



Penha Longa Catering



Penha Longa Catering

O impulso criativo e a paixão pela gastronomia levaram o Penha Longa Hotel Spa & Golf Resort a elevar o seu serviço e mestria a outro nível: o Penha Longa Catering!

Diariamente, a nossa equipa cria eventos empresariais e familiares que excedem as expectativas dos nossos clientes reconhecendo um atendimento personalizado, dedicado e experiente.

Convidamo-lo a fazer do seu evento um momento inesquecível!



Canapés Frios

Chupa Chups de Queijo de Cabra, Sementes de Sésamo & Ervas

Tosta de Queijo da Serra com Geléia de Porto

Mille Feuilles de Legumes, Pimentos Piquillo & Polenta

Espeto de Camarão Tailandês, Molho de Côco, Iogurte & Lima

Rolinho de Presunto com Queijo Niza & Fios d'Ovos

Escalope de Peito de Pato com Compota de Figo

Espetada de Frango & Ananás, Creme de Caril Vermelho



Canapés Quentes

Shot de Creme de Cogumelos & Pinhões Tostados

Tempura de Camarão, Molho Doce de Chili

Rissóis de Camarão

Rolinho de Vieiras com Bacon sobre Tostas, Molho de Citronella



Cocktail Português

Espumante, Vinho Verde, Vinho do Porto & Moscatel
Seleccção de Sumos de Frutas, Águas Minerais

Cocktail Clássico

Martini, Campari, Espumante, Vinho Branco & Tinto,
Vinho do Porto, Moscatel, Whisky, Vodka, Rum Gin,
Cerveja, Seleccção de Sumos de Fruta, Águas Minerais

Cocktail Premium

Classic Cocktail mais Bebidas Premium
Chivas Regal, Stolichnaya, Bombay Sapphire, Jack
Daniel's, Bourbon, Bushmills 10 years, Brandy 8 years,
Cachaça, Sherry, Cervejas Premium, Seleccção de Sumos
de Frutas, Águas Minerais



Sopas

Frias

Gaspacho Tradicional do Alentejo
Vichyssoise de Aipo
Sopa de Melão Branco com Gengibre
Sopa de Morangos com Balsâmico
Creme Gelado de Ervilhas

Quentes

Creme de Castanhas
Sopa de Boletus com Natas
Sopa de Ervilhas com Aroma de Presunto
Caldo Verde Tradicional com Broa de Milho
Sopa de Peixe com Molho Rouille



Entradas Frias

Terrina de Queijo de Cabra “Senhor Adolfo”, Salada de Cogumelos Grelhados, Pimentos Marinados & Tapenade de Azeitona

Rolo de Presunto Alentejano com Lascas de Queijo Niza, Salada Portuguesa & Tapenade

Salada de Sapateira com Maçã & Aipo, Molho de Yuzu

Salada Portuguesa com carpaccio de Paiola, Queijo Niza Ralado

Entradas Quentes

Brandade de Bacalhau com Coentros, Ragout de Chouriço & Tomate

Lasagna de Confit de Pato, Salada de Agrião, Molho de Noz & Laranja



Peixe

Bacalhau no Forno, Feijão Manteiga com Tomate Confitada & Chouriço, Molho de Mostarda Antiga

Bacalhau Assado em Azeite & Alho, Puré de Grão, Piperade & Molho de Coentros Frescos

Garoupa, Duxelle de Cogumelos, Espinafres & Arroz Pilaf

Filet de Dourada Assada, Gnocchi de Batata & Courgette, `Beurre Blanc` com Azeitonas

Lombo de Tamboril. Barrigoule de Alcachofras, Molho de Camarão

Tamboril Assado com Ervas & Funcho, Ameijoas



Carne

Peito de Pintada & Nozes, Salteada de Batata & Ervilha
Torta, Puré de Castanha & Molho Cogumelos

Medalhões de Porco, Polenta, Chouriço Estaladiço &
Azeite de Coentros

Lombinho de Novilho Assado, Ragout de Cogumelos &
Ervas, Cebola Caramelizada & Molho de Vinho do Porto

Tornado de Novilho, Couve Roxa Confitada, Espargos &
Batata Doce Assada & Molho de Vinho do Porto

Peito de Pato Grelhado, Couve Braseada com Pato
Fumado & Molho de Figo



Sobremesas

Pêra Comise Assada com Aniz Estrelado & Bolo de Amêndoa
(Kumkuats Semi Glaceados, Crocante de Phyllo, Geleia de
Pêras em Vinho)

Bolo de Queijo Fresco com Coração de Frutos do Bosque

Pavé de Frutos Tropicais & Crème Branco

Buchette de Leite de Chocolate, Dacquoise de Côco, Chutney
de Alperce & Especiarias

Bouquet de Frutos com onsomé de Gerânio & Crocante
de Noz



Buffet A

Sopa Penha Longa

Salada de Espinafres Baby & Endives

Salada Niçoise

Salada de Penne Limão com Camarão, Crème Fraîche & Abacate

Salada de Legumes Mediterrânicos Assados

Sandwiches

Salmão Fumado com Queijo Creme & Aneto em Pão de Centeio Alemão

Escalope Enrolado de Frango Assado, Legumes & Mayonaise de Coentros

Salada de Ovo, Atum Confitado & Azeitonas

Sandwiches de Presunto & Brie com Tapenade & Rucola

Sandwiches Mornas

Sandwiches de Chouriço

Mil Folhas de Pissaladière com Anchovas & Azeitonas

Quiche de Cogumelos & Queijo de Cabra

Sobremesas

Brownies & Biscoitos

Dacquoise de Côco, Mousse de Chocolate de Leite

Pot de Crème de Pistachio & Alperce

Seleção de Frutas Fatiadas



Buffet B

Sopa Penha Longa

Frios

Legumes da Quinta com Coentros & Cebolas, Vinagrete de Vinho Tinto

Salada de Grão com Bacalhau

Salada de Tomate & Cebolas, Vinagrete de Xerez

Azeitonas Marinadas

Chouriço Fatiado

Requeijão, Queijo de Niza & S. Jorge

Variedade de Tapenades & Pesto

Seleccção de Pães Portugueses

Quentes

Bacalhau Assado à Lagareiro

Bifinhos à Portuguesa com Presunto

Arroz com Coentros

Batata Assada a Murro

Sobremesas

A Seleccção do Chefe de Sobremesas Tradicionais Portuguesas

Salada de Frutas



Buffet C

Sopa Penha Longa

Frios

- Saladas Verdes da Estação
- Salada de Alface Romana Baby com Anchovas & Parmesão
- Espargos Verdes com Remoulade
- Bacalhau Frito com Escalivada de Pimentos
- Salada de Frango Assado com Bróculos
- Salada de Batata com Molho Roquefort
- Pinhões Tostados, Sultanas, Nozes, Croutons & Azeitonas
- Vinagrettes, Azeites & Vinagres Portugueses

Quentes

- Tarte de Tomate & Cogumelos Paris com Mostarda
- Peito de Frango com Cogumelos, Cebolinha & Ervas
- Garoupa Assada com Cebolas & Tomate
- Flan de Courgette com Tomilho
- Arroz Cozido com Alho Confit

Sobremesa

- Trouxas d'Ovos
- Trufas de Chocolate
- Arroz Doce com Frutos Secos
- Pastéis de Nata
- Travesseiros
- Tarte de Queijo Fresco com Canela
- Salada de Frutas



Buffet D

Sopa Penha Longa

Frios

- Seleção de Saladas Verdes
- Salada de Búzios com Cebolinhas Assadas & Cebolinho
- Salada de Batata com Linguíça Assada
- Salada de Penne com Lascas de Salmão & Aneto
- Salada de Courgette Assada, Couve Flor & Tomate Cherry
- Alcaparras, Pepino Cubos de Tomate, Cebola & Crème Fraîche
- Camarão ao Natural
- Presunto Nacional, Paio & Salpicão
- Mostardas, Cornichons & Cebolinhas em Conserva
- Vinagretes, Azeites & Vinagres Nacionais, Molho Cocktail
- Seleção de Pães artesanais

Quentes

- Arroz de Marisco com Coentros
- Bacalhau Fresco & Puré de Batata com Limão
- Vitela Confit & Cenouras Braseadas
- Perna de Borrego & Molho de Pimentos
- Ratatouille de Legumes da Horta
- Guisado de Grão com Ervas

Sobremesa

- Peras Assadas em Moscatel
- Farólias com Creme Inglês & Frutos do Bosque
- Pudim de Brioche com Especiarias
- Bolo Ópera Clássico
- Mousse de Manga com Feuillantine
- Tarte de Pinhão
- Salada de Frutas



Seleção de Vinhos Penha Longa

Vinhos Brancos

Casa de Pancas
Serras de Azeitão

Vinhos Tintos

Casa de Pancas
Serras de Azeitão

Seleção Vinhos do Douro

Vinhos Brancos

Rhea
Planalto

Vinhos Tintos

Quinta dos Aciprestes
Esteva

Seleção de Vinhos do Alentejo

Vinhos Brancos

Chaminé
Vinha do Monte

Vinhos Tintos

Chaminé
Vinha do Monte



Penha Longa. Porcelanas, Atoalhados & Copos

O material usado para os eventos e funções propostas possuem o padrão de qualidade mais elevado.

Porcelanas Montgatina Mod. OLA. Conselheiro Gastrônomo - Ferrán Adrià.

Serviço de Mesa HEPP Cutlery Mod. Alia design moderno ao estilo clássico do Penha Longa Catering.

Copos Schott Zwiesel Mod. Viña. Uma coleção capaz de melhorar a apresentação, aroma e sabor dos tipos mais variados de vinho.

Atoalhados e Guardanapos em Linho ou Algodão que oferece a possibilidade de personalizar os mesmos com o logo desejado.



Condições de Contrato

Os preços reflectem serviços em Lisboa e Sintra.

Serviços realizados fora de Lisboa, o custo de transporte será aplicado.

Os preços mencionados são válidos para número mínimo de 50 convidados.

Condições de Pagamento

A política de pagamentos é de 30% do valor total estimado no acto de adjudicação do serviço, um segundo depósito de 20% do valor total estimado a ser pago a 30 dias anteriores ao início do evento.

Restante valor a ser liquidado até ao dia do evento.

Valores reminiscentes serão garantidos mediante apresentação de cartão de crédito.

Todos os preços são apresentados com IVA incluído