

SUGESTÃO MENU

(SOLUÇÕES PERSONALIZADAS PARA QUALQUER TIPO DE EVENTO A REALIZAR EM ESPAÇO PRÓPRIO)



Self InVia, servimos para servir quem mais precisa.

Aperitivos Volantes

Pão de Queijo; Trilogia (Bolinhas de Bacalhau, Croquetes de Vitela, Bolinhas de Alheira com Brie); Rissóis de Camarão; Rissóis de Carne; Choux de Atum; Baby-quiches bacon com cogumelos; Almofadinha de legumes; Espetadinhos de tomate, mozzarella e manjeriço; Empadinhas de frango e folhinhos de camarão e maionese;

Creme Volante (um à escolha)

Creme de Legumes
Creme de Cenoura
Creme de Espinafres

Prato Volante (um à escolha)

Peixe

Bacalhau com Natas (Acompanhamento saladas variadas)
Bacalhau Espiritual (Acompanhamento arroz branco)
Caril de Gambas (Acompanhamento arroz branco, ananás e saladas variadas)
Pescada com camarão e espargos (Acompanhamento arroz branco)
Salada Fria de Tamboril

Carne

Lombo de Porco com arroz branco, batata assada e esparregado
Arroz de Pato com saladas variadas
Lombo de Porco recheado com ameixa/alheira com arroz branco, batata assada e esparregado
Strogonoff de Frango ou Perú com arroz branco, Salada de Feijão Verde e Cenoura
Pavé de Aves com cogumelos frescos (Acompanhamento arroz branco)
Vitela Assada (Acompanhamento arroz branco, batata assada e mescla de verdes)

Buffet de Sobremesas

Tarte de Lima, Tarte de Frutos Silvestres, Pudim Francês, Taças de Fruta Laminada

Aluguer de Material* – preço sujeito a consulta

* (Mesas, Cadeiras, Atoalhados, Rechaud, Loiças, Copos, Talheres e outros)

Transporte: Valor de Entrega e Recolha (dia útil seguinte) – Oferta**

**Dentro da área do Grande Porto; Fora da área do Grande Porto - preço sujeito a consulta

Recursos Humanos: €10,00/Hora/Pessoa (mínimo 5h)

Cake-Design / Naked Cake: preço sujeito a consulta (Desconto 10%)

SELF In Via - Beco Passos Manuel, 40 - 4000-381 Porto

+351 916 149 389 | +351 223 322 302

<http://www.acisjf.pt/> | <http://www.acisjf.pt/self>

www.facebook.com/selfInVia/ |