



*Put love*







# Sobre Nós



**O catering é uma paixão, e gostamos de estar permanentemente apaixonados, para nós cada detalhe é importante. A nossa filosofia é amor e compromisso, dois pilares que acreditamos que nos destacam neste mercado que está em constante crescimento. O nosso objetivo é tornar a sua experiência connosco exclusiva para si.**

**Gostamos do que fazemos e acreditamos que não há limites para a imaginação.**





*Put love*

# **Menus de Grupo**

# **Opção Finger Food**







- ARANCINIS (bolinhas de risoto de camarão fritas)
- TARTELETES DE QUEIJO CABRA COM PÊRA ESCALFADA
- TACOS DE FRANGO COM MAIONESE DE CARIL E CÔCO
- TRIOLOGIA BURGER (red vegan burger, black burger de frango e maionese de caril, blue burger de vaca com maionese de ervas e cebola caramelizada)
- MINI GREEN BAGELS DE SALMÃO FUMADO COM QUEIJO CREME E PEPINO
- RISOTTO DE CAMARÃO COM GENGIBRE E LIMA
- BANANA BREAD COM MORANGO
- MINI HORTA (mousse de frutos vermelhos com "terra" servida em copo de chocolate)
- CARPACCIO DE ABACAXI COM LIMA





- 1 COPO DE VINHO BRANCO OU TINTO "TITULAR"  
OU
- 1 COPO DE LIMONADA Á ESCOLHA (maracujá, limão ou pepino)
  
- CAFÉ



# Menus de Grupo

## Opção Food Experience



**ESCOLHE UMA ENTRADA:**

- Tartelete de queijo cabra com pêra escalfada e nozes
- Taco de camarão com guacamole e legumes crocantes
- Taco de frango com maionese de caril e côco

**ESCOLHE UM PRATO PRINCIPAL:**

- Risotto de cogumelos
- Caril de camarão com arroz de côco tostado, manga e coentros
- Love Burguer ( Hambúrguer 100% novilho em pão brioche, com ovo, queijo, bacon e cebola caramelizada com batata frita)

**ESCOLHE UMA SOBREMESA:**

- Carpaccio de abacaxi com lima e gelado de côco
- Folhado de arroz doce cremoso com gelado de limão e canela
- Horta ( mousse de frutos vermelhos com "terra de chocolate", servido em vaso natural)







- 1 COPO DE VINHO BRANCO OU TINTO "TITULAR"  
OU
- 1 COPO DE LIMONADA Á ESCOLHA (maracujá, limão ou pepino)
  
- CAFÉ



# Orçamento



## Opção Finger Food

- Valor por pessoa : 25€

## Opção Food Experience

- Valor por pessoa : 25€





# SERVIÇO PERSONALIZADO

Indique-nos o que pretende, e faremos  
um orçamento ajustado para si!







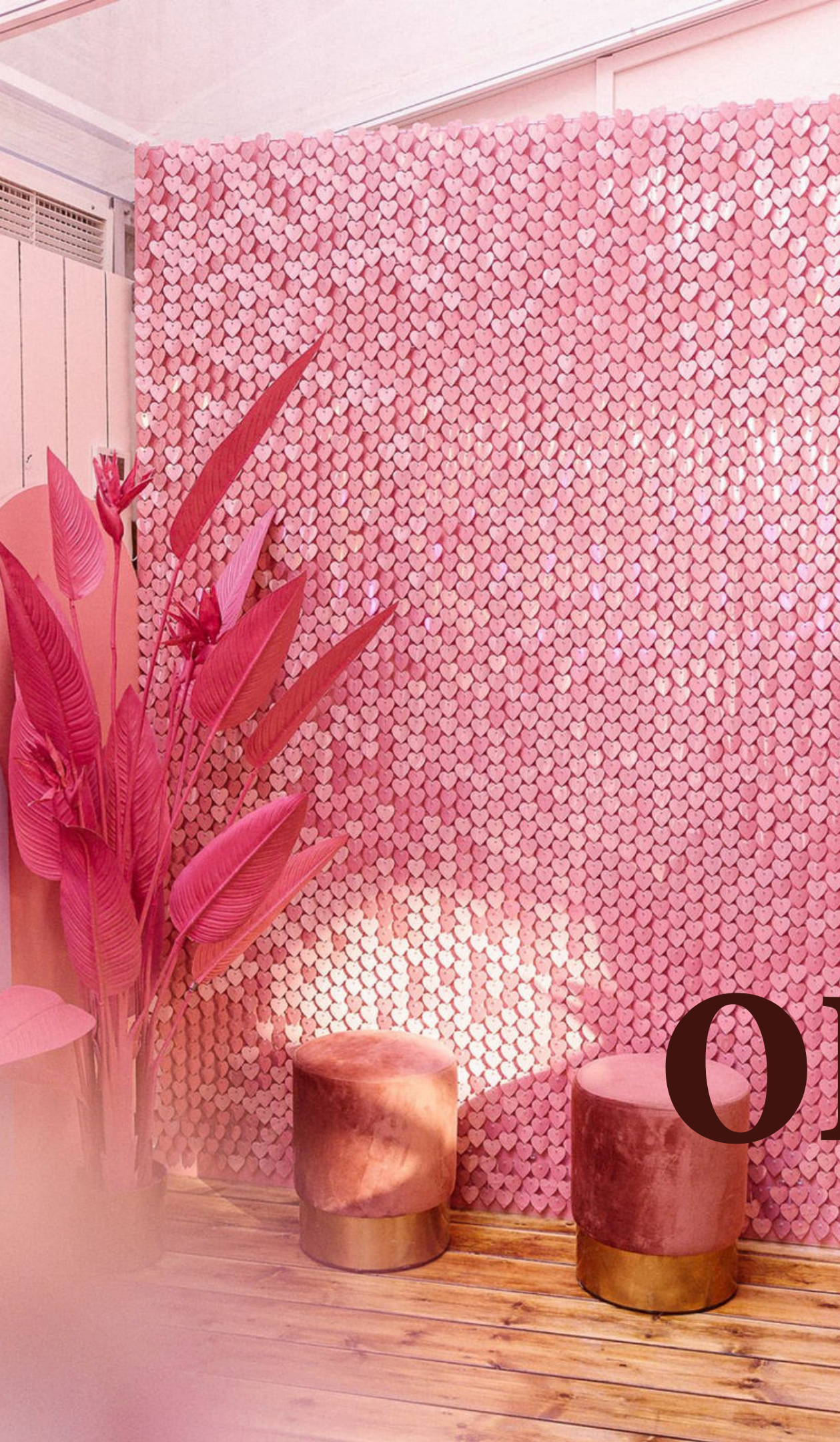
Contacto Gestora de Eventos

Bruna Filipe: +351 968 868 654  
eventositerrace@gmail.com

Contacto V Group CEO

Vera Correia: +351 967 791 262  
bioemotions.ue@gmail.com





**OBRIGADO!**