



# COMPORTA



KIT BANQUETES 2025







# COFFEE STATION

## **BEBIDAS**

- Café de filtro
- Água com e sem gás
- Chá preto, verde, camomila, menta
- Sumo natural de laranja ou de maçã
- Leite e bebida de aveia (opção não-láctea)

PREÇO POR PESSOA (MEIO DIA) - 15€

DURAÇÃO – 4H DE SERVIÇO

PREÇO POR PESSOA (DIA INTEIRO) - 25€

DURAÇÃO – 8H DE SERVIÇO

MÍNIMO: 15 PESSOAS

MÁXIMO: 150 PESSOAS





# COFFEE BREAK

## DOCES

- Bolachas caseiras
- Mini pastel de nata
- Iogurte com granola
- Pudim de chia e côco
- Croissants de chocolate
- Fruta da época laminada
- Espetadas de fruta da época
- Salame (Vegan)
- Brownie (com ou sem glúten)

## SALGADOS

- Empada de galinha
- Pão com chouriço
- Focaccia com ou sem presunto
- Mini tostinhas de salmão fumado
- Bolinha de sementes com queijo ou fiambre
- Croissant simples e de sementes com fiambre de peru, queijo
- Espetada de tomate e mozzarella V
- Cogumelos salteados com tomilho e alho (Vegan)

PREÇO POR PESSOA (MANHÃ OU TARDE) - 25€

DURAÇÃO - 30MIN DE SERVIÇO

PREÇO POR PESSOA (MANHÃ E TARDE) - 35€

DURAÇÃO - 30MIN DE SERVIÇO

PREÇO POR PESSOA POR ITEM EXTRA - 2.50€ - SERVIÇO  
VOLANTE OU ESTAÇÃO

MÍNIMO: 15 PESSOAS

MÁXIMO: 150 PESSOAS





# BRUNCH

## ESTAÇÃO DE BEBIDAS

- Café de filtro orgânico, cappuccino, e chá variado
- Sumos naturais de laranja, maçã e fruta da época
- Soft drinks (água, refrigerantes, e águas aromatizadas)

## ESTAÇÃO DE QUENTES

- Ovos mexidos
- Ovos Benedict
- Bacon crocante
- Pregos de novilho com presunto em bolo do caco
- Omeletes abertas com opções de recheio (cogumelos, espinafres, queijo)

## ESTAÇÃO FRIOS

- Tábua de queijos e enchidos
- Guacamole com chips de tortilha
- Salada de polvo e pimentos assados
- Salada de anchova com queijo da ilha
- Salmão fumado com molho de iogurte cítrico
- Rosbife com molho de gengibre e funcho laminado
- Granola com iogurte grego e fruta fresca da estação

## ESTAÇÃO VEGETARIANA/VEGAN

- Legumes sazonais assados com orégãos
- Tabbouleh de quinoa com legumes frescos e molho de limão

## ESTAÇÃO DE PASTELARIA

- Croissant simples
- Mini pastéis de nata
- Napolitana de chocolate

## ESTAÇÃO DE DOCES E SOBREMESAS

- Panna cotta
- Tarte de limão e merengue
- Bolos caseiros de cenoura, chocolate e amêndoa

PREÇO POR PESSOA - 55€

DURAÇÃO - 1H30MIN DE SERVIÇO

MÍNIMO: 30 PESSOAS

MÁXIMO: 90 PESSOAS





# SET MENU PORTO

## ENTRADAS

- Peixe (Carapau curado e fumado com arjamolho e massa mãe)
- Carne (Rosbife com molho asiático, funcho e rúcula)
- Vegetariano (Sopa de tomate com pepino e aipo)
- Vegan (Couve-flor com puré de couve-flor e amêndoas)

## PRATO PRINCIPAL

- Peixe (Robalo, couve fumada e beurre blanc)
- Carne (Coxa de frango piri-piri com salada de broa de milho)
- Vegetariano & Vegan (Couve coração grelhada com ajo blanco (leite vegetal) e panko (óleo de côco))

## SOBREMESA

- Fruta (Salada de frutas)
- Doce (Panna cota de arroz com groselha e redução de ginginha)
- Vegan (Rabanada com creme de chocolate vegan)

1 ENTRADA + 1 PRATO PRINCIPAL + 1 SOBREMESA

PREÇO POR PESSOA - 55€





# SET MENU BICA

## ENTRADAS

- Peixe (Mexilhão com molho manteiga e croutons)
- Carne (Tártaro de vitela, couve grelhada e massa de pimentão)
- Vegetariano (Beterraba e requeijão)
- Vegan (Sopa de tomate com pepino e aipo)

## PRATO PRINCIPAL

- Peixe (Polvo grelhado com puré de grão e cebolinhas avinagradas)
- Carne (Rib-eye, salsaada com nozes e panko crocante com presunto)
- Vegetariano (Couve-flor grelhada, puré de couve-flor noisette e amêndoa)
- Vegan (Couve-flor grelhada, puré de couve-flor vegan e amêndoa)

## SOBREMESA

- Fruta (Salada de frutas)
- Doce (Mousse de chocolate negro, pinhão, azeite e flor de sal)
- Vegan (Mousse de chocolate negro vegan, pinhão, azeite e flor de sal)

1 ENTRADA + 2 PRATOS PRINCIPAIS + 1 SOBREMESA

PREÇO POR PESSOA - 75€





# SET MENU PRÍNCIPE REAL

## ENTRADAS

- Peixe (Camarão selvagem ao alho com coentros)
- Carne (Cogumelos fumados e papada de porco preto braseada)
- Vegetariano & Vegan (Salada de cogumelos fumados)

## PRATO PRINCIPAL

- Peixe (Arroz de tamboril)
- Peixe (Polvo grelhado com puré de grão e cebolinhas avinagradas)
- Carne (Presa de Porco preto com puré de maçã e mostarda)
- Carne (Rib-eye, salsaada com nozes e panko crocante com presunto)
- Vegetariano & Vegan (Arroz Malandrinho de espargos)
- Vegetariano & Vegan (Couve coração grelhada com ajo blanco (leite vegetal) e panko (óleo de côco))

## SOBREMESA

- Fruta (Salada de fruta)
- Doce (Requeijão e abóbora)
- Vegan (Rabanada com creme de chocolate vegan)

2 ENTRADAS + 2 PRATOS PRINCIPAIS + 1 SOBREMESA

PREÇO POR PESSOA 85€





# CLASSIC BUFFET

## COUVERT

- Pão e azeitonas

## MINI SALGADOS

(Escolha de 2 opções)

- Rissol de peixe
- Croquete de carne
- Empada de galinha
- Patanisca de legumes

## SALADAS SIMPLES

(Escolha de 3 opções)

- Mix de alfaces
- Cenoura algarvia
- Beterraba assada
- Pepino com aneto
- Tomate aromatizado com ervas

PREÇO POR PESSOA - 55€

DURAÇÃO – 1H30MIN DE SERVIÇO

MÍNIMO: 30 PESSOAS | MÁXIMO: 150 PESSOAS

## SALADAS COMPOSTAS

(Escolha de 3 opções)

- Salada russa
- Salada de polvo
- Salada de bacalhau com grão
- Salada de anchova com queijo da ilha
- Abóbora assada com feta e frutos secos, redução de vinho do porto e lima

## MOLHOS

(Escolha de 2 opções)

- Pesto
- Vinagrete
- Azeite e vinagre
- Maionese de alho confitado

## SOPA

(Escolha de 1 opção)

- Caldo verde
- Sopa de peixe
- Sopa de cenoura com creme fraîche

## PRATOS PRINCIPAIS

(Escolha de 1 prato de cada seção)

### CARNE

- Pito Maroto | molho do chef
- Arroz de pato com chouriço de porco preto
- Bochecha de porco estufada em vinho tinto

### PEIXE

- Bacalhau fresco confitado com cebolada
- Choco salteado com molho de manteiga e alho
- Lombos de robalo grelhados com picadinho de coentros

## VEGETARIANO

- Brás de couve-flor
- Arroz de cogumelos

## ACOMPANHAMENTOS

(Escolha de 2 opções)

- Arroz de coentros
- Batata nova a murro assada
- Batata frita aos cubos com cebolada
- Mix de legumes assados com picadinho de salsa

## SOBREMESAS

(Escolha de 2 opções))

- Serradura
- Arroz-doce
- Fruta laminada
- Salada de fruta
- Torta de laranja
- Mousse de chocolate
- Pudim Abade de Priscos
- Panna cota de arroz com redução de ginjinha e groselha



# EXTRAS BUFFET

## CHARCUTARIA

- Paiola
- Chourição
- Chouriço alentejano
- Presunto alentejano
- Tostas grelhadas de pão alentejano

PREÇO POR PESSOA - 15€

## QUEIJO

- Ilha
- Nisa
- Azeitão
- Serra da estrela
- Mix de compotas

PREÇO POR PESSOA - 15€

## MARISCOS

(Escolha de 3 opções)

- Camarão cozido
- Camarão ao alho
- Sapateira recheada
- Mexilhão de cebolada
- Amêijoas à Bulhão Pato

PREÇO POR PESSOA - 40€

## MINI SALGADOS

- Rissol de leitão
- Rissol de camarão
- Chamuças vegetais
- Pastéis de bacalhau
- Bolinhas de alheira

PREÇO POR PESSOA - 5€





# PIZZA MENU

- Pizza de paio, mozzarella, molho de tomate
- Pizza de presunto alentejano, mozzarella e rúcula
- Pizza de pesto, mozzarella fresca, pistacho e rúcula V
- Pizza de cogumelos, cebola roxa e espinafre fresco V
- Pizza Margherita, mozzarella fresca e alho crocante V

PREÇO POR PESSOA - 40€

DURAÇÃO - 1H30MIN DE SERVIÇO

MÍNIMO: 15 PESSOAS

MÁXIMO: 10 PESSOAS





# BBQ MENU

## CARNES

- Pito Maroto
- Salsicha fresca
- Picanha ou fraldinha
- Entremeada de porco ou entrecosto
- Sandes de cachaço de porco preto

## PEIXE

- Peixe da época

## VEGETARIANO

- Couve-flor grelhada
- Couve coração grelhada

PREÇO POR PESSOA - 70€

DURAÇÃO - 2H DE SERVIÇO

MÍNIMO: 35 PESSOAS

MÁXIMO: 150 PESSOAS

## ACOMPANHAMENTOS

- Salada de broa
- Arroz de coentros
- Batata frita caseira

## SOBREMESAS

- Salada de fruta
- Panna cota de arroz
- Mousse de chocolate

## NOTAS

Serviço volante nos pratos de peixe, carne, vegetariano e nas sobremesas

Estação de acompanhamentos e suplemento de bebidas





# COCKTAIL

## CANAPÉS FRIOS

- Brusqueta de queijo, figo e presunto alentejano
- Blini com salmão fumado e queijo creme cítrico
- Shot de gaspacho V
- Espetada de tomate e mini mozzarella com manjerição V
- Tostas de focaccia com cogumelos selvagens e cebolinho V
- Crocante de tapioca com guacamole e milho frito fumado V

## CANAPÉS QUENTES

- Empadinhas de frango
- Camarão panko com maionese de kimchi
- Croquete de vaca com maionese de mostarda
- Beringela panada com mayo de tomate seco e ervas
- Mil folhas de batata crocante com emulsão de coentros
- Couve-flor grelhada com puré de salsa e amêndoa V

ESCOLHA DE 6 CANAPÉS + 2 SOBREMESAS

PREÇO POR PESSOA (30 MIN DE SERVIÇO) - 20€

PREÇO POR PESSOA (1H DE SERVIÇO) - 30€

PREÇO POR PESSOA POR ITEM EXTRA - 5€

## SOBREMESAS

- Mini salada de fruta
- Mousse de chocolate
- Pudim abade de priscos
- Torta de laranja do algarve
- Creme de arroz com morangos
- Rabanada com cremoso de café
- Panna cota de arroz com ginjinha e groselha

MÍNIMO: 30 PESSOAS

MÁXIMO: 150 PESSOAS





# COCKTAIL DINNER

## PRATOS FRIOS

- Tártaro de atum, cebolada cítrica e pistacho
- Brusqueta de queijo, figo e presunto alentejano
- Blini com salmão fumado e queijo creme cítrico
- Tártaro de novilho com emulsão de ostra e pinhão
- Dourada curada com puré de pimentos fumado e óleo de alecrim
- Shot de gaspacho V
- Salada de tomate e requeijão com manjerição V
- Tostas de focaccia de cogumelos selvagens e cebolinho V
- Crocante de tapioca com guacamole e milho frito fumado V

3 PRATOS FRIOS | 3 PRATOS QUENTES | 2 SOBREMESAS

PREÇO POR PESSOA - 45€

4 PRATOS FRIOS | 4 PRATOS QUENTES | 3 SOBREMESAS

PREÇO POR PESSOA - 55€

5 PRATOS FRIOS | 5 PRATOS QUENTES | 3 SOBREMESAS

PREÇO POR PESSOA - 65€

## PRATOS QUENTES

- Empadinhas de frango
- Arroz de camarão selvagem
- Magret de pato com puré de maçã
- Camarão panko com maionese de kimchi
- Presa de porco com couve coração grelhada
- Croquete de vaca com maionese de mostarda
- Coxa de frango grelhada com puré de cogumelos
- Couve-flor grelhada com puré de salsa e amêndoa V
- Beringela panada com mayo de tomate seco e ervas V
- Arroz de alcácer cremoso de cogumelos e pickle de shimeji V

## SOBREMESAS

- Salada de fruta
- Mousse de chocolate
- Pudim Abade de Priscos
- Torta de laranja do algarve
- Rabanada com cremoso de café
- Panna cota de arroz com redução de ginjinha e groselha

DURAÇÃO - 1H30MIN DE SERVIÇO VOLANTE

MÍNIMO: 30 PESSOAS

MÁXIMO: 150 PESSOAS



# CEIA

## OPÇÃO INSÓLITO

- Caldo verde tradicional
- Tábua de queijos e enchidos

### ESCOLHA DE 1 OPÇÃO:

- Bifana portuguesa
- Prego em bolo do caco
- Folhadinhos de espinafres V

PREÇO POR PESSOA - 30€  
DURAÇÃO - 1H DE SERVIÇO  
ESTAÇÃO 00H À 01H  
MÍNIMO: 30 PESSOAS  
MÁXIMO: 150 PESSOAS

## OPÇÃO DECADENTE

- Caldo verde
- Pizza presunto alentejano, mozzarella e rúcula
- Pizza pesto, mozzarella fresca, pistachio e rúcula V
- Pizza Margherita, mozzarella fresca e alho crocante V

PREÇO POR PESSOA - 40€  
DURAÇÃO - 1H DE SERVIÇO  
ESTAÇÃO 00H À 01H  
MÍNIMO: 30 PESSOAS  
MÁXIMO: 150 PESSOAS





# SUPLEMENTO DE BEBIDAS - COCKTAIL

## OPÇÃO TOMILHO

- Soft Drinks
- Água com e sem gás
- Cerveja Pressão Sagres
- Vinho Rosé Pouca Roupa
- Vinho Branco Herdade do Cebolal, Vale das Éguas
- Vinho Tinto Herdade do Cebolal, Vale das Éguas

PREÇO POR PESSOA - 20€

DURAÇÃO - 30MIN DE SERVIÇO

## OPÇÃO ROSMANINHO

- Soft Drinks
- Água com e sem gás
- Cerveja Pressão Sagres
- Vinho Rosé Pom-Pom Casa Relvas
- Vinho Branco Mainova
- Vinho Tinto Mainova
- Aperol Spritz
- Moscow Mule
- Cocktail da Época

PREÇO POR PESSOA - 35€

DURAÇÃO - 30MIN DE SERVIÇO





# SUPLEMENTO DE BEBIDAS - REFEIÇÃO

## OPÇÃO MENTA

- Soft Drinks
- Água com e sem gás
- Cerveja Pressão Sagres
- Vinho Rosé Pouca Roupa
- Vinho Branco Herdade do Cebolal, Vale das Éguas
- Vinho Tinto Herdade do Cebolal, Vale das Éguas
- Café e chá

PREÇO POR PESSOA - 25€

DURAÇÃO - 1H30MIN DE SERVIÇO

## OPÇÃO PIMENTA

- Soft Drinks
- Água com e sem gás
- Cerveja Pressão Sagres
- Vinho Rosé Pom-Pom Casa Relvas
- Vinho Branco Mainova
- Vinho Tinto Mainova
- Café e chá

PREÇO POR PESSOA - 35€

DURAÇÃO - 1H30MIN DE SERVIÇO





# SUPLEMENTO DE BEBIDAS - BAR ABERTO

## OPÇÃO GENGIBRE

- Soft Drinks
- Água com e sem gás
- Cerveja Pressão Sagres
- Vinho Rosé Pouca Roupa
- Vinho Branco Herdade do Cebolal, Vale das Éguas
- Vinho Tinto Herdade do Cebolal, Vale das Éguas
- Vodka
- Gin
- Whisky
- Rum

PREÇO POR PESSOA - 40€

DURAÇÃO - 1H30MIN DE SERVIÇO

HORA EXTRA POR PESSOA - 28€

## OPÇÃO ZIMBRO

- Soft Drinks
- Água com e sem gás
- Cerveja Pressão Sagres
- Vinho Rosé Pom-Pom Casa Relvas
- Vinho Branco Mainova
- Vinho Tinto Mainova
- Vodka
- Gin
- Whisky
- Rum
- Aperol Spritz
- Moscow Mule
- Cocktail da Época

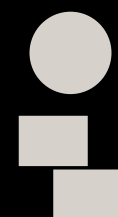
PREÇO POR PESSOA - 55€

DURAÇÃO - 1H30MIN DE SERVIÇO

HORA EXTRA POR PESSOA - 38,50€







events\_ico@independente.eu  
+351 269 247 026

[www.independente.eu](http://www.independente.eu)  
@hello.independente

N-261-1, Estrada das Bicas, Marco da Saibreira,  
Bicas, 7570-337 Grândola