



KAILUA

*eventos*





# Ementa

## COCKTAIL DE CHEGADA

SERVIÇO VOLANTE NA ZONA DO AREAL

### BEBIDAS

Espumante Martini Brut, Moscatel, Vinho Kailua Rosé, Sumo de Laranja Natural, Águas com sabores  
Bar de Cocktails e Gins  
Bar de Caipirinhas

### APERITIVOS

Arancinis de Atum, Salmão e Legumes, Croquetes de Espinafres, Espetada Caprese, Camarão Frito, Mini Bruschetta, Tacos de Tártaro de Salmão e Atum

## JANTAR - OPÇÃO 01

SERVIDO À MESA

### ENTRADAS

Caponata  
Pãezinhos Rústicos e Manteigas de ervas e trufa  
Camarão Kailua  
Trilogia de Cogumelos ao Alho

### PRATO PRINCIPAL

ESCOLHER 2 OPÇÕES:

Bacalhau da Islândia com Migas de Feijão e Espinafres  
Caril de tamboril com Arroz Branco  
Cannellones de Trufa com Salada da Horta  
Salmão Braseado com Risotto Bianco  
Camarão Kailua com Batata Nicola'Uala

OU

Rodízio de Pizzas

### KIDS

ESCOLHER 1 OPÇÃO:

Linguini Moana  
Pizza Margherita

### SOBREMESA E CAFÉ

ESCOLHER 1 OPÇÃO IGUAL PARA TODOS OS CONVIDADOS:

Pavlova Lemon Cure  
Carpaccio Abacaxi  
Tiramissu com Caramelo Salgado

### BEBIDAS

DURANTE A REFEIÇÃO

Vinho Branco e Tinto Kailua, Sumo de Laranja Natural, Coca-Cola, Cerveja, Água

## JANTAR VOLANTE - OPÇÃO 02

EM BUFFET

### ENTRADAS

Caponata  
Pãezinhos Rústicos e Manteigas de ervas e trufa  
Camarão Kailua  
Trilogia de Cogumelos ao Alho

### PRATO PRINCIPAL

ESCOLHER 3 OPÇÕES:

Bacalhau da Islândia com Migas de Feijão e Espinafres  
Caril de tamboril com Arroz Branco  
Cannellones de Trufa com Salada da Horta  
Salmão Braseado com Risotto Bianco  
Camarão Kailua com Batata Nicola'Uala

### KIDS

ESCOLHER 1 OPÇÃO:

Linguini Moana  
Pizza Margherita

### SOBREMESA E CAFÉ

ESCOLHER 1 OPÇÃO IGUAL PARA TODOS OS CONVIDADOS:

Pavlova Lemon Cure  
Carpaccio Abacaxi  
Tiramissu com Caramelo Salgado

### BEBIDAS

DURANTE A REFEIÇÃO

Vinho Branco e Tinto Kailua, Sumo de Laranja Natural, Coca-Cola, Cerveja, Água

GUARNIÇÕES E SALADAS COMPOSTAS EM BUFFET



# Ementa

## BUFFET DE DOCES E FRUTAS

---

Mousse de Manga, Mousse de Chocolate Premium, Tiramissu, Pannacota de Caramelo Salgado, Arroz Doce, Cheesecake Maí'a, Pavlova de Frutos do Bosque, Tarte de Maçã e Frutas

## BUFFET DE FRIOS E QUEIJOS

---

Camarão Cozido, Tábuas de Queijos, Tábuas de Enchidos (vegan), Sashimi de Atum e Salmão, Pão, Tostas e Mini Pizzas, Salmão Fumado, Carpaccio de Bacalhau, Hummus Caprese e Saladas de Fusão

## BAR ABERTO

APÓS A REFEIÇÃO

Aguardente Aliança Velha, Moscatel, Whisky, Gin, Vodka, Licor Beirão, Imperial, Vinhos, Sumo de laranja, Águas

---

### OPÇÃO 01 – SERVIDO À MESA 15.000€

*IVA ACRESCE À TAXA LEGAL EM VIGOR*

Máx. 120 pax

### OPÇÃO 02 – JANTAR VOLANTE 125€ POR PESSOA

*IVA ACRESCE À TAXA LEGAL EM VIGOR*

Min. 120 pax

*(NO CASO DE SEREM MENOS PESSOAS, O MÍNIMO DE PAGAMENTO DEVERÁ SER DE 120 PESSOAS)*

## SERVIÇOS INCLUIDOS

---

**Ementa**

**Decoração das mesas e buffets**

**Dj, Sistema de Som e Luzes**

## SERVIÇOS EXTRA

---

**Horas Extra de Espaço** | 200€ Licença de prolongamento de Horário (se ocorrer depois das 2h da manhã) + 250€/hora

**Licenças** | Especial de ruído + espaço improvisado + música (dj, ou música ao vivo)

**Tenda** | 1000€

**Fotógrafo** | Pacote 4 horas | 500€

**Sparkles** | 150€

**Animação de Crianças** | Sob orçamento



## CONDIÇÕES GERAIS

---

- O envio do orçamento não constitui em si, uma pré-reserva.
- O aluguer do espaço está incluído no valor final.
- Só realizamos 1 evento por dia
- Nos meses de Julho e Agosto não realizamos eventos com exclusividade
- Os eventos têm duração de 8 horas em regime de exclusividades, com início às 18h, terminando às 2h da manhã, a partir deste horário será cobrado 200€ da licença de prolongamento de horário, mais 250€ hora.
- Todos os serviços reservados estão sujeitos a cancelamento sem compensação se os pagamentos não forem feitos de acordo com o estabelecido.
- Está incluído uma degustação dos pratos escolhidos da ementa (máx. 2pax), em data a combinar antes do evento.
- As crianças devem ser contabilizadas no total de participantes.
- As refeições das equipas de fotografia e/ou animação terão um custo de 50€ por pessoa, e serão cobradas à parte.
- O pagamento deve ser feito da seguinte forma:
  - 1000€ para efeitos de sinalização e confirmação da data (valor não reembolsável em caso de desistência)
  - O restante valor deverá ser pago até 10 dias antes do evento
  - Todos os valores de acertos finais (convidados ou serviços adicionais) deverão ser pagos até à véspera do evento.
- A identificação e distribuição dos convidados pelas mesas são da responsabilidade dos clientes sendo consideradas mesas com 8 a 10 convidados.
- Todo o material e decoração da responsabilidade dos clientes, deverá ser entregue até à véspera do evento, sendo definida e acordada com o nosso staff.
- O placard e a respectiva identificação das mesas, deverão ser entregues no Kailua até à véspera do evento.
- Não é permitido fogo preso e largada de balões de fogo chineses por questões de segurança, nem largada de balões, confetis e pétalas de rosa por questões ambientais.
- Não é permitido qualquer tipo de alimento ou animação, sem que seja autorizado.
- Todos os doces, queijos, frutas e frios expostos nos buffets são dos clientes e terão de ser levados no dia do evento. Não sendo da responsabilidade do Kailua o condicionamento, transporte e condições sanitárias dos alimentos consumidos fora do evento, nem o fornecimento de caixas take-away (deverão ser trazidas pelo cliente).
- O Kailua reserva-se o direito de ser indemnizado por eventuais danos ou prejuízos provocados por pessoas e actos que ponham em causa o seu património. Os custos da reparação ou substituição de bens serão da responsabilidade do cliente.
- Após 30 dias, esta proposta poderá sofrer alterações.

# KAILUA

WWW.KAILUA.PT  
@KAILUA.FONTEDATELHA

