto, cerveja, refrigerantes, água, café e chá

27,60€ **pax** Com 1 Prato Principal

31,10€ **pax** Com 2 Pratos Principais

(Mínimo de 30 Pessoas)  
acrescido de IVA à taxa legal em vigor



# MENU SERVIDO III

## COUVERT

Mini bolinha de água e manteiga  
Azeitonas temperadas

## ENTRADA

(Escolha 1 opção)  
Escabeche de biqueirão  
Aveludado de peixe com crostini de coentros

## PRATO PEIXE

(Escolha 1 opção)  
Lombo de salmão, puré de batata, azeitona e funcho, molho de alcaparras  
Corvina ao molho de cataplana

## PRATO CARNE

(Escolha 1 opção)  
Lombinho de porco, castanha e cogumelos silvestres  
Magret de pintada, legumes e batata gratin

## SOBREMESA

(Escolha 1 opção)  
Crumble de maçã, gelado de baunilha e Bourbon  
Torta de laranja e chocolate

## BEBIDAS

Vinho branco e tinto, cerveja, refrigerantes, água, café e chá

31,10€ **pax** Com 1 Prato Principal

39,10€ **pax** Com 2 Pratos Principais

(Mínimo de 30 Pessoas)

acrescido de IVA à taxa legal em vigor





# MENU SERVIDO IV

## COUVERT

Mini bolinha de água e manteiga  
Azeitonas temperadas

## ENTRADA

(Escolha 1 opção)  
Açorda de bacalhau à Alentejana  
Salada caprese com pérolas de mozzarella e redução de balsâmico

## PRATO PEIXE

(Escolha 1 opção)  
Tornedó de tamboril com molho de açafrão e puré de aipo  
Tranche de bacalhau fresco, puré de batata doce e cherovias

## PRATO CARNE

(Escolha 1 opção)  
Perna de borrego em crosta de ervas, batatinha e legumes assados  
Entrecôte de vitela braseado com batatas e legumes assados

## SOBREMESA

(Escolha 1 opção)  
Abacaxi, coco e caramelo  
Bolo de cenoura, mousse de lima e creme de pistáchio

## BEBIDAS

Vinho branco e tinto, cerveja, refrigerantes, água, café e chá

34,50€ **pax** Com 1 Prato Principal

42,60€ **pax** Com 2 Pratos Principais

(Mínimo de 30 Pessoas)  
acrescido de IVA à taxa legal em vigor

# MENU SERVIDO V

## COUVERT

Mini bolinha de água e manteiga  
Azeitonas temperadas

## ENTRADA

(Escolha 1 opção)  
Creme de cogumelos trufados  
Salada de camarão com chutney de Manga, textura de tomate e rúcula

## PRATO PEIXE

(Escolha 1 opção)  
Lombo de bacalhau confitado, puré de grão e alho, grelos  
Garoupa sob milhos de coentros e bisque de camarão

## PRATO CARNE

(Escolha 1 opção)  
Lombo de novilho, batata doce gratin, molho bordalês  
Coxa de pato confitado sobre puré de castanha

## SOBREMESA

(Escolha 1 opção)  
Tartelete de Chocolate Negro e Avelã  
Floresta Negra

## BEBIDAS

Vinho branco e Tinto, cerveja, refrigerantes, água, café e chá

40,30€ **pax** Com 1 Prato Principal

47,20€ **pax** Com 2 Pratos Principais

(Mínimo de 30 Pessoas)  
acrescido de IVA à taxa legal em vigor



# SUPLEMENTO TAPAS NA MESA

## TAPAS NA MESA I

Para adicionar aos menus servidos

Seleção de pães  
Degustação de azeites  
Mousse de cavala  
Tábua de queijos  
Tábua de enchidos  
Mini salgados

**4,60€ pax**

acrescido de IVA à taxa legal em vigor

## TAPAS NA MESA II

Para adicionar aos menus servidos

Seleção de pães  
Degustação de azeites  
Saladinha de polvo  
Saladinha de presunto e tomate  
Cenourinha à Algarvia  
Mini salgados Tradicionais

**8,00€ pax**

acrescido de IVA à taxa legal em vigor

# MENU SERVIDO LUZ BY CHAKALL

## COUVERT

Pão, azeite, manteiga

## PRATO PRINCIPAL

(Escolha 1 ou 2 pratos)

Bacalhau Confitado

Com puré de batata, legumes salteados, tapenade de azeitonas e farofa crocante

**e/ou**

Picanha argentina. à Brasileira (250grs)

Servida com feijão, chips de mandioca e arroz branco

**Valor para 1 prato principal-** 23,00€

**Valor para 2 pratos principais-** 33,40€

## SOBREMESA

(Escolha 1 opção)

Tarte de lima merengada

**e/ou**

Delícia de chocolate

## BEBIDAS

(Escolha 1 opção)

1 copo de vinho ou 1 cerveja ou 1 refrigerante ou água/pax

1 café ou 1 chá

Em caso de indisponibilidade para deslocação ao espaço do Restaurante, poderá ser solicitada a entrega nos camarotes por 15€ + IVA por serviço



A carta completa e atualizada do **Restaurante Luz by Chakall** no site <https://restauranteluz.com> ou através do QR code:



Aos valores apresentados acresce IVA à taxa legal em vigor





# BUFFETS



# BUFFET DO CHEF

## ENTRADAS

Seleção de pães

Manteiga e azeites

3 saladas compostas

(Ex frango, waldorf, niçoise ou outros, conforme disponibilidade)

3 variedades de mini salgados

(Ex croquete, rissol, chamuça bolinha de vitela ou outros, conforme disponibilidade)

## SOPA

Creme de legumes

## QUENTES

Opção de peixe - escolha do Chef

(Ex bacalhau espiritual, filete de peixe à portuguesa, robalo, dourada, corvina ou outros, conforme disponibilidade)

Opção de carne - escolha do Chef

(Ex arroz de pato, supremo de frango, bifeinhos com cogumelos ou outros, conforme disponibilidade)

Opção de pasta escolha do Chef

(Ex lasanha vegetariana, ravioli tagliatelle com tomate ou outros, conforme disponibilidade)

Legumes

(Ex cenoura, feijão verde, couve flor gratinada ou outros, conforme disponibilidade)

Guarnição

(Ex arroz, batatas, massa ou outros, conforme disponibilidade)



## SOBREMESAS

Bolo

(Ex bolo de bolacha, cheesecake, pão de ló ou outros, conforme disponibilidade)

Pudim

(Ex pudim flan, pudim de ovos, ou outros, conforme disponibilidade)

Doce de Colher

(Ex Mousse de chocolate, arroz doce, panna cotta ou outros, conforme disponibilidade)

Fruta laminada

## BEBIDAS

Vinho branco e tinto, cerveja, refrigerantes, águas café e chá

**28,80€ pax** (Mínimo de 30 Pessoas)

acrescido de IVA à taxa legal em vigor



# BUFFET I

## ENTRADAS

Seleção de pães  
Azeite  
Manteiga  
Salada  
Caesar de Frango  
Salada de Tomate e Queijo Fresco com Orégãos  
Salada Algarvia  
Salada de Atum e Feijão Frade  
Peixinhos da Horta com  
Aioli de Lima  
Mini Salgados  
Quiche de Legumes

## SOPA

Creme de Abóbora e Sementes Tostadas

## PEIXE

(Escolha 1 opção)  
Filete de Peixe com Molho de Cataplana  
Filete de Peixe à Portuguesa  
Bacalhau com Natas

## CARNE

(Escolha 1 opção)  
Escalopes de Frango com molho de mostarda  
Bifinhos de Perú com molho do vinho do Porto  
Carne de Porco à Portuguesa

## VEGETARIANO

Lasanha Vegetariana

## SOBREMESAS

Bolo de Cenoura e Laranja  
Pudim de Ovos  
Arroz Doce  
Salame de Chocolate  
Seleção de Fruta

## BEBIDAS

Vinho branco e tinto, cerveja,  
refrigerantes, água, café e chá

**31,70€ pax**  
(Mínimo de 30 Pessoas)

acrescido de IVA à taxa legal em vigor



# BUFFET II

## ENTRADAS

Seleção de pães  
Azeite  
Manteiga  
Tábua de enchidos  
Bar de saladas  
Salada de favas com chouriço  
Salada de grão com bacalhau e pimentos assados  
Salada de couscous  
Salada de legumes grelhados com pesto e parmesão  
Mini salgados  
Rosbife com molho de mostarda  
Quiche de enchidos

## SOPA

Sopa de peixe

## PEIXE

(Escolha 1 opção)  
Bacalhau com broa  
Feijoada de choco  
Lasanha de salmão

## CARNE

(Escolha 1 opção)  
Peru recheado com cogumelos  
Perna de borrego assado  
Bochecha de porco

## VEGETARIANO

Tagliatelle com tomate cherry confitado e brócolos



## SOBREMESAS

Bolo brigadeiro  
Panacota de frutos vermelhos  
Leite creme  
Molotof  
Picadinho de abelha  
Seleção de fruta

## BEBIDAS

Vinho branco e tinto, cerveja, refrigerantes, águas café e chá

**37,40€ pax** (Mínimo de 50 Pessoas)  
acrescido de IVA à taxa legal em vigor

# BUFFET III

## ENTRADAS

Seleção de pães  
Azeite  
Manteiga  
Tábua de queijos  
Tábua de enchidos  
Bar de saladas  
Saladinha de polvo  
Salada grega  
Salada tropical de camarão  
Salada de quinoa  
Salada de fumados, salsicha fresca, batatinha nova e salsa  
Mexilhão com molho vinagrete  
Mini salgados

## SOPA

Creme de espargos verdes com crème fraîche e cebolinho

## PEIXE

(Escolha 1 opção)  
Massada de peixe e marisco  
Caril de peixe e marisco  
Bacalhau à Zé do Pipo

## CARNE

(Escolha 1 opção)  
Pintada com molho de laranja  
Bochecha de novilho com molho de vinho do Porto  
Novilho à Lafões

## VEGETARIANO

Ravioli de espinafres e requeijão



## SOBREMESAS

Bolo de maracujá  
Pudim Abade Priscos  
Cheesecake de frutos vermelhos  
Mousse de Oreo  
Quindim  
Tarte de requeijão  
Salada de fruta  
Seleção de fruta

## BEBIDAS

Vinho branco e tinto, cerveja, refrigerantes, água, café e chá

**48,90€ pax** (Mínimo de 50 Pessoas)

acrescido de IVA à taxa legal em vigor



# MENU DE GALA



EVENTOS  
BENFICA



# MENU DE GALA BÁSICO

## BOAS VINDAS

Mimosa

## COUVERT

Mini pão de sementes, manteiga aromatizada e azeites

## AMUSE BOUCHE - APERITIVOS

Melância com queijo feta e balsâmico

## ENTRADA

Creme de espargos com crostini de ervas

## PRATO PEIXE

Massada de cherne e camarão

## PRATO CARNE

Posta de vitela sobre grelos e batata aromatizada com rosmaninho

## SOBREMESA

Creme brûlée

## CAFÉ & MIGNARDISES

## BEBIDAS

Vinho branco reserva, vinho tinto reserva, cerveja, refrigerantes, sumos, água, café e chá

**55,20€ pax** (Mínimo de 30 Pessoas)

acrescido de IVA à taxa legal em vigor

# MENU DE GALA I

## BOAS VINDAS

Flute de espumante

## COUVERT

Mini pão de sementes, manteiga aromatizada e azeites

## AMUSE BOUCHE - APERITIVOS

Melão com presunto

## ENTRADA

Foie gras com pêra em vinho do Porto

## PRATO PEIXE

Garoupa corada em azeite aromatizado sob xerém de berbigão e coentros

## PRATO CARNE

Carré de borrego sobre legumes assados e batatinha jovem com alecrim

## SOBREMESA

Brownie com compota de figo e sorbet de citrinos

## CAFÉ & MIGNARDISES

## BEBIDAS

Vinho branco reserva, vinho tinto reserva, cerveja, refrigerantes, água, café e chá

**67,90€ pax** (Mínimo de 30 Pessoas)

acrescido de IVA à taxa legal em vigor





# MENU DE GALA II

## BOAS VINDAS

Flute de espumante

## COUVERT

Mini pão de sementes, manteiga aromatizada e azeites

## AMUSE BOUCHE - APERITIVOS

Tostinha de queijo da ilha com doce de abóbora

## ENTRADA

Creme de abóbora assada, pevide tostada e pickle da mesma, azeite de coentros

## PRATO PEIXE

Bacalhau fresco ao Pil Pil, sobre migas beirãs e seafinger

## PRATO CARNE

Tornedó de novilho, gratin de batata doce, espargos verdes e glacê de vinho da Madeira

## SOBREMESA

Chocolate extra negro de São Tomé, avelã e coco

## CAFÉ & MIGNARDISES

## BEBIDAS

Vinho branco reserva, vinho tinto reserva, cerveja, refrigerantes, água, café e chá

**73,60€ pax** (Mínimo de 64 Pessoas)

acrescido de IVA à taxa legal em vigor



# COCKTAILS



# COCKTAIL A LA CARTE

## CANAPÉS SALGADOS

Bolinha de vitela com mostarda dijón  
Pastel de bacalhau com molho tártaro  
Mini crepes de legumes com sweet chili  
Crostini de requeijão com azeitona  
Vol au vent de atum  
Focaccia de presunto e tomate seco  
Vol au vent de frutos do mar  
Espetadinha de frango em molho agridoce  
Tartelete de espargos verdes  
Crostini de salmão fumado  
Cone de farinha e maçã caramelizada  
Wrap vegetariano  
Mini empada de pato  
Mini sonhos de bacalhau  
Pérolas de legumes com caril  
Camarão em panko e sweet chili  
Bruschetta de presunto ibérico  
Tartelete de cogumelos trufados

## CANAPÉS DOCES

Espetadinha de fruta  
Mini cupcake  
Mini arroz doce  
Mini leite creme  
Mousse de chocolate  
Mini pudim de ovos



## BEBIDAS INCLUÍDAS

Vinho branco e tinto, vinho do Porto branco, vinho do Porto Tawny vermute branco, vermute tinto, cerveja, sumo de laranja, água com e sem gás, café e chá

## VALORES POR PESSOA

Mínimo de 30 pessoas

**6 unidades por pessoa-** 14,40€

**8 unidades por pessoa-** 16,70€

**10 unidades por pessoa-** 19,00€

**12 unidades por pessoa-** 21,90€

**16 unidades por pessoa-** 27,10€

Aos valores apresentados acresce IVA à taxa legal em vigor



# COCKTAIL BÁSICO

## FRIOS

Saladina de atum e feijão verde  
Cone de farinheira e maçã caramelizada  
Tartelete de espargos verdes  
Wrap de vegetais grelhados defumados

## QUENTES

Mini empada de pato  
Mini sonhos de bacalhau  
Camarão em panko e sweet chili  
Espetadina de frango grelhado

## LIVE COOKING

Massas

## SOBREMESAS

Mini arroz doce  
Mini leite creme  
Mini mousse de chocolate  
Mini espetadina de fruta

## BEBIDAS

Vinho branco e tinto, cerveja, refrigerantes, água, café e chá

**37,40€ pax** (Mínimo de 50 Pessoas)

acrescido de IVA à taxa legal em vigor



# COCKTAIL DINATOIRE I

## FRIOS

Saladinha de polvo  
Caesar de camarão  
Saladinha de batata, ovo, ervas e crème fraîche  
Tosta de salmão, queijo e endro  
Filetes de sardinha em gaspacho

## QUENTES

Croquetes de rabo boi  
Camarão em panko e mayonnaise sriracha  
Saquetas de legumes com sweet chili  
Burritos com guacamole e queijo Brie panado  
Lascas de bacalhau com puré de alho francês, cebola roxa, azeitona caramelizada e coentros  
Barriga de porco caramelizada e Cogumelos  
Mini canelloni de espinafres e queijo  
Frango Yakitori (espetada)

## LIVE COOKING

Risotto (queijos ou cogumelos)



## SOBREMESAS:

Alfajor de avelã  
Clafoutis de cereja  
Tartelete de maracujá merengado  
Tentúgal de frutos de bosque  
Espetadinha de fruta

## BEBIDAS

Vinho branco e tinto, espumante, Porto tónico, gin tónico  
Cerveja, refrigerantes, água, café e chá

**48,90€ pax** (Mínimo de 50  
Pessoas)

acrescido de IVA à taxa legal em vigor

# COCKTAIL DINATOIRE II

## FRIOS

Crostini de foie gras e figos  
Cone com mousse de tomate e presunto  
Ceviche de peixe branco  
Mini cocktail de lagosta  
Saladinha de atum braseado e feijão verde  
Salada fresca tabouleh (base de trigoilho)  
Kimchi (vegetais típicos da culinária da Coreia)

## QUENTES

Mini pastel de bacalhau com natas  
Lulas em farinha de grão e aioli  
Queijo de cabra com mel em massa filo  
Papelote de corvina e salicórnia  
Espetada de novilho, batata doce e camarão  
Wellington de legumes  
Satay de frango

## LIVE COOKING

Risotto (queijos ou cogumelos)



## SOBREMESAS

Tartelete de pistacho e framboesa  
Pannacotta de mirtilo e hortelã  
Creme de chocolate e alperce assado com esponja de anis  
Mousse de figo e nougat  
Requeijão, mel, abóbora e noz  
Cocktail de fruta

## BEBIDAS

Vinho branco e tinto, espumante, Porto tónico, gin tónico Cerveja, refrigerantes, água, café e chá

**60,40€ pax**  
(Mínimo de 50 Pessoas)

acrescido de IVA à taxa legal em vigor



# COCKTAIL DINATOIRE

## LIVE COOKING

(Suplemento aos buffets ou cocktail dinatoire)

**Risotto de cogumelos** - 5,70€ pax

**Massas variadas** - 5,70€ pax

**Mini hambúrguer de novilho com seleção de molhos** - 5,70€ pax

**Bifanas com seleção de molhos** - 4,60€ pax

**Mini pregos com seleção de molhos** - 5,70€ pax

## CARVING

(Servido frio)

**Leitão assado** - 7,40€ pax

**Lombo de Vitela fatiado** - 7,40€ pax

**Presunto Ibérico** - 8,50€ pax

## SWEET STATION

**Crepes e seleção de toppings** - 4,60€ pax

**Waffles e seleção de toppings** - 5,10€ pax

**Panquecas e seleção de toppings** - 5,10€ pax

acrescido de IVA à taxa legal em vigor





# LUNCH BOX



# LUNCH BOX

## LUNCH BOX SIMPLES

Sandes mista  
Peça de fruta  
Água 33cl

3,70€ **pax** (Mínimo de 10  
Pessoas) acrescido de IVA à taxa legal em vigor

## LUNCH BOX I

Sandes de frango panado  
Peça de fruta  
Água 33cl

4,60€ **pax** (Mínimo de 10  
Pessoas) acrescido de IVA à taxa legal em vigor



## LUNCH BOX II

Sandes americana  
Salada vegetariana  
Chips  
Muffin  
Peça de fruta  
Sumo ou refrigerante  
Água 33cl

7,80€ **pax** (Mínimo de 10  
Pessoas) acrescido de IVA à taxa legal em  
vigor

## LUNCH BOX III

Sandes de salmão fumado  
Sandes club  
Salada grega  
Chips  
Brownie  
Barra de cereais  
Peça de fruta  
Sumo ou refrigerante  
Água 33cl

12,70€ **pax** (Mínimo de 10  
Pessoas)  
acrescido de IVA à taxa legal em vigor





**CEIA**



EVENTOS  
**BENFICA**

# CEIA

Caldo Verde  
Pão Com Chouriço  
Mini Pastéis de Nata

**6,40€ pax**  
associado ao serviço de Buffet  
ou Menu

ou

**12,10€ pax**  
associado somente ao Bar Aberto

(Mínimo de 30 Pessoas)  
acrescido de IVA à taxa legal em vigor



## OPÇÕES

- Mini crepe de legumes** - 1,00 €/uni  
(Mín . de 12 unidades)
- Mini rissol de leitão** - 1,00 €/uni  
(Mín . de 12 unidades)
- Mini pastel de bacalhau** - 1,00 €/uni  
(Mín . de 12 unidades)
- Mini quiche de cogumelos** - 1,00 €/uni  
(Mín . de 12 unidades)
- Cesto de pão** - 5,10 €/uni  
(Mín . de 6 unidades)
- Tábua de queijos** - 7,40 €/uni  
(Mín . de 12 unidades )
- Tábua de enchidos** - 7,40 €/uni  
(Mín . de 12 unidades)
- Mini pregos** - 4,00 €/uni  
(Mín . de 6 unidades)
- Pita de frango com molho de iogurte e sal** - 4,60 €/uni  
(Mín . de 6 unidades)
- Mini espetada de frutas** - 1,50 €/uni  
(Mín . de 6 unidades)
- Mini bola de Berlim** - 1,20 €/uni  
(Mín . de 6 unidades)



# BAR ABERTO



# BAR ABERTO

## BAR ABERTO BÁSICO

Vinho Branco  
Vinho Tinto  
Cerveja  
Refrigerantes  
Água  
Café e chás

9,90€/hora **pax**

5,00€/hora **pax** (2ª hora e Seguintes)

(Mínimo de 30 Pessoas)

acrescido de IVA à taxa legal em vigor



## BAR ABERTO I

Gin Gordons  
Vodka Smirnoff  
Whisky J&B  
Rum  
Captain Morgan  
Licor Beirão  
Baileys  
Amêndoa Amarga  
Favaios  
Vinho Branco  
Vinho Tinto  
Vinho do Porto Branco  
Vinho do Porto Tinto  
Aguardente CRF  
Cerveja  
Refrigerantes  
Água  
Café e Chá

12,30€/hora **pax**

6,20€/hora **pax** (2ª hora e Seguintes)

(Mínimo de 30 Pessoas)

acrescido de IVA à taxa legal em vigor

# BAR ABERTO

## BAR ABERTO II

Gin Tanqueray  
Vodka Absolut  
Whisky Red Label  
Rum Anejo  
Licor Beirão  
Baileys  
Amêndoa Amarga  
Favaios  
Vinho Branco  
Vinho Tinto  
Vinho do Porto Branco  
Vinho do Porto Tinto  
Martini Bianco  
Martini Rosso  
Antiqua  
Cerveja  
Soft Drinks  
Água  
Café e Chá

16,00€/hora **pax**

8,00€/hora **pax** (2ª hora e Seguintes)

(Mínimo de 30 Pessoas)

acrescido de IVA à taxa legal em vigor

## BAR ABERTO III

Gin Tanqueray 10  
Vodka Círoq  
Whisky  
Black Label  
Rum Havana 7  
Tequila Don Julio  
Licor Beirão  
Baileys  
Amêndoa Amarga  
Moscatel de Setúbal  
Vinho Branco MR Superior  
Vinho Tinto MR Superior  
Vinho do Porto Reserva 10 Anos  
Vinho do Porto LBV  
Martini Bianco  
Martini Rosso  
Remy Martin  
Cerveja  
Soft Drinks  
Água  
Café e Chá

21,00€/hora **pax**

10,50€/hora **pax** (2ª hora e Seguintes)

(Mínimo de 30 Pessoas)

acrescido de IVA à taxa legal em vigor

# BEBIDAS ALCOÓLICAS

## DIGESTIVO À MESA

(Escolha 1 opção)

Aguardente CRF

Whiskey Red Label

Vinho do Porto

Licor Beirão

**4,40€ por dose**

acrescido de IVA à taxa legal em vigor

## BEBIDAS EM GARRAFA\*

**Whiskey Red Label** - 49,20 €

**Gin Gordon's** - 49,20 €

**Gin Tanqueray** - 61,50 €

**Gin Tanqueray 10** - 80,00 €

**Gin AMICIS** - 80,00 €

**Vodka Smirnoff** - 49,20 €

**Vodka Cîroq** - 80,00 €

**CRF Aguardente** - 49,20 €

**Licor Beirão** - 49,20 €

\*Inclui até dois mixers

\*Outras referências disponíveis sob consulta.



# CONDIÇÕES DE RESERVA E INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Todos os pedidos devem ser efetuados e confirmados com antecedência mínima de 72 horas úteis, incluindo confirmação de menus e número de pessoas;
- Pedidos e confirmações com menos de 72 horas úteis estão sujeitos à disponibilidade;
- Cancelamentos ou redução do número de pessoas informados com menos de 48h implicará a cobrança de 100% do valor;
- Aumento de pessoas com menos de 48h de antecedência está sujeito à confirmação;
- Todos os menus servidos incluem staff, mesas, cadeiras, toalha e palamenta padrão (personalização disponível sob consulta);
- A decoração não está incluída no valor dos serviços;
- Todos os serviços de Welcome drink são servidos volantes;
- Os buffets destinam-se aos serviços de almoços ou jantares;
- As ceias devem estar associadas a um serviço de jantar, cocktail ou bar aberto, com início após as 22:00h;
- Crianças até os 3 anos não pagam;
- Crianças dos 3 aos 10 anos pagam 50% nos buffets, cocktail e menus servidos;
- Não é permitida a entrada ou a saída de quaisquer alimentos ou bebidas sem prévia autorização escrita. Nos casos autorizados, será solicitado a assinatura de um termo de responsabilidade.





**ESTÁDIO DO SPORT LISBOA E BENFICA  
- PORTA 18**

Av. Eusébio da Silva Ferreira,  
1500-313 Lisboa - Portugal

[benficaeventos@slbenfica.pt](mailto:benficaeventos@slbenfica.pt)

707 200 100 (todos os dias das 9h às 20h)



**EVENTOS**   
**BENFICA**