# Saludê

SALUDÊ
Pastelaria Fit
HEALTHY CATERING
CAKES AND WORKSHOPS

*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

Arkopharma Laboratoires · BCSD Portugal Empresas pela Sustentabilidade · kencko · KPMG · SNS Serviço Nacional de Saúde · tymeshift · teva · 3M

**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

| | |
|---|---|
| Espetada de mix frutas da época | 38€ (25 uni) |
| Iogurte grego com compota | 45€ (24 uni) |
| Iogurte grego com mel, granola sem glúten e fruta | 50€ (24 uni) |
| Mini Bowl de frutas da estação | 50€ (24 uni) |

Muffins do bem — 65€ (30 uni)

*Sem glúten, sem açúcar refinado e opção vegan

Limão e papoilas
Cenoura com especiarias e nozes
Maça e canela
Chocolate
Banana crumble
Framboesa crumble

**Decoração com flores comestíveis +3.50€ por box

Muffin do bem com cobertura de "Doce de Leite" vegan — 78€ (30 uni)

# Sem glúten

*Todas as opções abaixo são sem glúten e as Vegan são naturalmente sem lactose*

| | |
|---|---|
| Pão de queijo Vegan | 20 uni-22€ |
| Espetada de queijo mozarella, tomate cherry e pesto | 25 uni-38€ |
| Muffin salgado (Fiambre de peru e queijo) | 25 uni-63€ |
| Muffin salgado (espinafre cremoso) | 25 uni-63€ |
| Muffin salgado (tomate, queijo e orégãos) | 25 uni-63€ |
| Muffin salgado (bacon e cebola caramelizada) | 25 uni-66€ |
| Muffin massa VERDE de espinafre (queijo creme) | 25 uni-63€ |
| Muffin salgado Vegan (queijo vegan, tomate e orégãos) | 25 uni-66€ |

## Mini Quiches (quadradinhos) 45 uni- 69.90€

**1 sabor**

·*Frango cremoso* ***opção sem lactose disponível - solicitar**
·*Loirraine classic (bacon e queijo)*
·*Espinafre e queijo*
·*Vegan Pizza (queijo, tomate, azeitona preta, cebola roxa e oregãos)* ***Sem lácteos**
·*Vegan Caprese (tomate e pesto)****Sem lácteos**

## Mini Crepes Saludê Coloridos 30 uni- 59.90€

**Cores: bege OU verde de espinafre OU rosa beterraba**

·*Frango, espinafre e molho mostarda e mel* ***Sem lácteos**
·*Frango, queijo creme, tomate e rucula*
·*Vegan -Hummus, pesto e tomate* ***Sem lácteos**
·*Vegan Avocado - pasta de abacate, tomate e nozes* ***Sem lácteos**
·*Pink Veggie- Hummus de Beterraba, Feta e Rúcula*

## Wrap *Contém Glúten 25 uni- 42.90€

·*Frango, espinafre, tomate e molho mostarda e mel* ***Sem lácteos**
·*Frango, queijo creme, rúcula, tomate*
·*Veggie - abacate, tomate, queijo, cenoura e milho* ***Sem lácteos**
·*Pesto Vegan- humus de pesto, espinare, tomate, azeitona preta e azeite de oliva* ***Sem lácteos**

# PLATTERS

## GREEN PLATTER *(serve 6 pessoas)*

*Sem glúten 58,90€* *Contém Glúten 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 52,90€*

*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*

## PORTUGUESE PLATTER **Contém Glúten (serve 6 pessoas) 59,90€*

*Seleção de Queijos e Enchidos, cracker de sementes , broa de milho, maionese de trufa, Frutos Secos, Compota, Azeitonas, mix frutas da estação*

*Green Platter*

**Tamanho 30 cm*

## SUMOS NATURAIS

**Embalagem de Plástico ou vidro retornável +2€ por garrafa**

*Abacaxi e hortelã (2L) 18€*

*Morango, gengibre e maçã (2L) 18€*

*Abacaxi e coco (2L) 20€*

*Limão, gengibre e mangericão (2L) 18€*

*Limonada de Morango (2L) 18€*

# DOCES

*Todas as opções abaixo são sem glúten e as Vegan são naturalmente sem lactose*

| | |
|---|---|
| Mousse de chocolate com coulis framboesa (25 uni) | 75€ |
| Mousse de limão (25 uni) | 75€ |
| Brigadeiro de chocolate (25 uni) *Vegan | 40€ |
| Brigadeiro de caramelo e coco (25 uni) *Vegan | 40€ |
| Mini brownie com doce de leite do bem (25 uni) | 50€ |
| Tarte maça sem açúcar (tâmaras) individual 10 cm (10 uni) *Vegan | 40€ |
| Docinho baby friendly zero açúcar cacau e tamaras (25 uni) *Vegan | 39€ |
| Docinho baby friendly zero açúcar coco e amêndoas(25 uni) *Vegan | 39€ |

# MINI SANDES OU MINI BAGEL

**Mini fofos vegan e coloridos naturalmente com espinfafre, spirulina, beterraba ou classic com sementes...**

***Atenção: Estes produtos abaixo CONTÉM GLÚTEN. São produzidos em local separado de nossa produção para não haver contamizada cruzada de alergénos.**

| | |
|---|---|
| *Bagel Hummus, pesto e tomate* | *56€ (20 uni)* |
| *Bagel Queijo brie e pressunto parma* | *80€ (20 uni)* |
| *Bagel Salmão fumado, queijo creme e rucula* | *90€ (20 uni)* |
| *BagelQueijo creme, tomate, orégãos e rucula* | *56€ (20 uni)* |
| *Bagel Pasta de abacate e ovos mexidos* | *90€ (20 uni)* |
| | |
| *Requeijão e compota de abóbora* | *56€ (20 uni)* |
| *Pasta de amendoim e compota de framboesa* | *56€ (20 uni)* |
| | |
| *Sandes de Camembert, Pera Grelhada e Nozes* | *80€ (20 uni)* |
| *Sandes de Hummus de Beterraba, Feta e Rúcula* | *80€ (20 uni)* |
| *Sandes de Queijo brie, Pêssego Grelhado e Mel* | *80€ (20 uni)* |

Serviço Adicional de Montagem em Lisboa 100€
Esta taxa é referente ao serviço de entrega-organização, montagem da mesa com nossos expositores, toalhas e recolha do material no local com horário a combinar.
Está incluso neste valor também materiais descartáveis ecológicos como talheres se necessário, copos e guardanapos.

Serviço de staff de apoio durante o evento -
Acresce 20€/hora/funcionário

*Este serviço só está disponível para pedidos a cima de 550€
**Este serviço não inclui staff a servir, aluguer de mesas ou limpeza do local.

# Condições Gerais

## Confirmação

Para podermos garantir disponibilidade da data, a confirmação deve ser feita através do pagamento. Se deseja contribuinte na fatura é necessário fornecer os seguintes dados: nome, , 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:

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