

HOLIDAYINN.COM

O SEU
EVENTO
COM TUDO
O QUE
MERECE

Holiday Inn

UM HOTEL IHG

À MEDIDA

DO SEU EVENTO

Coffee break >

Coffee station >

Welcome drink >

Finger food >

Empratados >

Suplementos de bebidas >

Buffet >

Suplementos de bebidas >



COFFEE BREAK



COFFEE BREAK MENUS

Duração: 30 min

MENU 1

- Água mineral sem gás
- Sumo do dia
- Café americano
- Croissants
- Napolitanas chocolate

5€
POR PESSOA

MENU 2

- Água mineral sem gás
- Café e descafeinado
- Sumo de laranja
- Chá
- Leite
- Petit fours
- Mini croissants
- Mini queijadas de Sintra
- Suplemento
- Fruta laminada (+1€ por pessoa)

6.5€
POR PESSOA

MENU PRINCIPAL

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK MENUS

Duração: 30 min

MENU 3

- Água mineral sem e com gás
 - Águas aromatizadas
 - Café e descafeinado
 - Sumo de laranja
 - logurtes aromatizados
 - Chá
 - Leite (a pedido)
 - Mini pastéis de nata
 - Mini sandes mistas
 - Mini Hambúrgueres
 - Petit fours
- Fruta laminada (+1€ por pessoa)

8€
POR PESSOA

MENU 4

- Água mineral com e sem gás
 - Águas aromatizadas
 - Café e descafeinado
 - Sumo de frutos tropicais
 - logurtes aromatizados
 - Chá
 - Leite (a pedido)
 - Mini sandes queijo
 - Mini sandes de fiambre
 - Mini hambúrgueres
 - Mini pastéis de nata
 - Petit fours
- Tartelete de queijo creme com
salmão marinado
- Fruta laminada

10€
POR PESSOA

COFFEE BREAK

COFFEE STATION

COFFEE STATION MENUS

Duração: 4 horas

OPÇÃO 1

Café

Água mineral e águas aromatizadas

Seleção de bebidas

Bolachas de chá

8€

POR PESSOA

OPÇÃO 2

Café e descafeinado

Água mineral e águas aromatizadas

Sumo de laranja

Seleção de bebidas

Bolacha de chá

Mini natas

10€

POR PESSOA

OPÇÃO 3

Café e descafeinado

Água mineral e águas aromatizadas

Sumo de laranja

Seleção de bebidas

Bolacha de chá

Mini pastelaria

15€

POR PESSOA

COFFEE BREAK

MENU PRINCIPAL



WELCOME DRINK



WELCOME DRINK MENU A

Duração: máx. 90 minutos

DRINKS

Água Mineral

Água com gás

Sumo de Laranja

Vinho Branco ou Tinto

Aperol Spritz

Virgen Mojito

12€ POR PESSOA

SERVIÇO

Mínimo: 10 pessoas

MENU PRINCIPAL

WELCOME DRINK

WELCOME DRINK MENU B

Duração: máx. 90 minutos

CANAPÉS

Nachos com maionese
picante e pico de gallo
Crocantes de Alheira

DRINKS

Água Mineral
Água com gás
Sumo de Laranja
Vinho Branco ou Tinto
Porto Tónico
Shirley Temple

14€ POR PESSOA

SERVIÇO

Mínimo: 10 pessoas

WELCOME DRINK

WELCOME DRINK

WELCOME DRINK MENU C

Duração: máx. 90 minutos

CANAPÉS

Nachos com maionese
picante e pico de gallo
Esfera de melão verde
com presunto ibérico
Mini cheeseburger

DRINKS

Água Mineral
Água com gás
Sumo de Laranja
Vinho Branco ou Tinto
Porto Tónico
Daiquiri s/álcool
Sangria
Espumante

20€ POR PESSOA

SERVIÇO

Mínimo: 10 pessoas

WELCOME DRINK

MENU PRINCIPAL

FINGER FOOD



FINGER FOOD OPÇÕES

Duração: 90 min

TABLE BITES

Nachos com maionese picante
e pico de gallo

Quinoa, milho e cherry

Mini salada César

Esfera de melão verde
com presunto ibérico

SNACKS

Tempura de camarão

Mini cheeseburger

Crocante de alheira

Finger de queijo brie
e vinagrete de morango

FINGER FOOD OPÇÕES

Duração: 90 min

SERVIÇO 1

Serviço Volante
2 bites e 2 snacks
Duração máx. 90 min.
Min. 10 pessoas

10€
POR PESSOA

SERVIÇO 2

Serviço Volante
3 bites e 3 snacks
Duração máx. 90 min.
Min. 10 pessoas

12€
POR PESSOA

SERVIÇO 3

Serviço Volante
4 bites e 4 snacks
Duração máx. 90 min.
Min. 10 pessoas

15€
POR PESSOA

FINGER FOOD

MENU PRINCIPAL

SUPLEMENTOS POR PESSOA

Água, sumo de laranja, cerveja à pressão +3€
Sangria ou Porto Tónico +7€

EMPSTATADOS



EMPRATADOS OPÇÕES

Duração: 2 horas

ENTRADA

Creme de legumes

Batata brava

Tentúgal de alheira com
maçã

Salada Quinoa, milho e cherry

Salada César com frango
marinado

PRATO PRINCIPAL

Bacalhau a baixa temperatura com
puré de batata violeta e packchoy

Filetes de pescada com arroz de
tomate malandrinho

Ribs de entrecosto com molho
barbecue

Posta de novilho com cama de grelos
e batata sauté

Risotto de shitake e espargos

Poke bowl de salmão marinado

SOBREMESA

Mousse de oreo

Brownie de chocolate e nozes

Tarte de maracujá merengada
Abacaxi com leite creme e zest

limão

Semi frio de morango e
chocolate branco

Fruta laminada

MENU PRINCIPAL

EMPRATADOS

EMPRATADOS OPÇÕES

Duração: 2 horas

EMPRATADOS

SUPLEMENTOS BEBIDAS

SERVIÇO 1

1 entrada
1 prato principal
1 sobremesa

25€
POR PESSOA

SERVIÇO 2

2 entradas
1 prato principal
1 sobremesa

30€
POR PESSOA

SERVIÇO 3

1 entrada
2 pratos principais
1 sobremesa

35€
POR PESSOA

SERVIÇO 4

2 entradas
2 pratos principais
1 sobremesa

36,5€
POR PESSOA

SERVIÇO 5

2 entradas
2 pratos principais
2 sobremesas

39€
POR PESSOA

Mínimo - 10 pessoas
Máximo - 30 pessoas

EMPRATADOS SUPLEMENTOS

Duração: 2 horas

OPÇÃO 1

Água com e sem gás
Refrigerantes

+3€
POR PESSOA

OPÇÃO 2

Água com e sem gás
Sumos naturais
Refrigerantes
Cerveja à pressão
Vinho da Casa

+6€
POR PESSOA

OPÇÃO 3

Água com e sem gás
Sumos naturais
Refrigerantes
Cerveja à pressão
Assobio (Vinho Branco)
Pacheca Cais da Ribeira
(Vinho Tinto)

+10€
POR PESSOA

OPÇÃO 4

Água com e sem gás
Sumos naturais
Refrigerantes
Cerveja à pressão
Assobio (Vinho Branco)
Mondeco (Vinho Tinto)
Carm (Vinho Rosé)

+15€
POR PESSOA

EMPRATADOS

MENU PRINCIPAL

BUFFET



BUFFET COMPOSTO A

Duração: 2 horas

SALADAS SIMPLES

Alface iceberg
Rúcula
Cenoura juliana
Tomate maduro
Beterraba em vinagrete
Pepino e molho César
Cebola, vinagrete mostarda e mel
Ovo cozido e molho iogurte
Grão-de-bico com molho verde
Feijão fradinho com pimentos
Salada de alga wakame e sésamo
Cherry com queijo fresco

SOPAS

Creme de legumes

PRATOS PRINCIPAIS

Selecionar 1 prato

Dourada com rosti de batatas
e alho francês
Bacalhau com natas gratinado
com queijo eddam
Lasanha de bolonhesa seitan e curgete
Frango recheado, legumes salteados
puré de batata doce
Rojões á transmontana

SOBREMESAS

Brownie de chocolate e nozes
Semifrio de morango e pistacho
Fruta laminada

25€ POR PESSOA

SERVIÇO DE BUFFET

Mínimo: 20 pessoas
Máximo: 60 pessoas

MENU PRINCIPAL

BUFFET

BUFFET COMPOSTO B

Duração: 2 horas

SALADAS SIMPLES

Alface iceberg
Rúcula
Cenoura juliana
Tomate maduro
Beterraba em vinagrete
Pepino e molho César
Cebola, vinagrete mostarda e mel
Grão-de-bico com molho verde
Salada de alga wakame e sésamo
Cherry com queijo fresco

SALADAS COMPOSTAS

Salada César original
Salada Waldorf

SOPAS

Creme de abóbora assada

PRATOS PRINCIPAIS

Selecionar 2 pratos

Salmão, espinafre e batata gratinada
Bacalhau á Brás
bifinhos de novilho com cogumelos e
batata chips
Arroz de pato á braga com enchidos
regionais

SOBREMESAS

Brownie de chocolate e nozes
Cheesecake de morango
Abacaxi com leite creme e zest de limão
Fruta laminada

30€ POR PESSOA

SERVIÇO DE BUFFET

Mínimo: 20 pessoas
Máximo: 60 pessoas



BUFFET COMPOSTO C

Duração: 2 horas

SALADAS SIMPLES

- Alface iceberg
- Rúcula
- Cenoura juliana
- Tomate maduro
- Beterraba em vinagrete
- Pepino e molho César
- Cebola, vinagrete mostarda e mel
- Ovo cozido e molho iogurte
- Grão-de-bico com molho verde
- Feijão fradinho com pimentos
- Salada de alga wakame e sésamo
- Cherry com queijo fresco

SALADAS COMPOSTAS

- Salada César original
- Salada Waldorf
- Salada Caprese, cogumelos e rúcula

SOPAS

- Creme de legumes
- Gaspacho de melão e hortelã

PRATOS PRINCIPAIS

- Selecionar 2 pratos*
- Bacalhau com Braga
- Pescada recheada de espinafre com legumes assados
- Bochechas de porco bísaro com arroz selvagem
- Naco de novilho com molho cervejeiro e batata salteada
- Feijoada de legumes e tofu fumado

SOBREMESAS

- Fruta laminada
- Brownie de chocolate e nozes
- Cheesecake de morango
- Abacaxi com leite creme e zest de limão
- Mousse oreo

35€ POR PESSOA

SERVIÇO DE BUFFET

Mínimo: 20 pessoas
Máximo: 60 pessoas



SUPLEMENTO BEBIDAS



BUFFET SUPLEMENTOS

Duração: 2 horas

OPÇÃO 1

Água com e sem gás
Refrigerantes

+3€
POR PESSOA

OPÇÃO 2

Água com e sem gás
Sumos naturais
Refrigerantes
Cerveja à pressão
Vinho da Casa

+6€
POR PESSOA

OPÇÃO 3

Água com e sem gás
Sumos naturais
Refrigerantes
Cerveja à pressão
Assobio (Vinho Branco)
Pacheca Cais da Ribeira
(Vinho Tinto)

+10€
POR PESSOA

OPÇÃO 4

Água com e sem gás
Sumos naturais
Refrigerantes
Cerveja à pressão
Assobio (Vinho Branco)
Mondeco (Vinho Tinto)
Carm (Vinho Rosé)

+15€
POR PESSOA



BUFFET

MENU PRINCIPAL



TERMOS E CONDIÇÕES

- Serviço composto por 1 empregado de mesa para cada 10 pessoas e 1 Chefe de sala
- No valor apresentado está incluído todo serviço de mão-de-obra, matérias, assim como seguro de responsabilidade civil.
- É de responsabilidade da organização, comunicar ao hotel a hora de início do serviço de Catering.
- Todas as alergias ou quaisquer outras inibições ou restrições alimentares, que devam ser tomadas em consideração na prestação de serviços, terão de ser comunicadas ao hotel antecipadamente.
- O IVA está incluído no valor apresentado.
- Política de crianças: Dos 0 a 3 anos são nossas convidadas, dos 4 a 12 anos pagam 50%, e acima de 13 anos pagam o valor total.

Holiday Inn[®]

UM HOTEL IHG

BRAGA

sales@hibraga.com

+351 926 892 678

Rua do Complexo Desportivo, 93

Braga, 4715-034, PT