



MENUS  
— DE —  
GRUPO

*Group Menus*

**éleBê**  
restaurantes

Os restaurantes **Élebê** são uma referência na gastronomia portuguesa, contando com **três espaços no Porto e um na Póvoa de Varzim** desde 2011, apoiados na experiência do **Grupo Torres, fundado em 1968**. Combinando tradição e inovação, o **Élebê** distingue-se pela qualidade dos seus pratos e pelo ambiente acolhedor e sofisticado.

Os **menus de grupo, eventos e serviço catering** do **Élebê** são pensados para tornar qualquer ocasião inesquecível. Seja um **jantar intimista, um evento corporativo ou uma grande celebração**, garantimos um serviço de excelência, com **ingredientes criteriosamente selecionados** e uma equipa altamente competente e criativa.

Nos restaurantes **Élebê**, cada evento transforma-se numa experiência gastronómica única, marcada pela autenticidade e sofisticação.

Mais informações e contactos:

[www.elebe.pt](http://www.elebe.pt)

-

*The **Élebê** restaurants are a reference in Portuguese gastronomy, **with three locations in Porto and one in Póvoa de Varzim** since 2011, backed by the experience of the **Grupo Torres, founded in 1968**. Combining tradition and innovation, **Élebê** stands out for the quality of its dishes and its welcoming yet sophisticated atmosphere.*

***Élebê's group menus, events, and catering service** are designed to make any occasion unforgettable. Whether it's an **intimate dinner, a corporate event, or a grand celebration**, we guarantee excellence in service, **with carefully selected ingredients** and a highly skilled and creative team.*

*At **Élebê** restaurants, every event becomes a unique gastronomic experience, marked by authenticity and sophistication.*

More information and contacts:

[www.elebe.pt](http://www.elebe.pt)

[www.elebe.pt](http://www.elebe.pt)

[fb/elebept](https://www.facebook.com/elebept)

[@elebe.restaurantes](https://www.instagram.com/elebe.restaurantes)

[geral@elebe.pt](mailto:geral@elebe.pt)

[www.etopetop.com](http://www.etopetop.com)

**éleBê**  
restaurantes

# menu 1

## entradas appetizers

### Couvert

Pão, manteiga do chef e azeite virgem  
*Bread, chef's butter, and virgin olive oil*

**Seleção com três sabores:**  
*Selection with three flavors:*

**Fondue de queijos do chef**  
*Chef's cheese fondue*

**Alheira tradicional com carnes de caça**  
*Traditional alheira with game meats*

**Salada de vegetais frescos**  
*Fresh vegetable salad*

**ou opção vegetariana:**  
*or vegetarian option:*

**Tarte de legumes**  
*Vegetable tart*

## pratos quentes<sup>1</sup> hot dishes<sup>1</sup>

### peixe fish

#### Bacalhau do chef

Confeccionado com legumes do campo, gambas e mozzarella

*Chef's codfish  
Prepared with field vegetables, prawns, and mozzarella*

### carne meat

#### Vitelinha da avó

Assada lentamente e adocicada por castanhas selvagens

*Grandma's veal  
Slow-roasted and sweetened by wild chestnuts*

### vegetariano vegetarian

#### Lasanha de legumes

sugestão do chef envolvendo legumes, cogumelos frescos e massa

*Vegetable lasagna  
Chef's suggestion featuring vegetables, fresh mushrooms, and pasta*

## sobremesas (buffet à mesa) desserts (buffet-style)

**Frutas laminadas**  
*Sliced fruits*

**Doces conventuais & regionais de época**  
*Convent & regional sweets*

## bebidas drinks

**Vinho verde | "Verde" wine:**  
*Rabiosca*

**Douro Branco e Tinto | White and Red Douro wines:**  
*Oupa! Colheita*

**Água, refrigerantes e cerveja**  
*Water, soft drinks, and beer*

**Café**  
*Coffee*

**42,40€**

p.p.p

IVA incluído à taxa em vigor.



I. Selecionar um prato de peixe, carne ou vegetariano.  
Menu válido para 20 pessoas (mínimo).

I. Choose a fish, meat, or vegetarian dish. Menu valid for 20 people (minimum)

www.elebe.pt | geral@elebe.pt



# menu 2

## entradas appetizers

### Couvert

Pão, manteiga do chef e azeite virgem  
*Bread, chef's butter, and virgin olive oil*

### Seleção rica com cinco sabores:

*Rich selection with five flavors:*

### Fondue de queijos do chef

*Chef's cheese fondue*

### Salada de vegetais frescos

*Fresh vegetable salad*

### Alheira de perdiz

*Partridge sausage*

### Sugestão tradicional

*Traditional suggestion*

### Sugestão do chef

*Chef's recommendation*

### ou opção vegetariana:

*or vegetarian option:*

### Tarte de legumes

*Vegetable tart*

## pratos quentes<sup>1</sup> hot dishes<sup>1</sup>

## peixe fish

### Risotto de bacalhau e gambas

*Aromatizado em caldo de gambas*

*Cod and shrimp risotto*

*Flavored with shrimp broth*

## carne meat

### Montada minhota

*Tornedós de alcatra minhota corados com broa e enriquecido por vinho verde*

*"Montada minhota"*

*Roasted stake filets with combread and enriched with a green wine reduction*

## vegetariano vegetarian

### Risotto de Cogumelos

*Guarnecido por cogumelos frescos*

*Mushroom Risotto*

*Garnished with fresh mushrooms*

1. Selecionar um prato de peixe, carne ou vegetariano.

Menu válido para 20 pessoas (mínimo).

1. Choose a fish, meat, or vegetarian dish. Menu valid for 20 people (minimum)

www.elebe.pt | geral@elebe.pt

**eleBe**

## sobremesas (buffet à mesa) desserts (buffet-style)

### Frutas laminadas

*Sliced fruits*

### Doces conventuais & regionais de época

*Convent & regional sweets*

## bebidas drinks

### Vinho verde | "Verde" wine:

*Rabiosca*

### Douro Branco e Tinto | White and Red Douro wines:

*Oupa! Colheita*

### Água, refrigerantes e cerveja

*Water, soft drinks, and beer*

### Café

*Coffee*

**49,90€**

p.p.p

IVA incluído à taxa em vigor.



# menu 3

Welcome Drink  
Oupa! Porto Tónico

## entradas appetizers

**Couvert**  
Pão, manteiga do chef e azeite virgem  
*Bread, chef's butter, and virgin olive oil*

**O chef sugere 5 entradas:**  
*The chef suggests 5 appetizers:*

**Fondue de três queijos**  
*Three-cheese fondue*

**Alheira de perdiz**  
*Partridge sausage*

**Caçarola de gambas**  
*Shrimp casserole*

**Escabeche de faisão**  
*Pheasant escabeche*

**Crocante adocicado**  
*Sweet and crispy*

**ou opção vegetariana:**  
*or vegetarian option:*

**Tarte de legumes**  
*Vegetable tart*

## pratos quentes<sup>1</sup> hot dishes<sup>1</sup>

### peixe fish

**Tentáculo de Polvo ao alho**  
Acompanhado por batatão recheado com maionese de alho e grelos do campo  
*Octopus tentacle with garlic served with a baked potato stuffed with garlic mayonnaise and wild turnip greens*

### carne meat

**Bochechas de porco preto**  
em tostinha de pão e vinagrete de pimentos  
*Black pork cheeks on toasted bread with bell pepper vinaigrette*

I. Selecionar um prato de peixe, carne ou vegetariano.  
Menu válido para 15 pessoas (mínimo).  
I. Choose a fish, meat, or vegetarian dish. Menu valid for 15 people (minimum)  
[www.elebe.pt](http://www.elebe.pt) | [geral@elebe.pt](mailto:geral@elebe.pt)



## vegetariano vegetarian

**Lasanha vegetariana**  
Sugestão do chef envolvendo legumes, cogumelos frescos e massa

*Vegetarian lasagna*  
*Chef's suggestion featuring vegetables, fresh mushrooms, and pasta*

## sobremesas (buffet à mesa)

### desserts (buffet-style)

**Frutas laminadas**  
*Sliced fruits*

**Doces conventuais & regionais de época**  
*Convent & regional sweets*

\*pode ser alterada por outra sobremesa da carta desde que previamente selecionada  
*\*can be replaced with another dessert from the menu if previously selected*

## bebidas drinks

**Vinho verde | "Verde" wine:**  
Rabiosca

**Douro Branco e Tinto | White and Red Douro wines:**  
Oupa! Reserva

**Água, refrigerantes e cerveja**  
*Water, soft drinks, and beer*

**Café**  
*Coffee*

**62,40€**

p.p.p  
IVA incluído à taxa em vigor.



# menu 4

Welcome Drink  
Oupa! Porto Tónico

## entradas appetizers

**Couvert**  
Pão, manteiga do chef e azeite virgem  
*Bread, chef's butter, and virgin olive oil*

**Seleção do mar**  
Momento de satisfação composto por sapateira eLeBê, caçarola de gambas, amêijoas e mexilhão do chef  
*Seafood Selection*  
*A moment of satisfaction composed of eLeBê's crab, shrimp casserole, clams, and mussels by the chef*

**ou opção vegetariana:**  
*or vegetarian option:*

**Tarte de legumes**  
*Vegetable tart*

## pratos quentes hot dishes

### peixe fish

**Filete de robalo em amêndoa**  
Guarnecido por risotto de tomate maduro, ou puré de alho francês e legumes assados  
*Sea bass fillet with almonds*  
*Accompanied by ripe tomato risotto or leek puree and roasted vegetables*

### carne meat

**Vitelinha da avó**  
Assada lentamente e adocicada por castanhas selvagens  
*Grandma's veal*  
*Slow-roasted and sweetened by wild chestnuts*

### vegetariano vegetarian

**Lasanha vegetariana**  
sugestão do chef envolvendo legumes, cogumelos frescos e massa  
*Vegetarian lasagna*  
*Chef's suggestion featuring vegetables, fresh mushrooms, and pasta*

\*Este menu inclui dois pratos principais, peixe e carne. Caso pretendam optar pelo prato vegetariano devem comunicar ao restaurante. Menu válido para 10 pessoas (mínimo).  
*This menu includes fish and meat dishes. Valid for 10 people (minimum).*  
www.elebe.pt | geral@elebe.pt

## sobremesas (buffet à mesa)

### desserts (buffet-style)

**Frutas laminadas**  
*Sliced fruits*

**Doces conventuais & regionais de época**  
*Convent & regional sweets*

\*pode ser alterada por outra sobremesa da carta desde que previamente selecionada  
*\*can be replaced with another dessert from the menu if previously selected*

## bebidas drinks

**Vinho verde | "Verde" wine:**  
Rabiosca

**Douro Branco e Tinto | White and Red Douro wines:**  
Oupa! Reserva

**Água, refrigerantes e cerveja**  
*Water, soft drinks, and beer*

**Café**  
*Coffee*

**72,40€**

p.p.p

IVA incluído à taxa em vigor.





# MENUS DE GRUPO

## GROUP MENUS

Preços para crianças: Gratuito para crianças dos 0 aos 3 anos e 50% de desconto para crianças dos 4 aos 10 anos.

Nos menus apresentados não existem restrições de consumo de comida ou bebidas, sendo o menu finalizado com o serviço de café.

Porto Tónico ou cocktail de receção: Acresce 7,50€ por pessoa.

Em caso de rutura de stock de alguma bebida ou vinho, será apresentada uma alternativa de igual gama e qualidade.

Dois pratos principais em miniatura: Acresce 12€ por pessoa.

Mais um prato principal: Acresce 15€ por pessoa.

Os menus apresentados são menus padrão, podendo ser alterados conforme as preferências do cliente.

Caso o número de convidados seja reduzido após a aprovação da reserva para um número inferior ao mínimo estipulado para cada menu, será cobrada a diferença.

Número mínimo de pessoas aplicável:

Menu 1: 20 pessoas

Menu 2: 20 pessoas

Menu 3: 15 pessoas

Menu 4: 10 pessoas

As imagens apresentadas são meramente ilustrativas.

-

*Children's prices: Free for children aged 0 to 3 years and 50% discount for children aged 4 to 10 years.*

*The presented menus do not have any restrictions on food or drink consumption, with the menu concluding with coffee service.*

*Porto Tónico or reception cocktail: €7.50 per person.*

*In the event of a stock shortage of any beverage or wine, an alternative of the same range and quality will be offered.*

*Two miniature main courses: €12 per person.*

*Additional main course: €15 per person.*

*The presented menus are standard menus, but can be altered according to the customer's preferences.*

*If the number of guests decreases after the reservation is confirmed to a number lower than the minimum required for each menu, the difference will be charged.*

*Minimum number of people applicable:*

*Menu 1: 20 people*

*Menu 2: 20 people*

*Menu 3: 15 people*

*Menu 4: 10 people*

*The images presented are for illustrative purposes only.*

### porto **entreparedes**

rua de entreparedes, 37

4000 - 198 Porto

221 126 603

entreparedes@elebe.pt

### porto **baixa**

rua St. Ildefonso, 118

4000 - 382 Porto

222 032 455

baixa@elebe.pt

### porto **centro**

rua da conceição, 94

4050 - 214 Porto

222 011 651

centro@elebe.pt

### **póvoa de varzim**

rua tenente veiga leal, 40

4490 - 586 Póvoa de Varzim

224 942 985 | 967 010 144

povoa@elebe.pt

Chamada da rede fixa nacional. National landline call.

Chamada da rede móvel nacional. National mobile network call.



## Condições Gerais

### 1. PROPOSTA| MENU

- a) Devido a possíveis instabilidades nas cadeias de abastecimento, poderá haver a necessidade de substituir ou alterar as matérias-primas inicialmente previstas na proposta, sem aviso prévio;
- b) Embora a proposta tenha uma validade definida, em função das recentes variações da economia nacional e internacional, os preços poderão ser ajustados de acordo com o Índice de Preços ao Consumidor publicado na data do evento;
- c) Caso a data de validade expire, será necessário confirmar novamente a disponibilidade da nossa agenda, bem como o valor e os detalhes da proposta;
- d) Ao aceitar a proposta, o cliente concorda com todas as condições contratuais aqui descritas;
- e) O valor da proposta inclui um consumo moderado;
- f) As imagens apresentadas têm caráter meramente ilustrativo.

### 2. DEGUSTAÇÃO/ VISITAS TÉCNICAS/ ENTREGAS DE MATERIAL

- a) O cliente tem a opção de realizar uma degustação do menu, antes mesmo da confirmação do serviço. Esta degustação ocorre na nossa sala de provas, com apoio comercial e presença de chef de cozinha, sendo cobrado o valor de 30€ por pessoa;
- b) A marcação da degustação só será confirmada após o pagamento da mesma;
- c) As visitas técnicas ao espaço são obrigatórias e serão agendadas após a confirmação do cumprimento da alínea 9a);
- d) A entrega e recolha de material ocorrerá durante o horário normal de funcionamento (segunda a sexta-feira, das 9h às 18h). Caso o cliente precise de agendar fora deste horário, poderão ser aplicados custos adicionais.

### 3. CONFIRMAÇÃO DO SERVIÇO A PRESTAR

- a) O cliente deverá confirmar por escrito, com 5 dias úteis de antecedência, todos os pormenores do serviço, incluindo o número de pessoas previstas (conforme alínea a do nº 10);
- b) Qualquer necessidade de alteração ao menu (dietas especiais, opções vegetarianas, etc.) deve ser comunicada por escrito na altura da confirmação do número de pessoas. Caso contrário, não podemos garantir que as refeições para essas opções sejam fornecidas. Se houver alergias alimentares ou outras necessidades específicas, por favor, informe-nos com antecedência. Note que, embora tomemos precauções, a cozinha não dispõe de ambiente controlado, o que pode resultar em contaminação cruzada;
- c) As bebidas incluídas na proposta estão sujeitas a uma política de consumo regulável.

### 4. SERVIÇOS OU ITENS DA RESPONSABILIDADE DO CLIENTE

- a) Caso as bebidas sejam fornecidas pelo cliente, não nos responsabilizamos pela sua refrigeração, sendo aplicável uma taxa de rolha;
- b) Custos adicionais poderão ser aplicados caso haja necessidade de logística e complementos para itens fornecidos pelo cliente.

### 5. VALORES

- a) Todos os valores apresentados estão sujeitos a IVA à taxa legal, sendo 13% para alimentação e 23% para bebidas. Para serviços de take-away ou delivery, aplica-se uma taxa de IVA de 13%;
- b) Os valores poderão ser ajustados caso o serviço seja confirmado com mais de 6 meses de antecedência;
- c) O valor apresentado inclui mão-de-obra, louça, talheres e copos necessários para o serviço contratado;
- d) Crianças até aos 3 anos não pagam, e crianças entre os 4 e os 10 anos pagam 50% do valor orçamentado. No caso das crianças grátis, se a refeição não for solicitada, não será garantida, salvo pedido expresso, com o custo de 50%.

### 6. HORÁRIO

- a) O cliente deverá comunicar a hora de início do serviço de catering;
- b) A proposta inclui um tempo de atendimento limitado, conforme indicado na mesma;
- c) Caso o serviço ultrapasse o tempo previsto, será cobrado um valor adicional por hora, conforme especificado na proposta. Este valor não inclui reposição de alimentos e bebidas;
- d) O atendimento será contabilizado a partir da hora de início do serviço, conforme a confirmação do cliente.

### 7. NÚMERO FINAL DE PESSOAS

- a) O número final de pessoas deverá ser comunicado até 10 dias úteis antes do evento, com uma margem de tolerância de 10% em relação ao número mínimo orçamentado;
- b) Caso o número de pessoas seja inferior ao solicitado no orçamento, reservamo-nos o direito de cobrar o valor orçamentado ou, alternativamente, ajustar o valor da proposta.

### 8. STAFF

- a) O staff será considerado apenas para eventos sociais, não sendo aplicável em eventos empresariais;
- b) O número de pessoas do staff (músicos, fotógrafos, babysitters, etc.) que desejam refeição deverá ser comunicado aquando da confirmação do número final de pessoas. Caso contrário, não garantimos refeição para os mesmos;

- c) O valor correspondente ao staff é de 50% do valor orçamentado por pessoa, desde que estes usufruam da refeição em BackOffice;
- d) O staff a 50% do valor poderá ter um menu específico, acordado com o cliente.

#### **9. LOCAL**

- a) Caso o local do evento não seja definido aquando do pedido de orçamento, reservamo-nos o direito de alterar o menu selecionado em função do espaço escolhido posteriormente, após visita. O orçamento poderá ser ajustado, considerando as alterações de local e morada do evento;
- b) Para todas as zonas onde haja manipulação de alimentos, é necessário que o responsável pelo espaço disponibilize um ponto de água e um ponto de luz elétrica com a potência adequada para os aparelhos necessários à realização do evento.

#### **10. EXCEDENTE ALIMENTAR**

- a) O excedente alimentar não consumido será propriedade do Élebê e poderá ser disponibilizado ao cliente final, desde que o mesmo forneça recipientes adequados e assumo a responsabilidade pelo transporte, consumo e destino das sobras;
- b) O excedente de bebidas é propriedade do Élebê.

#### **11.DANOS**

- a) O Élebê reserva-se o direito de ser indemnizado por danos ou prejuízos causados ao seu património. Os custos de reparação ou substituição de bens serão debitados ao cliente, ao preço de mercado;
- b) Em caso de utilização de velas na decoração, será obrigatório o uso de protetores de atalhados. Caso as velas contenham cera, será cobrada uma taxa extra de lavanderia.

#### **12. CANCELAMENTO DO EVENTO POR PARTE DO CLIENTE**

- a) Em caso de cancelamento por parte do cliente, o valor pago até à data não será reembolsado;
- b) O cancelamento só será válido se notificado por escrito até 72 horas antes da data prevista.

#### **13 .CONDIÇÕES PAGAMENTO**

Casamentos (assinatura de contrato):

- a) Sinal de 30% no momento da confirmação do evento;
- b) Reforço de 30% do valor 30 dias antes do evento;
- c) Pagamento final até 2 dias antes da data do casamento.

Eventos Sociais e Empresariais:

- d) Sinal de 70% no ato da confirmação do serviço;
- e) Pagamento do valor remanescente no final do serviço;
- f) Caso o pagamento não seja cumprido nas condições acordadas, o Élebê reserva-se o direito de não realizar o serviço.

Entidades Estrangeiras:

- a) O pagamento deverá ser feito na totalidade no momento da confirmação do serviço.

Take-Away | Delivery:

- a) O pagamento do valor total deverá ser feito no momento da confirmação do serviço.

#### **14.FORMAS DE PAGAMENTO**

- a) Numerário;
- b) Transferência bancária (IBAN disponível sob consulta).

#### **15.CERTIFICAÇÃO**

- a) A qualidade e segurança alimentar são prioridades para o Élebê. Possuímos a Licença de Exploração Industrial Tipo 3, emitida pela DGAV nº 2478, que nos permite produzir e servir refeições em todo o território nacional;
- b) O Departamento de Qualidade Alimentar do Élebê é responsável pela implementação do Sistema de Segurança Alimentar (HACCP), desde a receção da matéria-prima até o produto final, em conformidade com as normas legais em vigor.

#### **16.RECURSOS HUMANOS**

- a) O Élebê assegura a legalidade do seu quadro de pessoal. Todos os funcionários temporários são contratados de acordo com a legislação em vigor;
- b) Durante o serviço, todos os funcionários estarão identificados com o logótipo do Élebê.

#### **17.COMPROMISSOS**

- a) Em caso de adjudicação da proposta, o cliente autoriza o Élebê a divulgar o seu nome no portfólio e a incluir a sua marca em suportes físicos ou digitais, sempre que necessário para a execução do trabalho.

#### **18.EXCEÇÕES**

- a) Qualquer alteração às condições aqui estabelecidas deverá ser acordada por escrito entre o Élebê e o cliente;
- b) Caso o cliente cancele até 15 dias antes do evento, o valor da adjudicação será mantido em crédito para um novo evento, sujeito a revisão de disponibilidade e preços;
- c) Se o cancelamento for por imposição legal, o valor da adjudicação será mantido em crédito para um novo evento, sujeito a revisão de disponibilidade e preços.



[www.elebe.pt](http://www.elebe.pt)  
[fb/elebept](https://fb/elebept) | [@elebe.restaurantes](https://@elebe.restaurantes)  
[geral@elebe.pt](mailto:geral@elebe.pt)  
[www.etopetop.com](http://www.etopetop.com)



O Grupo ÉTOP é uma empresa com atuação diversificada, fornecendo serviços em diversos setores, com especial destaque para a área da restauração. O grupo é proprietário dos restaurantes ÉLeBê, que estão presentes no mercado há mais de uma década, do SITTIIUM, de uma variedade de vinhos, incluindo a gama Oupa!, e de vários projetos de consultoria e formação.

*The ÉTOP Group is a diversified company, providing services across various sectors, with a special focus on the restaurant industry. The group owns the ÉLeBê restaurants, which have been present in the market for over a decade, SITTIIUM, a range of wines including the Oupa! collection, and various consulting and training projects.*