



CZUB7

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 its label clearly visible. The liquid is a vibrant orange-red color. The glass is on the right, and the liquid is being poured into it, creating a dynamic splash. The background is blurred, showing what appears to be a bar or kitchen setting with various items like a juicer and other bottles.

Criamos o melhor
ambiente
para eventos
de sucesso.

Criar uma experiência memorável

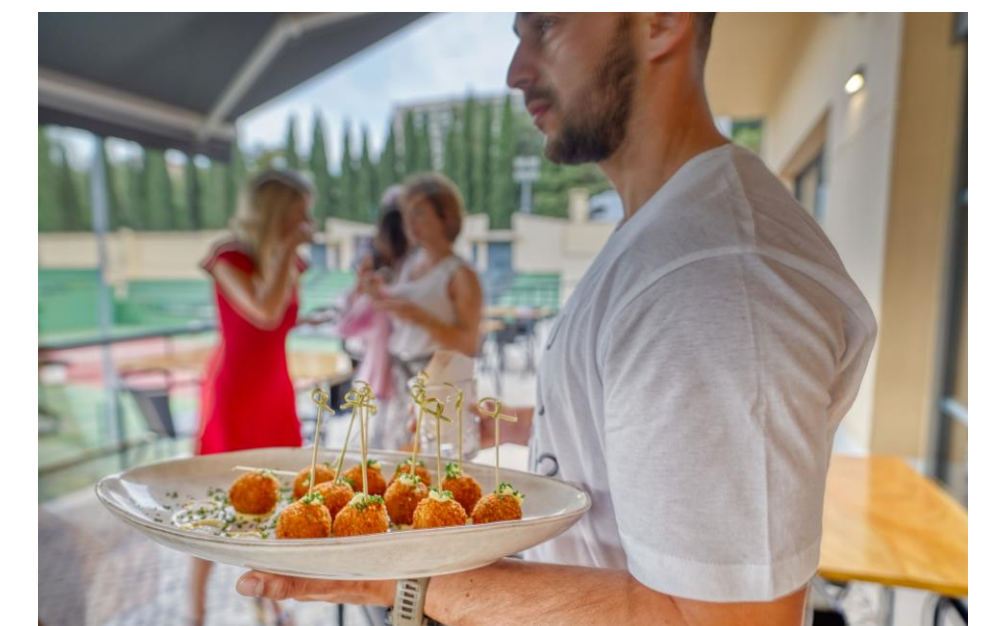
As opções para organizar o seu evento de sucesso.

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



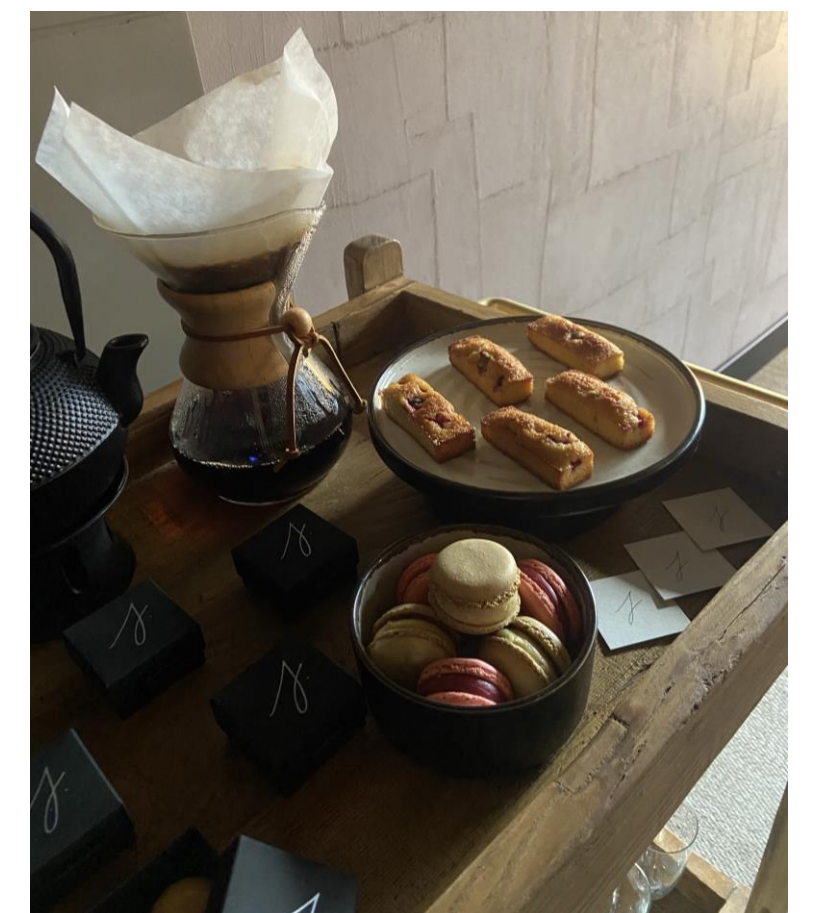
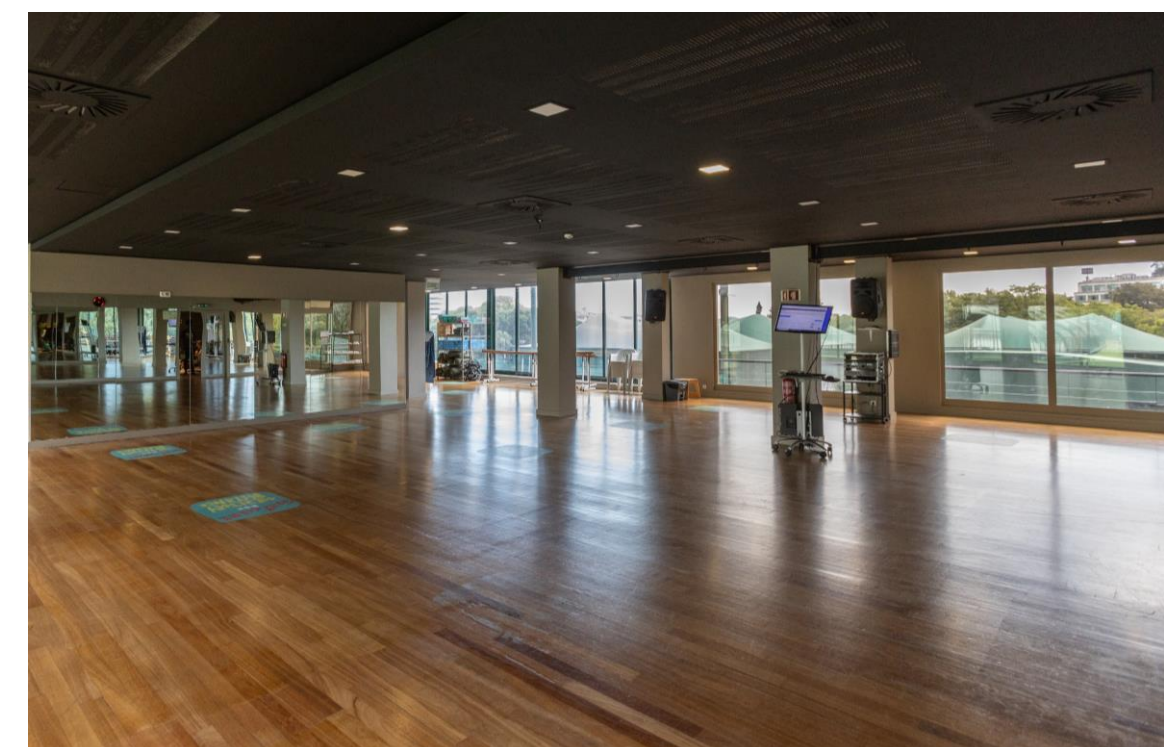
OS NOSSOS ESPAÇOS

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 tênis - até 700 pessoas em modo cocktail

Court de padel - até 100 pessoas em modo cocktail



Os nossos tipos de experiência

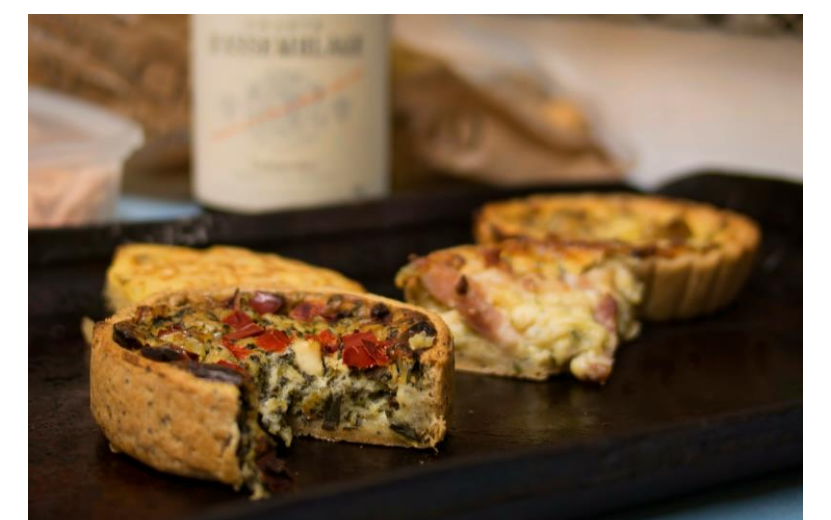
| Enjoy a meal

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 manjerição

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