



CATERING SIMPLES

Os parceiros que apoiam o nosso catering têm ligação connosco no sentido de fornecimento dos seus serviços aos nossos clientes, os pedidos são entregues na hora combinada.

*Caso tenha interesse em um *catering* mais elaborado com mais pratos, sobremesa, bebidas e serviço incluído. [Clique aqui para visualizar.](#)

PRATOS

13,50€/pessoa

Arroz de Pato

Bacalhau com natas

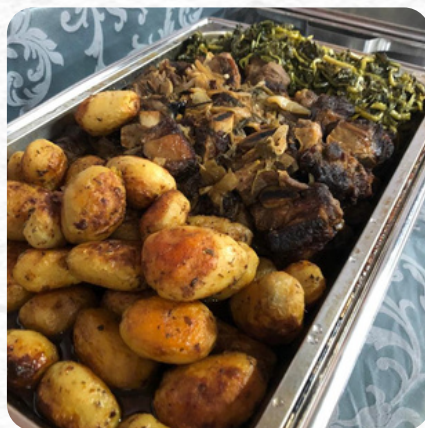
Bacalhau com broas

Lasanha de carne/ atum

Vitela a Lafões



***Outros:** Pães, Doces, Brunch (consulte).



*As opções não contemplam empregado(a) de mesa, nestes casos será como serviço extra e sob disponibilidade.



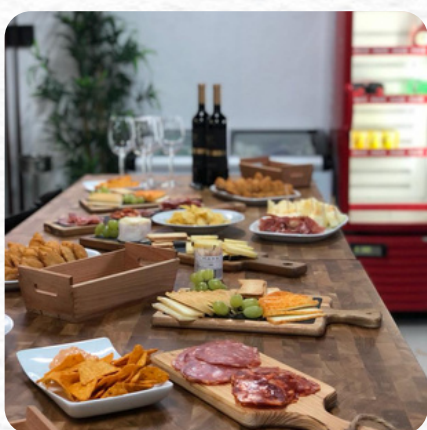
SALGADOS

70 salgados + 30 brigadeiros	40€
100 salgados sortidos	50€
100 salgados + 50 brigadeiros	60€
200 salgados + 100 brigadeiros	110€

Salgados: coxinhas | quibes | empadas | croquetes | travesseiros de queijo e fiambre | rissóis de camarão | bolinhas de queijo | bolinhas de salsicha | pastéis de bacalhau.

Brigadeiros: coco e chocolate.

50 mini hambúrgueres	90€
Pão, carne, queijo, alface e tomate.	
Adicional: molho de alho.	



PIZZAS

9,50€ cada/unidade

Confeccionada com ingredientes de origem e de qualidade. O segredo está na massa! Esta com 48h de maturação.

MARGARITA

molho de tomate caseiro, mozzarella.

DIMARCO

molho de tomate caseiro, mozzarella, presunto e rúcula.

COUNTRYSTYLE

molho de tomate caseiro, mozzarella, pepperoni picante.

TROPICAL

molho de tomate caseiro, mozzarella, fiambre fumado e ananás.

DA HORTA

molho de tomate caseiro, mozzarella, cogumelos frescos e tomate cherry.

POVINHO

molho de tomate caseiro, mozzarella, pepperoni e rúcula em oregãos.

CHEESE

molho de tomate caseiro, queijo mozzarella, parmegiano, buffalla e orégãos.

BACONLOVERS

molho de tomate caseiro, mozzarella, bacon, ananás natural e orégãos.



11,50€
cada/unidade

PIZZA ESPECIAL

VEGETARIANA

molho de tomate caseiro, tomate cherry, mozzarella, pimento, cebola roxa, cogumelos frescos, berinjela e oregãos.

Tamanho: médio | Recomendamos 1 pizza por pessoa/ convidado.

Lembramos que o Loft tem forno para aquecê-las, caso as queira mais quentinhas.



CATERING COMPLETO

O parceiro **BJAntunes Catering e Restauração Lda** é uma empresa especializada em Eventos de Catering, Cocktail, Coffee Breaks, Casamentos e Batizados.

O Loft Sevilla indica parceiros que prezam pela qualidade dos serviços prestados e o fazem com total dedicação e responsabilidade. Toda a negociação e contato deverá ser feito diretamente com a empresa.



MENU 1



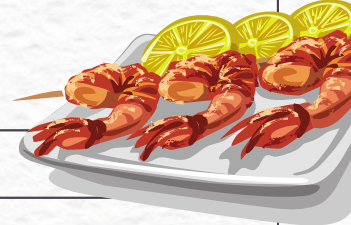
Valor por pessoa: 42,00€ + IVA.

O que está incluído?

Bebidas e comida conforme descrito | Serviço de empregado | Serviço de copa e cozinha

Aperitivos

- Salgadinhos
- Tabuas de queijo
- Tabuas de enchidos
- Camarão em polme
- Crepes de legumes
- Espetadas de tomate
- Cherry com mozzarella



Sopa

- Creme de Legumes
- Creme de Alho francês

Peixe

- Bacalhau com crosta de broa acompanhado com espinafres e batata
- Lombos de perca braseado com espargos salteados/vegetais da época
- Lombos de pescada com molho de camarão



Carne

Vitela Assada no forno com legumes e arroz branco

Lombo de porco recheado com ameixas

• Peito de Perú no forno recheado com castanhas

• Cachaço de Porco Assado lentamente com migas

Buffet de Doces

- Pudim de Ovos
- Mousse de chocolate
- Tarte de amêndoa
- Tarte de maçã
- Crumble de maçã
- Panacotta
- Arroz doce
- Leite creme
- Bolo de Brigadeiro



Buffet de Frutas

- Frutas da época laminadas

Bebidas

- Café e chás
- Sumos
- Água
- Vinho tinto
- Vinho branco
- Cerveja





O que está incluído?

Bebidas e comida conforme descrito | Serviço de empregado | Serviço de copa e cozinha

Aperitivos

- Salgadinhos
- Tabuas de queijo
- Tabuas de enchidos
- Camarão em polme
- Crepes de legumes
- Espetadas de tomate cherry com mozzarella



Buffet Frio

- Buffet de Frutas
- Buffet de Fríos
- Tábuas de queijos
- Leitão Montado
- Tábuas de enchidos
- Camarão
- Caldo verde
- Frango assado
- Lombo de porco montado

Sopa

- Creme de Legumes
- Creme de Alho francês

Peixe

- Bacalhau com crosta de broa com espinafres e batata
- Bacalhau com espinafres
- Lombos de pescada com molho de camarão



Carne

- Vitela Assada no forno com legumes e arroz branco
- Peito de Perú no forno recheado com castanhas
- Lombo de porco recheado com ameixas
- Cachaço de Porco Assado lentamente com migas



Buffet de Doces

- Pudim de Ovos
- Mousse de chocolate
- Tarte de amêndoa
- Tarte de maçã
- Arroz Doce
- Leite Creme
- Mini Pasteis de Nata
- Macarrons
- Bolo de Brigadeiro

Buffet de Frutas

- Frutas da época laminadas

Bebidas

- Café e chás
- Sumos
- Água
- Vinho tinto
- Vinho branco
- Cerveja
- Moscatel
- Martini
- Gin Tónica
- Whisky
- Sangria branca
- Vinho do Porto Seco





Para abrilhantar o seu evento

COCKTAILS

Ideal para recepções.



COCKTAIL A

Valor por pessoa: 14,50€ + IVA.

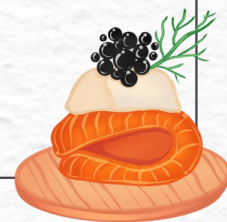
Bebidas

- Gin
- Vermutes
- Vinho Branco
- Sumo de Laranja



Aperitivos

- Rissois
- Pastéis de bacalhau
- Chamussas
- Mini pizzas
- Mini folhadinhos
- Aameixas com bacon
- Salsichas com mostarda



COCKTAIL B

Valor por pessoa: 16,80€ + IVA.

Bebidas

- Gin
- Vermutes
- Vinho Branco
- Espumante
- Sumo de Laranja



Aperitivos

- Salgados diversos
- Enchidos assados
- Pão saloio e broa de milho
- Mini pasteis de nata
- Canapés:
- Queijo creme com ervas
- Patê de atum
- Espetadas de fruta
- Queijo ilha com uvas
- Morcela com abacaxi



COCKTAIL C

Valor por pessoa: 22,50€ + IVA.

Bebidas

- Buck Fizz
- Kir
- Gin
- Vermutes
- Vinho Branco
- Espumante
- Sumo de Laranja



Canapés

- Rolos de salmão com puré de aipo
- Salmonete sobre confit de tomate
- Novilho, cornichon e mostarda "ancienne"
- Caviar de alcachofras e queijo feta sobre confit de tomate
- Mousse de foie gras grelhado
- Mini pastéis de nata com canela
- Presunto e confit de melão
- Camarão açafronado e tomate confit
- Salmão fumado, queijo branco e aneto
- Mini salgados tradicionais



COCKTAIL D

Valor por pessoa: 30,00€ + IVA.

Bebidas

- Buck Fizz
- Kir
- Gin
- Vermutes
- Vinho Branco
- Espumante
- Sumo de Laranja



Canapés

- Caudas de lagostim e toranja, guacamole sobre blinis
- Lombinho de salmonete sobre pimentos
- Vieiras com creme de whisky
- Imperador com pontas de espargos, bolo de pequenos legumes
- Petit fours do pasteleiro
- Magret de pato e pêsego assado,
- Lombinho de Perdiz com dados de lentilhas e mini legumes
- Queijo de cabra com nozes sobre bolo de confit de cebola
- Mini salgados tradicionais

