



C7UB 7 Crafting food experiences.
Catering proposal



Where every
event is a
feast for the
senses.

A nossa visão

Criamos espaços que não estão cheios apenas de pessoas. Têm sabor, têm risos, têm emoções e memórias.

Esta não é uma proposta de catering: é uma proposta de experiências. Uma possibilidade onde cada encontro se torna numa celebração, onde cada refeição tem uma história.

Uma combinação
única de sabores
que se adapta a
cada evento.



A close-up photograph of a bottle of Aperol being poured into a glass filled with ice. The bottle is on the left, with the label 'APEROL' clearly visible. The glass is on the right, and the amber-colored liquid is being poured from a clear glass bottle into it. The background is a blurred bar setting with various bottles and glasses.

Criamos o melhor
ambiente
para eventos
de sucesso.

Criar uma experiência memorável

As opções para organizar o seu evento de sucesso.

OS NOSSOS ESPAÇOS

Cafeteria

Um espaço amplo, com lugares indoor e outdoor. Vista privilegiada sobre os courts de ténis e a cidade



Capacidade: 38 lugares sentados indoor + 70 outdoor

OS NOSSOS ESPAÇOS

Padel Bar

Um deck acolhedor com vista para os espaços de Padel. Com bar próprio, ideal para um evento entre amigos ou equipa.



Capacidade: 40 lugares sentados

OS NOSSOS ESPAÇOS

Studios

Os nossos studios estão disponíveis como salas privadas preparadas para receber qualquer um dos seus eventos.



Capacidade: até 180 lugares sentados



OS NOSSOS ESPAÇOS

Courts

Os courts, cobertos ou ao livre, são espaços amplos e versáteis que se moldam a qualquer tipo de eventos que queira organizar.



Capacidade:

Court de ténis - até 700 pessoas em modo cocktail

Court de padel - até 100 pessoas em modo cocktail

Os nossos tipos de experiência

| Enjoy a meal

As melhores opções gastronómicas para o seu evento.

Siga as nossas sugestões de menu ou faça a sua proposta tailormade.

| Have a drink

Escolha o serviço de bebidas que melhor se adapta ao seu evento.



Enjoy a meal

As melhores opções
gastronómicas para o
seu evento.

Seven Lunch

O melhor serviço de almoço para criar memórias.

Preço

30€ com bebida incluída

A reserva requer um mínimo de 12 pessoas.

Couvert

Pão e a nossa manteiga

Entradas (a partilhar)

Húmus e crudités

OU

Creme de Espargos Verdes

-

Pratos Principais

Filete de Robalo com legumes assados e pesto

OU

Supremo de Frango recheado com requeijão e espinafres e arroz selvagem

OU

Lasanha de espinafres

Sobremesa

Tarte de queijo fresco, coco e abacaxi

OU

Fruta da época

Bebidas

Vinho Branco ou Tinto Imperial

Sumo/Chá do dia

Água

Café

Seven Dinner

Uma refeição completa resumida em três momentos.

Preço

45€ por pessoa

A reserva requer um mínimo de 12 pessoas.

A este valor acresce o valor das bebidas.

Couvert

Pão e a nossa manteiga

Entradas

Burrata, legumes assados e pesto caseiro

OU

Gnocchis caseiros, camarão e coentros

-

Pratos Principais

Lombo de bacalhau, cremoso de batata e ovo tépido

OU

Bife do Acém, molho português, legumes e batata gratinada

OU

Parpadelle, cogumelos, parmesão e trufa de inverno

Sobremesa

Fondant de chocolate negro, caramelo salgado e gelado de amendoim

OU

Tarte de requeijão manga e hortelã

OU

Fruta da época laminada



Buffet

Uma refeição completa resumida em três momentos.

Preço

40€ por pessoa

Serviço de duas horas.

A este valor acresce o valor das bebidas.

Mesa Frios

Tábua de queijos regionais

Tábua de enchidos regionais

Variedade de salgados

Clássico cocktail de Camarão

Salada de Niçoise de frango

Salada de legumes da época assados com pesto caseiro

Broa recheada de mozzarella, pancetta fumada, cebolinho

Pratos Principais

Lascas de Bacalhau confitado e pó de azeitona preta

Gnocchis, abóbora, parmesão e cebolinho

Perú assado, duxelle de cogumelos marrom, castanhas e tomilho

Arroz Basmati, salsa

Legumes assados, pesto e frutos secos

Sobremesa

Brownie chocolate

Mousse de manga e hortelã

Cheesecake de framboesa

Fruta da estação laminada

Cocktail Dînatoire

O serviço de cocktail perfeito com um mix de quentes e frios.

Preço

60€ por pessoa.

Serviço de duas horas. A este valor acresce o valor das bebidas.

Canapés frios (serviço volante)

Gaspacho de Cereja e requeijão

Tomate cherry tricolor, mini mozzarella, azeitona galega e pesto

Pão de Queijo

Bliniss de Salmão gravelax, queijo creme e cebolinho

Bolinha de alheira

Empada de legumes

Camarão, batata crocante, molho teriyaki, cebolinho

Chop Suey de frango, courgette, cenoura, alho francês e sésamo tostado

Tosta Queijo da Serra e compota de abóbora

Guacamole e nachos

Brownie chocolate

Mini Pastel de nata

Cheesecake de manga

Espetadas de frutas

Mesa de queijos e enchidos nacionais

São Jorge (12 meses cura)

Castelo Branco (meia cura)

Ceia Amanteigado

Brie

Presunto (12 meses cura)

Paio

Lombo

Tostas ervas

Grissinis

Compotas caseiras

Uvas brancas

Frutos secos

Mesa de quentes

Lascas de Bacalhau confitado e pó de azeitona preta

Risotto de couve flor, parmesão e salsa

Gnocchis, Camarão black tiger, parmesão e cebolinho

Moqueca de peixe e arroz Basmati com frutos secos

Perú assado, duxelle de cogumelos marrom, castanhas e tomilho

Finger Food

Escolha o conjunto de canapés que mais o entusiasma nesta seleção.

Preço

20€ por 1 hora de serviço para 5 canapés

Por cada canapé extra acresce 4€.

A este valor acresce o valor das bebidas.

Salgados

Blinis de Salmão gravelax, queijo e cebolinho

Croissant, presunto, rúcula e tomate seco

Tomate cherry tricolor, mini mozzarella, azeitona galega e pesto

Pão de queijo mini

Bolinha de alheira

Camarão, batata crocante, molho teriyaki, cebolinho

Chop Suey de Frango, courgette, cenoura, alho francês, sésamo tostado

Tosta Queijo da Serra e compota de Abóbora

Gyozas de vegetais

Empada de legumes

Crudités (cenoura, curgete, pepino e tomate) com molho tzatziki

Húmus do dia

Mini salada de quinoa

Mini sandes de Salmão

Mini sandes de queijo fresco, tomate e manjericão

Doces

Mini tarte de framboesa

Mini mousse de manga

Brownie de avelã

Mini pastel de nata

Espetada de fruta



Have a Drink

As melhores opções para
passar um bom momento.

Have a Drink

Três opções para que possa escolher a que melhor se adequa ao seu evento, com uma variedade de bebidas para todos os gostos.

Menu I

Vinho Branco
Vinho Rosé
Vinho Tinto
Imperial
Sumo do dia ou limonada
Água

Preço
10€ por pessoa/hora

Menu II

Vinho Branco
Vinho Rosé
Vinho Tinto
Imperial
Sumo do dia ou limonada
Água

+Espumante

Preço
14€ por pessoa/hora

Menu III

Vinho Branco
Vinho Rosé
Vinho Tinto
Imperial
Sumo do dia
ou limonada
Água

+Espumante
+Gin Tónico

Preço
18€ por pessoa/hora

ADD-ON

Gin & Aperol Bar 25€ por pessoa/hora



PARA MAIS
INFORMAÇÕES OU
RESERVAS

events@club7.pt

CLUB 7

Off Everything Else