

Criámos este Kit de Banquetes para grupos acima de 15 pessoas, de forma a facilitar a escolha e composição de menus à medida, tendo como suporte variadas e flexíveis sugestões. Teremos um serviço mais eficaz, fluido e com mais garantias de qualidade, fruto da antecipação e planeamento de todos os pormenores.

Estratégia de Sustentabilidade do Restaurante Helana

Definimos no ano de 2018, vários objetivos a alcançar no âmbito da sustentabilidade. Já, num passado recente, temos vindo a implementar várias ações, relacionadas com esta temática, a qual nos é particularmente querida.



Aposta na qualidade dos Ingredientes - Apostamos na utilização de ingredientes locais, sempre que possível com certificação biológica. A identificação de parceiros locais continua a ser uma prioridade na diminuição da nossa "pegada ecológica". Continuamos atentos aos produtos sazonais que podemos incluir na nossa ementa.



Consumíveis sustentavelmente responsáveis - Atentos a políticas/estratégias globais, especificamente no que se refere à Estratégia Europeia de redução do uso do plástico numa Economia Circular (EU) e aos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ONU), estamos a reduzir a compra de matérias-primas com embalagens de plástico (águas, refrigerantes, etc.).



Utilização de Produtos Ekokraft - Optámos pela utilização de papel vegetal ekokraft em detrimento de alumínio ou outros materiais que não provenham de fontes sustentáveis e que utilizem aditivos poluidores (p. ex. branqueadores - cloro).



Papel de Cozinha, guardanapos, papel higiénico, toalhas de mãos de papel e papel de impressão - Com forte peso na geração de resíduos na restauração, todos os consumíveis de papel são provenientes de materiais recicláveis e ecofriendly (pertencem a uma linha inovadora fabricadas a partir do reciclado das embalagens de cartão para bebidas - Tetra Pack) têm certificação Ecolabel, Lucart, BlueAngel e/ou PEFC.



Individuais de mesa - Utilizamos individuais de cortiça, uma matéria-prima de excelência. No final de 2011, o sobreiro foi consagrado, por unanimidade da Assembleia da República, a Árvore Nacional de Portugal. É uma árvore espantosa, de grande longevidade e com uma enorme capacidade de regeneração. Vive em média entre 150 a 200 anos e até hoje nenhum engenho humano conseguiu imitar ou ultrapassar as suas qualidades.



Palhinhas – Palhinhas? Só de papel para servir as nossas bebidas em copos de vidro, contribuindo assim para a diminuição da utilização de plástico no nosso restaurante e no ambiente.



Detergentes Biodegradáveis - Todos os detergentes usados (lava pavimentos, lava loiça manual e espuma lava mãos), são compostos por ingredientes com elevados graus de biodegradabilidade e certificação Ecolabel.



Água Filtrada - Dentro do universo das águas existe um tipo d'água que traz mais benefícios para o planeta: a água local purificada. Graças à tecnologia de micro-filtragem e refrigeração, a água local passa por um processo que elimina 99,99% das bactérias e agentes contaminantes, suprimindo os resíduos e sabores indesejáveis e apurando todas as propriedades benéficas da água. Assim, diminuímos o impacto ambiental inerente ao circuito de distribuição, produção e das embalagens residuais.



Aquecimento - Desde o outono de 2018 o restaurante Helana é aquecido através de pellets provenientes de biomassa.

“Dê abertura a novidades porque vamos decerto surpreende-lo!
Envolve-se...”

Ana Ramos (Chef de Cozinha) & Mário Rui Ramos (Chef Consultor)

Kit Banquetes 2018-19

Entradas na mesa...

		Preço/pax
Pão, Azeitonas, Manteiga de Cabra, Paté de Farinheira e Compota	R C	€ 01.50
Seleção de Pão e Azeitonas	R C V	€ 00.75
Prova de Azeites DOP de Monforte da Beira	R V G	€ 00.80
Morcela de Sangue Regional Cozida ou Assada	R G	€ 01.25
Seleção de Queijos Regionais	R G	€ 01.75
Pimentos Padron com Flor de Sal	V G	€ 02.50
Escabeche de Aves	R G	€ 02.75
Seleção Especial Regional (Queijos, Enchidos e Fritos Regionais)	R	€ 03.00
Cogumelos Silvestres Salteados	V B G R	€ 03.00
Migas de Espargos Trigueiros (sazonal)	R	€ 03.25
Carne de Porco Frita com Malagueta e Pickles	R G	€ 03.50
Pimentos del Piquillo Recheados com Carne	R G	€ 03.75
Amêijoas Pretas à Bulhão Pato	B G	€ 04.00
Camarão Frito com Alho e Limão	G	€ 04.50

Cremes e Sopas...

		Preço/pax
Creme de Legumes Frescos	V C B G	€ 01.60
Sopa de Juliana de Legumes	V B G	€ 01.70
Sopa de Feijão e Hortaliça	R G	€ 01.90
Caldo Verde com Chouriço da Idanha	R G	€ 01.90
Sopa de Grão da Beira com Perfume de Enchidos	R G	€ 02.00
Creme de Cogumelos Silvestres com Tomilho	R G	€ 02.25
Creme de Peixe do Ponsul com Tomate Fresco e Poejos do Rio	R G	€ 02.50
Creme Leve de Camarão com Puré de Ervilhas e Hortelã		€ 02.90

Baixas calorias | Bajas calorías | Low calories

Crianças adoram | Para chicos | For kids

Sem Gluten | Sin gluten | Gluten free

Regional | Regional | Regional






Vegetariano | Vegetariano | Vegetarian










IVA incluído à taxa em vigor | IVA incluído | VAT include

Kit Banquetes 2018-19















Pizas, Pastas e Vegetariano...

		Preço/pax
Seleção Piza Jovem (<i>solicite informações relativas à sua composição</i>)		€ 05.00
Seleção Piza Rodízio (<i>solicite informações relativas à sua composição</i>)		€ 07.00
Lasanha de Espinafres e Cogumelos com Molho de Tomate		€ 07.50
Canelones à Bolonesa com Molho de Tomate		€ 07.75
Hambúrgueres de Vegetais com Cogumelos Salteados		€ 10.00


Peixes...

		Preço/pax
Bacalhau com Natas Gratinado com Queijo		€ 07.00
Tentáculos à Lagareiro	 	€ 07.50
Bacalhau Lascado com Camarão e Espinafres em Gratinado		€ 08.00
Arroz Malandrino de Polvo com Coentros	 	€ 09.00
Bacalhau em Papelote com Molho de Enchidos		€ 09.50

Carnes...

		Preço/pax
Bifinhos de Porco com Cogumelos	 	€ 06.50
O Nosso Arroz de Pato Fantástico!	 	€ 06.75
Burras de Porco Preto Estufadas com Cogumelos e Vinho Tinto	 	€ 07.25
Frango do Campo no Caldeirão com Castanhas ou de Cabidela	 	€ 07.50
Lombinho de Porco com Molho de Queijo Velho de Idanha		€ 08.00
Lombinho de Porco com Molho de Boletus edulis	 	€ 08.25
Bife de Novilho no Barro com Presunto Serrano	 	€ 09.25
Ensopado/Caldeirada de Borreguinho Merino Raiano		€ 10.00

Baixas calorias | *Bajas calorias* | *Low calories* 

Crianças adoram | *Para chicos* | *For kids* 

Sem Gluten | *Sin gluten* | *Gluten free* 

Regional | *Regional* | *Regional* 

Vegetariano | *Vegetariano* | *Vegetarian* 

IVA incluído à taxa em vigor | *IVA incluido* | *VAT include*

Kit Banquetes 2018-19

Sobremesas...

		Preço/pax
Arroz doce ou Papas de Carolo	G R	€ 01.90
Salada de Frutas	B G C V	€ 02.00
Seleção livre do Expositor (<i>somente doces em taça</i>)	C	€ 02.00
Farófias Fofas com Molho Rico	C	€ 02.10
Leite-creme Queimado ao Momento	C	€ 02.20
Mini Tigelada da Beira com Azeite DOP de Monforte da Beira	R	€ 02.80
Crepes com Gelado e Chocolate Quente	C	€ 03.00
Tarte Tépidas de Chocolate com Framboesas	C	€ 03.00
Buffet de Doces e Frutas (min. 30 pax)	C R	€ 03.50

Bebidas...

	Preço/pax
Água e Refrigerante em Decanter	€ 00.80
Água e Refrigerante de Cápsula	€ 01.50
Água, Refrigerante e Vinhos Adega do Alto Tejo em Decanter	€ 02.20
Água, Refrigerante e Vinhos da Adega do Alto Tejo	€ 02.50
Água, Refrigerante e Vinhos Vale da Judia	€ 03.00
Água, Refrigerante e Vinhos Monte Velho	€ 04.00
Da Nossa Carta de Vinhos (<i>mediante stock e escolhido c/antecedência</i>)	25% off
Taxa de Rolha/BYOB, Água e Refrigerante de Cápsula	€ 03.50

Aperitivos...

	Preço/pax
Welcome Drink (Cerveja, Martini, Moscatel, Porto Tawny, Sumos, etc)	C € 02.00

Digestivos...

	Preço/pax
Café Delta Q	R € 00.65
Licores Nacionais e Bagaceiras	R € 03.00
Digestivos Novos	R € 04.00

IVA incluído à taxa em vigor | IVA incluído | VAT include

Situado na zona histórica de Idanha-a-Nova, nas antigas instalações da Fábrica de Refrigerantes Raiana dos anos 50 surge um espaço cuidado, onde o conforto e o bem-estar não foram postos de lado.

Com ingredientes selecionados, de preferência regionais, a cozinha intensifica o conceito de cultura gastronómica, mas também as pizzas e pastas têm um lugar de destaque. Comece por ler um livro de cozinha e deslumbre-se com o canto de leitura, aliando assim os conhecimentos teóricos e prático.

Especialidades

Manteiga de Cabra | Paté de Farinheira | Migas de Espargos Selvagens e/ ou de Criadilhas | Cogumelos Silvestres | Espuma de Azeite | Creme de Cogumelos Silvestres | Tiborna de Bacalhau | Bacalhau em Papelote | Entrecôte com Molho Vintage | Arroz de Cabidela | Pato Confit | Queijos Regionais | Tartita de Requeijão | Tarte Tépidade de Chocolate e Framboesas (1º prémio chocolate Nestlé 2001)

Responsável

Mário Rui Ramos (932694260)

Website | Correio eletrónico | Skype

<http://www.helana.com> | geral@helana.com | ruixox

Morada

Rua José Silvestre Ribeiro, 35 6060-133 IDANHA-A-NOVA, PORTUGAL

Telefone | Fax

(+351) 277 201 095 | (+351) 277 101 501

GPS

39.9216517,-7.2400914

Capacidade

60 lugares

Horários e Encerramento

Refeições - 12:00 às 14:30 e das 19:30 às 22:30 | Encerra às terças e quartas-feiras

Preços médios

Almoço 10€ | Jantar 15€

Facilidades

Acesso a deficientes; estacionamento a 100 metros; reserva aconselhável; recomendado para grupos; multibanco; cartões de crédito.

Tipos de Cozinha

Regional, Tradicional, Italiana, Grelhados e Criativa.

A nossa missão, valores e visão...

“Deixar uma marca positiva no panorama gastronómico da região, baseados na paixão que nos move, no gosto que temos pela profissão que escolhemos e que abraçamos verdadeiramente.”

“Trabalhamos incansavelmente para proporcionar momentos de prazer, satisfação e bem-estar, não esquecendo nunca a nossa alma gastronómica.”

Focamo-nos na obtenção da excelência, através de constantes e crescentes políticas de qualidade, a todos os níveis, desde os ingredientes que usamos, aos fornecedores que escolhemos, não esquecendo as questões sociais e ambientais.

Por isto e muito mais aguardamos a sua visita em breve!

1. Número garantido de pessoas

O restaurante deverá ter conhecimento do nº aproximado de pessoas que irão participar no evento até 8 dias antes do início, sendo que o número final de participantes deverá ser informado até 2 dias antes do evento e será esse o nº final para efeitos de faturação. Caso o número de presenças seja superior, a faturação será ajustada de acordo. O restaurante reserva-se ao direito de alterar o *layout* do espaço caso o número de pessoas confirmadas seja superior ou inferior ao inicialmente previsto.

2. Política de pagamentos, preços e outros

- Todos os preços acordados deverão ser definidos por escrito ou presencialmente;
- As escolhas efetuadas deverão de ser iguais para todos de forma a compor-se um menu.
- Na escolha de um menu que contenha de 2 pratos principais aplicar-se-á um desconto de 25% no 2º prato.
- Extras escolhidos na hora serão abrangidos pelos preçários existentes e não pelo kit de banquetes.
- Todos os nossos preços incluem IVA incluído à taxa em vigor, menus impressos (mediante o envio de logótipo/foto da iniciativa) e 3 horas de serviço.
- É possível efetuar uma prova do menu (custo de 50% do valor orçamentado por pessoa).
- Com a confirmação do evento é necessário um depósito 25 % do valor estimado, o restante será pago no final do evento. Os depósitos não serão reembolsados em qualquer circunstância.

3. Animação, equipamento audiovisual e decoração

É possível contratarmos animação musical, entretenimento, ou decoração específica.

4. Política higiénica/alimentar

Por questões legais no âmbito da segurança alimentar, não é permitida a entrada ou saída do restaurante, ou do local do evento, de quaisquer géneros alimentícios.

5. Sinalética

Toda a sinalética a ser colocada deverá restringir-se às áreas contratadas. O restaurante tem o direito de retirar toda e qualquer sinalética que, pelo seu tamanho, aspeto, localização ou falta de autorização, não se adequem à área onde está colocada. Nenhuma sinalética ou decoração poderá ser colocada em frente a extintores, saídas de emergência ou próximo de fontes que gerem energia.

6. Fumadores

No espaço interior do restaurante não é permitido fumar. Em caso de *catering*, no local do evento serão disponibilizadas áreas de fumadores sempre que seja possível.

7. Utilização dos espaços reservados

É interdito a afixação de pregos, parafusos, pilotasses, fita adesiva ou outros meios para suspensão em paredes, tetos, colunas ou pavimentos.

8. Publicidade e utilização da imagem do Helana

Durante a ocorrência de eventos, qualquer publicidade feita ao restaurante, bem como a utilização do respetivo nome e do logótipo deverão ser do conhecimento e ter a aprovação do conselho de gerência.

9. Extravios

O restaurante não se poderá responsabilizar pelo extravio de bens deixados pelos organizadores e/ou seus convidados nas suas instalações, seja antes, durante ou depois do evento.

10. Segurança

A presença de segurança antes ou durante os eventos deverá ser comunicada e aprovada pelos responsáveis.

11. Encomendas, embalagens e material impresso

O restaurante poderá receber material a utilizar no evento, em nome dos organizadores. Para isso, todas as entregas deverão estar devidamente etiquetadas com o nome do evento, contacto do organizador e do responsável do restaurante bem como a data do respetivo evento. Não serão recebidas encomendas entregues à cobrança. Todo o material remanescente deverá ser recolhido no final do evento.

12. Crianças

Todas as crianças até aos 3 anos são nossas convidadas. Crianças dos 4 aos 11 anos usufruem de um desconto de 50%. Esta situação não se aplica a festas de aniversários de crianças e outros eventos semelhantes.

