



COMPORTA



KIT BANQUETES 2026



COFFEE STATION

BEBIDAS

- Água com e sem gás
- Seleção de chá e café
- Sumo natural de laranja ou de maçã
- Leite e bebida de aveia

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)

PREÇO POR PESSOA (MANHÃ OU TARDE) - 25€

DURAÇÃO - 30MIN DE SERVIÇO

PREÇO POR PESSOA (MANHÃ E TARDE) - 35€

DURAÇÃO - 60MIN DE SERVIÇO

PREÇO POR PESSOA POR ITEM EXTRA - 2.50€

MÍNIMO: 15 PESSOAS

MÁXIMO: 150 PESSOAS

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 (Vegan)
- Cogumelos salteados com tomilho e alho (Vegan)



BRUNCH

ESTAÇÃO DE BEBIDAS

- Seleção de chá e café
- Sumos naturais de laranja, maçã e ananás com hortelã
- Água 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

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

PRATO PRINCIPAL

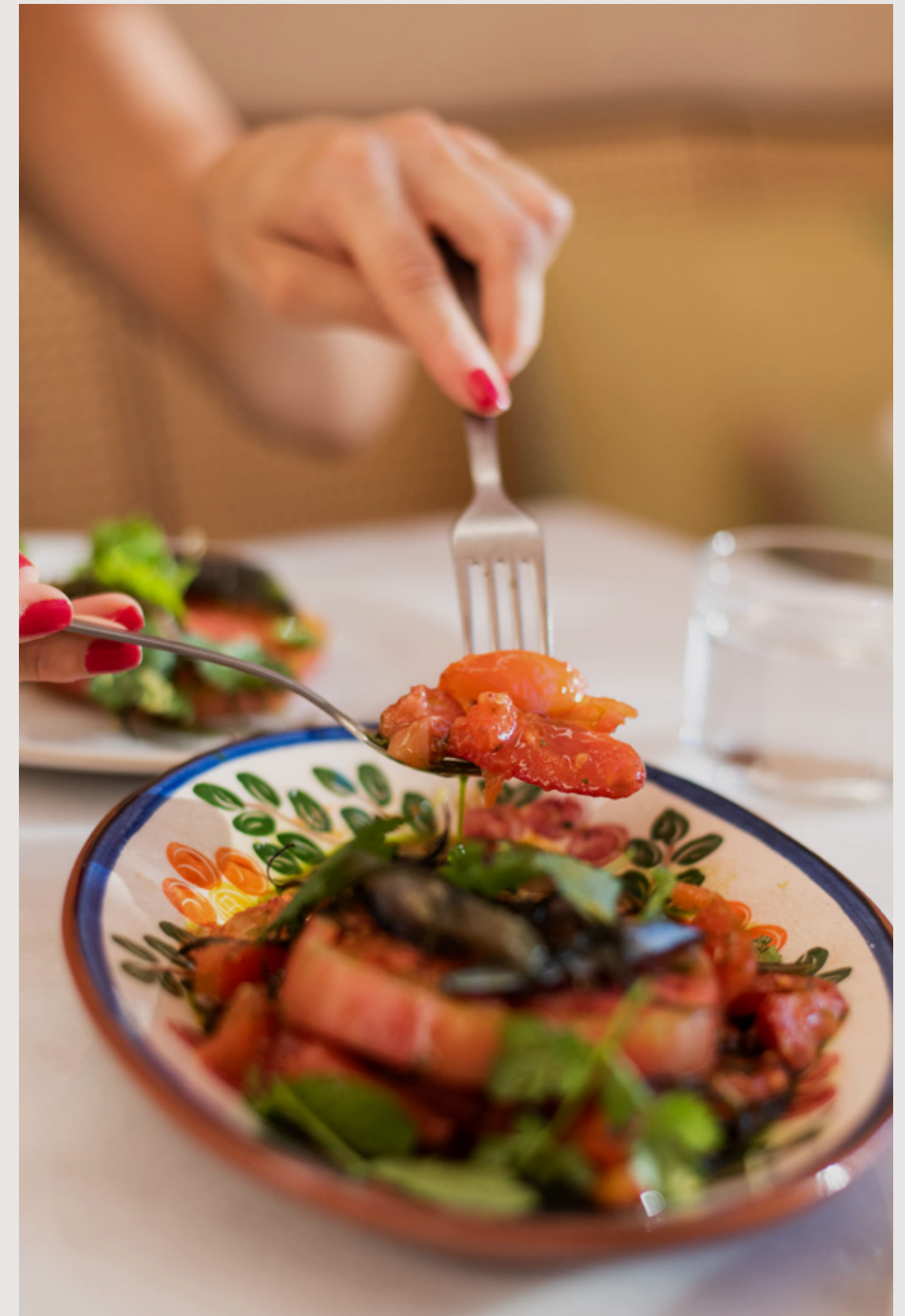
- Robalo, couve fumada e beurre blanc
- Coxa de frango piri-piri com salada de broa de milho
- Couve coração grelhada com ajo blanco (leite vegetal) e panko (óleo de côco)

SOBREMESA

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

1 ENTRADA + 1 PRATO PRINCIPAL + 1 SOBREMESA

PREÇO POR PESSOA - 55€



SET MENU BICA

ENTRADAS

- Mexilhão com molho manteiga e croutons
- Tártaro de vitela, couve grelhada e massa de pimentão
- Beterraba e requeijão
- Sopa de tomate com pepino e aipo

PRATO PRINCIPAL

- Polvo grelhado com puré de grão e cebolinhas avinagradas
- Rib-eye, salsada com nozes e panko crocante com presunto
- Couve-flor grelhada, puré de couve-flor noisette e amêndoa
- Couve-flor grelhada, puré de couve-flor vegan e amêndoa

SOBREMESA

- Salada de frutas
- Mousse de chocolate negro, pinhão, azeite e flor de sal
- 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

- Camarão selvagem ao alho com coentros
- Cogumelos fumados e papada de porco preto braseada
- Salada de cogumelos fumados

PRATO PRINCIPAL

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

SOBREMESA

- Salada de fruta
- Requeijão e abóbora
- 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

- Rissol de peixe
- Croquete de carne
- Empada de galinha
- Patanisca de legumes
- (Escolha de 2 opções)
-

SALADAS SIMPLES

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

(Escolha de 3 opções)

PREÇO POR PESSOA - 55€

DURAÇÃO - 1H30MIN DE SERVIÇO

MÍNIMO: 30 PESSOAS | MÁXIMO: 150 PESSOAS

SALADAS COMPOSTAS

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

(Escolha de 3 opções)

MOLHOS

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

(Escolha de 2 opções)

SOPAS

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

(Escolha de 1 opção)

PRATOS PRINCIPAIS

CARNE

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

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

(Escolha de 1 prato de cada seção)

ACOMPANHAMENTOS

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

(Escolha de 2 opções)

SOBREMESAS

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

(Escolha de 2 opções)

EXTRAS BUFFET

CHARCUTARIA

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

PREÇO POR PESSOA - 15€

QUEIJO

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

PREÇO POR PESSOA - 15€

MARISCOS

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

(Escolha de 3 opções)

PREÇO POR PESSOA - 40€

MINI SALGADOS

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

(Escolha de 3 opções)

PREÇO POR PESSOA - 5€



PIZZA MENU

PIZZAS

- Paio, mozzarella, molho de tomate
- Presunto alentejano, mozzarella e rúcula
- Pesto, mozzarella fresca, pistacho e rúcula (vegetariano)
- Cogumelos, cebola roxa e espinafre fresco (vegetariano)
- Margherita, mozzarella fresca e alho crocante (vegetariano)

SALADAS

- Tomate coração-de-boi com burrata e cebola macerada
- Alface romana, anchovas e massa mãe com queijo da ilha

SOBREMESA

- Mousse de chocolate e pinhão com azeite e flor de sal

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

SERVIÇO

- Serviço volante nos pratos de peixe, carne, vegetariano e nas sobremesas
- Estação de acompanhamentos e suplemento de bebidas



COCKTAIL

CANAPÉS FRIOS

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

CANAPÉS QUENTES

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

SOBREMESAS

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

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€

MÍNIMO: 30 PESSOAS

MÁXIMO: 150 PESSOAS



COCKTAIL DINATOIRE

PRATOS FRIOS

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

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 (vegetariano)
- Beringela panada com mayo de tomate seco e ervas (vegetariano)
- Arroz de alcácer cremoso de cogumelos e pickle de shimeji (vegetariano)

SOBREMESAS

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

3 PRATOS FRIOS | 3 PRATOS QUENTES | 2 SOBREMESAS
PREÇO POR PESSOA - 45€

4 PRATOS FRIAS | 4 PRATOS QUENTES | 3 SOBREMESAS
PREÇO POR PESSOA - 55€

5 PRATOS FRIAS | 5 PRATOS QUENTES | 3 SOBREMESAS
PREÇO POR PESSOA - 65€

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 (vegetariano)

PREÇO POR PESSOA - 30€

DURAÇÃO - 1H DE SERVIÇO

MÍNIMO: 30 PESSOAS

MÁXIMO: 150 PESSOAS

OPÇÃO DECADENTE

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

PREÇO POR PESSOA - 40€

DURAÇÃO - 1H DE SERVIÇO

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€

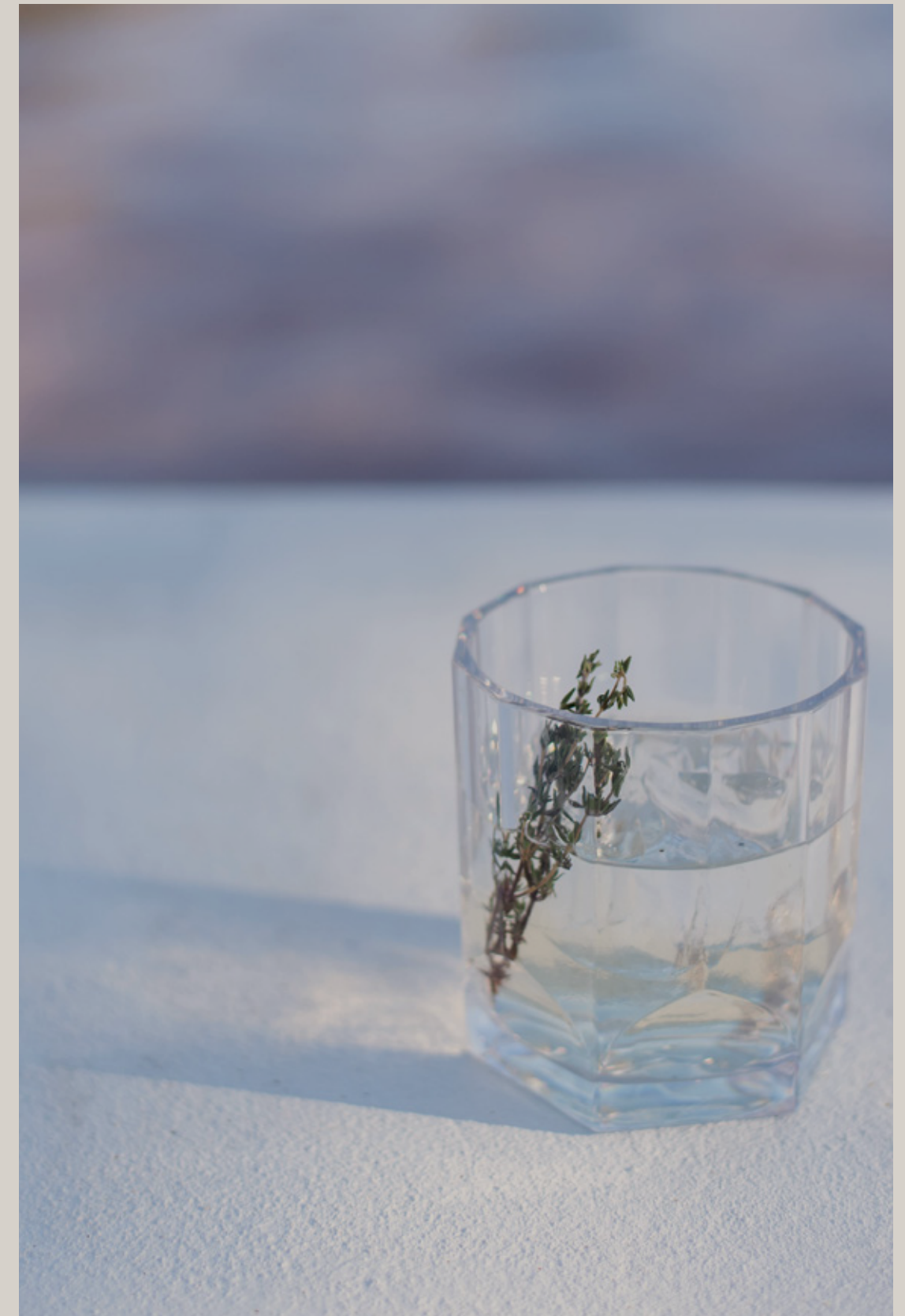
DURAÇÃO - 1H DE SERVIÇO

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 - 1H 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 - 1H ATÉ 2H 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 - 1H ATÉ 2H 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 - 1H DE SERVIÇO

HORA EXTRA POR PESSOA - 28€

OPÇÃO ZIMBRO

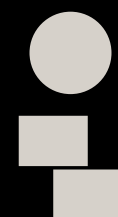
- Soft Drinks
- Água com e sem gás
- Cerveja Pressão Sagres
- Vinho Rosé Pom-Pom Casa Relvas
- Vinho Branco Mainova
- Vinho Tinto Mainova
- Vodka
- Gin
- Whisky
- Rum
- Aperol Spritz
- Moscow Mule
- Cocktail da Época

PREÇO POR PESSOA - 55€

DURAÇÃO - 1H DE SERVIÇO

HORA EXTRA POR PESSOA - 38€





events_ico@independente.eu
+351 269 247 026

www.independente.eu
@hello.independente

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