



# Saludê



Oferecemos um catering saboroso com opções cuidadosamente criadas para atender às necessidades específicas de cada evento. Nosso compromisso é utilizar ingredientes frescos e sazonais, garantindo uma experiência gastronômica única e memorável.

Nosso serviço de catering é personalizado, atendendo as preferências e necessidades, mix de opções tradicionais e principalmente alternativas mais nutritivas.

Pensamos em todos os convidados, incluindo aqueles com restrições alimentares ou que tem preferência por consumir menos alimentos processados, oferecendo pratos inclusivos e adaptados sem comprometer o sabor. Combinamos criatividade, ingredientes de alta qualidade e atenção aos pormenores.

Com essa abordagem cuidadosa, garantimos que todos os seus convidados vivam uma experiência saborosa e cheia de satisfação!

#### Os nossos clientes



Helmi Savolainen

1 comentário · 0 fotos

★★★★★ Há 2 dias

(Traduzido pelo Google) Encomendámos o catering para o almoço da nossa equipa para cerca de 30 colaboradores. Estávamos desejando petiscos frescos e saudáveis, que levassem em consideração diferentes tipos de hábitos / restrições alimentares.

Salude nos entregou um cardápio que correspondia às nossas necessidades - então acabamos pedindo o almoço deles. Eles foram capazes de fornecer o serviço em um prazo muito curto - e ainda com sucesso.

Recebemos muitos comentários excelentes de nossa equipe e todos pareciam ter um sorriso no rosto - o que é o mais importante para nós. Obrigado Salude pelo seu serviço, como disse, estava delicioso. Estamos felizes em cooperar com você no futuro!

# Morning Boxes

 Opção Vegan

Espetada de mix frutas da época	38€ (25 uni)
logurte grego com compota 	45€ (24 uni) V +5€
logurte grego com mel, granola e fruta 	50€ (24 uni) V +5€
Mini Bowl de frutas da estação	50€ (24 uni)
Ball tâmaras, coco e amêndoas 	42€ (25 uni)
Copinhos de chia com leite de coco e coulis de framboesa 	55€ (24 uni)
Chia pudding de canela com doce de maçã *sem açúcar 	55€ (24 uni)

Muffins do bem

65€ (30 uni)

\*Sem glúten, sem açúcar refinado e opção vegan

Limão e papoilas - Cenoura com coco

Maça e canela - Chocolate

Banana crumble - Framboesa crumble

\*\*Decoração com flores comestíveis +3.50€ por box





# Sem glúten

As opções Vegan são naturalmente sem lactose

Pão de queijo Vegan 	20 uni-18€
Espetada de queijo mozzarella, tomate cherry e pesto	25 uni-38€
Muffin salgado (Fiambre de peru e queijo)	25 uni-63€
Muffin salgado (espinafre e ricota)	25 uni-63€
Muffin salgado (tomate, azeitona e queijo)	25 uni-63€
Muffin salgado (bacon e cebola caramelizada)	25 uni-66€
Muffin salgado Vegan (queijo vegan, tomate e orégãos) 	25 uni-66€



## Mini Quiches (quadradinhos)

**45 uni- 72€**

1 sabor

### Sabores:

- Frango cremoso
- Loirrairie classic (bacon e queijo)
- Ricota e espinafre
- Veggie Pizza (queijo, tomate, azeitona preta, cebola roxa e oregãos) \*Sem lácteos
- Vegan Caprese (tomate e pesto) \*Sem lácteos 

# Lunch Time

## Wrap \*Contém glúten

30 uni- 120€

### \*Opção sem glúten

30 uni- 140€

·Frango, espinafre, tomate, cebola crocante e molho mostarda e mel \*Sem lácteos

·Frango, queijo creme, rúcula, tomate

·Veggie - Hummus, Feta, abacate e espinafre

·Pesto Vegan- falafel assado, tomate, azeitona preta, rucula e molho de alho \*Sem lácteos



## Mini Sandes brioche \*Contém glúten

25 uni- 110€

·Ovos mexidos, bacon, tomate e mix folhas \*Sem lácteos

·Ovos mexidos, pasta de abacate e mix folhas \*Sem lácteos

·Presunto, queijo brie, doce de framboesa e rúcula

·Hummus, pesto, feta, azeitona preta e rúcula



## Mini Bagel \*Contém glúten

Bagel Queijo brie e presunto parma

70€ (20 uni)

Bagel Salmão fumado, queijo creme e rucula

78€ (20 uni)

Requeijão, doce de abóbora e nozes



58€ (20 uni)

Pasta de amendoim e compota de framboesa

58€ (20 uni)

\*vegan



## Mini Croquetes de carne assados

40 uni- 42€

(acompanha molho mostarda ou maionese trufada)

Mini bagels de massa vegan: classic com sementes ou opção coloridos naturalmente com espinafre(verde), spirulina (azul), beterraba (vermelho) .



# PLATTERS

## GREEN PLATTER (serve 6 pessoas) 56,90€

Crackers de sementes - Palitos cenoura- Palitos pepino - Tomate cherry Hummus - Hummus de pesto- Guacamole- Mix tâmaras recheadas com nozes bio, amêndoas, amendoim e Chocolate sem açúcar

## SALTY PANCAKE PLATTER 52,90€ \* Opção Vegan 54,90€

Panquecas (40 uni) de aveia salgadas com mix sabor: classic salty e orégãos. Acompanha Queijo curado - Manteiga com ervas - Azeitonas - tomate cherry - Humus de pesto - Queijo Creme de ervas

## PANCAKE PLATTER \*Vegan 49,90€

Panquecas classic (40 unid) + Mix doces para barrar + Mix Frutas da estação  
Manteiga de amendoim - Creme de avelã adoçado com mascavado - Compota de Morango com mascavado



Green Platter

\*Tamanho 30 cm

Mousse chocolate c coulis framboesa 25 uni) 75€

Mousse limão \*sem açúcar refinado (25 uni) 75€

Brigadeiro de chocolate (25 uni) \*sem açúcar refinado e vegan 40€ 

Brigadeiro de caramelo e coco (25 uni) \*sem açúcar refinado e vegan 40€ 

Mini brownie com doce de leite do bem (25 uni) 50€

Espetada de uva com toque de chocolate e nozes (25 uni) 45€ 

# Condições Gerais

## Confirmação

Para podermos garantir disponibilidade da data, a confirmação deve ser feita o mais breve possível. Para a confirmação, é necessário fornecer os seguintes dados: nome da entidade responsável pela faturação, endereço e número de identificação fiscal.

## Formas de pagamento

- 50% do valor no momento da adjudicação para garantir disponibilidade da data pretendida.
- 50% do saldo restante até 5 dias antes da recolha ou entrega.

Caso o evento seja cancelado pelo cliente, a SALUDÊ reserva-se o direito de indenização e proceder aos seguintes débitos:

- 50% do valor total estimado até 5 dias úteis antes da data do evento.
- 100% do valor total estimado até 2 dias úteis antes da data do evento.

Os pagamentos podem ser realizados por meio de Transferência Bancária:

- Conta Vitória Bazotti Unip.
- IBAN PT50 0018 0003 5356 2625 0209 2

**saludecatering@gmail.com**

+351 937 982 561

*Vitória Stelkens*