

## CATERING

VEGAN.ORGANIC.LOCAL



### DOCES | SWEETS

- ★ BOLO DE BOLACHA COM CARAMELO SALGADO | *SALTED CARAMEL COOKIE-CAKE*
- ★ TARTE DE MAÇÃ | *APPLE PIE*
- ★ BOLO DE CENOURA E CREME DE QUEIJO VEGAN | *CARROT AND SPICES CAKE WITH VEGAN CREAM CHEESE*
- ★ *ESTRELA DE CENOURA E ESPECIARIAS* | *CARROT AND SPICES STAR*
- ★ CHEESECAKE DE FRUTOS VERMELHOS | *RED FRUIT CHEESECAKE*
- ★ GALETE DE MORANGOS E/OU MAÇÃ | *STRAWBERRY AND/OR APPLE GALETTE*
- ★ CRUMBLE DE MAÇÃ | *APPLE CUMBLE*
- ★ BOLINHAS DE CÔCO | *COCONUT TRUFFLES*
- ★ TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO & COINTREAU | *DARK CHOCOLATE TRUFFLES*
- ★ TRUFAS DE BOLO | *CAKE TRUFFLES*
- ★ TARTELETES DE LIMÃO E FRAMBOESAS | *LEMON AND RASPBERRY TARTELETES*
- ★ QUADRADINHOS DE LIMÃO | *LEMON SQUARES*
- ★ SALAME DE CHOCOLATE NEGRO | *DARK CHOCOLATE SALAMI*
- ★ BROWNIE DE CHOCOLATE NEGRO & NOZES | *DARK CHOCOLATE & WALNUTS BROWNIE*
- ★ COOKIES COM PEPITAS DE CHOCOLATE NEGRO | *DARK CHOCOLATE CHIPS COOKIES*
- ★ BOLO DE BANANA (PÃO DE BANANA) | *BANANA BREAD*
- ★ MUFFINS DE MIRTILOS | *BLUEBERRY MUFFINS*
- ★ MUFFINS DE ESPELTA E MAÇÃ | *SPELT FLOUR AND APPLE MUFFINS*
- ★ CUPCAKES SIMPLES E DECORADOS | *SIMPLE AND DECORATED CUPCAKES*
- ★ SCONES DE LIMÃO E MIRTILOS | *LEMON AND BLUEBERRY SCONES*

### SALGADOS | SAVOURIES

- ★ BOLINHAS DE FALAFEL | *FALAFEL BALLS*
- ★ ALMÔNDEGAS DE COGUMELOS | *MUSHROOM BALLS*
- ★ PASTELINHOS DE GRÃO | *CHICKPEA PASTELS*
- ★ BOLINHAS DE QUINOA E BATATA DOCE | *QUINOA AND SWEET POTATO BALLS*
- ★ PASTIES DE COGUMELOS | *MUSHROOM PASTIES*
- ★ GALETE DE TOMATE E MANJERICÃO | *TOMATO AND BASIL GALETTE*
- ★ MUFFINS DE ESPINAFRES E NOZ MOSCADA | *SPINACH AND NUTMEG MUFFINS*
- ★ SCONES DE CEBOLINHO | *CHIVE SCONES*
- ★ QUADRADOS DE PÃO DE MILHO | *CORN BREAD SQUARES*
- ★ WELLINGTON DE COGUMELOS, LENTILHAS E NOZES | *MUSHROOMS, LENTILS AND WALNUTS WELLINGTON*
- ★ TOFU COM CROSTA DE BROA | *TOFU WITH CORN BREAD CRUST*
- ★ PÃO DA TERRA COM HÚMUS E CRUDITÉS (pão de forma escuro integral, acompanhado com húmus e vegetais crocantes) | *EARTH BREAD (dark wholemeal bread, with humus and crunchy vegetables)*



**CONTACTOS | CONTACTS** T. 963 524 504 | E-mail [info.bolosofia@gmail.com](mailto:info.bolosofia@gmail.com)