MIRAD'OURO

CHEF EM CASA

Experiência Gastronômica Portuguesa

Chef Jorge Costa
Especializado em Cozinha Portuguesa

Portugal à mesa, histórias que se saboreiam.

WhatsApp: (31) 99608-6066
miradourogastronomia@gmail.com
Instagram: @miradourogastronomia
miradourogastronomia.com.br

Uma experiência portuguesa na sua casa

A Mirad'ouro leva até ao seu espaço uma experiência gastronômica portuguesa completa, conduzida pelo Chef Jorge Costa. Tradição, apresentação cuidada e serviço de equipe para que o anfitrião possa receber os convidados e aproveitar o evento.

Atendimento a partir de 10 convidados. Para grupos maiores, o valor por pessoa e a composição da equipe são ajustados de acordo com o número de convidados, menu e estrutura necessária.

Menus e investimento inicial

MENU TRADIÇÃO	MENU DESCOBERTA	MENU MIRAD'OURO
1 entrada 1 prato principal 1 sobremesa	2 entradas 1 prato principal 1 sobremesa	3 entradas 2 pratos principais 1 sobremesa
R$ 220	**R$ 270**	**R$ 330**
por pessoa para grupos a partir de 10	por pessoa para grupos a partir de 10	por pessoa para grupos a partir de 10

Grupos maiores: oferecemos condições diferenciadas conforme a quantidade de convidados, o menu escolhido e a equipe necessária. O valor final é apresentado em orçamento personalizado.

Especialidades premium: polvo, determinados cortes de bacalhau, mariscos, leitão, cabrito e outros ingredientes de custo elevado podem ter acréscimo conforme a escolha e a cotação dos ingredientes.
Segundo prato principal: quando não estiver incluído no menu, poderá ser contratado como adicional, com valor definido conforme a escolha.

Seleção Mirad'ouro

Uma curadoria das especialidades da casa. Outras opções portuguesas podem ser consultadas conforme disponibilidade e perfil do evento.

Entradas

- Mini francesinha com ovo de codorna e molho especial
- Bolinhos de bacalhau com maionese de alho e coentro
- Croquete de alheira com mostarda Dijon
- Amêijoas à Bulhão Pato
- Salada de polvo com batatas e pimentão
- Pataniscas de bacalhau com maionese de limão
- Rissóis de camarão com salsa fresca
- Canapés de bochecha de porco com purê de maçã

Pratos principais

- Bacalhau à Zé do Pipo
- Bacalhau à Lagareiro com batatas ao murro
- Bacalhau à Mirad'ouro, recheado com presunto Parma
- Polvo à Lagareiro
- Arroz de pato
- Bochechas de porco estufadas em vinho tinto
- Cabrito assado com batatas ao murro
- Bife à Portuguesa com presunto Parma, ovo e molho especial

Sobremesas

- Pastel de nata com sorbet de baunilha
- Pudim Abade de Priscos
- Sericaia com ameixas de Elvas
- Pão de ló de Ovar
- Arroz doce cremoso com raspas de limão
- Bolo de bolacha com creme de café
- Leite creme queimado
- Toucinho do céu

O que está incluído

O cliente contrata uma experiência completa, não apenas a preparação da comida.

Equipe completa	Chef + Copeira + Auxiliar de limpeza + Garçom. Para grupos maiores, a equipe será reforçada conforme a necessidade operacional.
Preparação e serviço	Preparação dos pratos, organização do serviço, empratamento e acompanhamento durante o período contratado.
Utensílios de cozinha	Levamos os utensílios necessários à preparação, incluindo panelas e vasilhames.
Cozinha do local	É necessário que a cozinha esteja em perfeito funcionamento, especialmente forno e fogão. Não trabalhamos com fogão de indução.
Louça do cliente	Pratos e talheres principais, bem como pratos de apoio para sobremesa, devem estar disponíveis no local.
Duração	Duração estimada de 4 a 5 horas, com entradas, prato principal e sobremesa servidos ao longo da experiência.
Limpeza	A organização e limpeza da cozinha durante o período do evento fazem parte do serviço.

Condições de reserva

• **Reserva:** a data é confirmada mediante pagamento.

• **Pagamento:** 50% no momento da reserva e 50% até 3 dias antes do evento. Cartão de crédito em até 2 vezes sem juros.

• **Alterações:** mudanças no menu devem ser comunicadas com pelo menos 5 dias de antecedência. Convidados adicionais serão cobrados conforme o orçamento atualizado.

• **Cancelamento até 15 dias:** reembolso total.

• **Cancelamento entre 14 e 10 dias:** reembolso de 50% do valor total.

• **Menos de 10 dias:** sem reembolso; possibilidade de reagendamento, sujeito à disponibilidade.

Não incluído

Bebidas, guardanapos de tecido, jogo americano, sousplat, copos/taças e decoração do local. A alimentação de outros colaboradores do evento, como motoristas e seguranças, também não está incluída, salvo contratação adicional.

Solicite a sua proposta personalizada
Informe a data, número de convidados e menu desejado.

WhatsApp: (31) 99608-6066
miradourogastronomia@gmail.com
Instagram: @miradourogastronomia
miradourogastronomia.com.br