

Festival da Vitela, do Vinho Verde, Produtos Regionais e Artesanato de Vale de Cambra

Ficha de Inscrição RESTAURANTES

Dados Identificativos e Autorização de Direito de Imagem

Nome do Estabelecimento: _____ Telef: _____ e-mail: _____

Nome do Responsável: _____ “Autorizo Direito de Imagem” (assinatura): _____

Entrega da Ficha de Inscrição no dia ____/____/____; Recebido pela Organização no dia: ____/____/____; _____

Sinalize com uma cruz (X) a Resposta Correcta relativa à Participação do seu Restaurante em Eventos Gastronómicos da CMVC

Participou em Todas as Mostras de Gastronomia e no Festival da Vitela da CMVC _____

Participou em todas as Mostras de Gastronomia mas não no Festival da Vitela da CMVC _____

Participou em algumas edições da Mostra de Gastronomia da CMVC _____ (quantas? _____)

Participou apenas no Festival da Vitela da CMVC _____

Nunca participou em Nenhum Evento Gastronómico da CMVC _____

Identificação da Equipa Operacional a Afectar ao Serviço de Restaurante durante o Evento

Cozinha:

(Pode acrescentar, se quiser afectar mais elementos)

1. Nome (1º e último) _____; Categ Prof / Função: _____

2. Nome (1º e último) _____; Categ Prof / Função: _____

3. Nome (1º e último) _____; Categ Prof / Função: _____

4. Nome (1º e último) _____; Categ Prof / Função: _____

Mesa:

5. Nome (1º e último) _____; Categ Prof / Função: _____

6. Nome (1º e último) _____; Categ Prof / Função: _____

Festival da Vitela, do Vinho Verde, Produtos Regionais e Artesanato de Vale de Cambra

Proposta de Oferta de Entradas, Caldos ou Papas e Pratos Vitela do Restaurante _____

Proposta a Ser Preenchida Pelo Restaurante		Aprovação Final a Ser preenchida após visita da Comissão de Avaliação dos pratos da CMVC (O restaurante não preenche esta zona na Inscrição)	
Entradas / Pesticos	Preço (c/ IVA)	Entradas / Pesticos	Preço (c/ IVA)
1. Tábua com chouriço , pão e fatias de Broa de milho (obrigatória)		1.	
2.		2.	
3.		3.	
4.		4.	
5.		5.	
6.		6.	
Caldos/ Sopas ou Papas	Preço (c/ IVA)	Caldos/ Sopas ou Papas	Preço (c/ IVA)
1.		1.	
2.		2.	
3.		3.	
Pratos de Vitela	Preço (c/ IVA)	Pratos de Vitela	Preço (c/ IVA)
1.		1.	
2.		2.	
3.		3.	
4.		4.	
5.		5.	

(Observações: Na fase de Inscrição compete ao Restaurante participante preencher de forma clara e completa a coluna da esquerda da tabela 1)

Tabela 1 parte a) – Identificação da Proposta Alimentar do Restaurante e Identificação da Aprovação Final

Festival da Vitela, do Vinho Verde, Produtos Regionais e Artesanato de Vale de Cambra

Proposta de Oferta de Entradas, Caldos ou Papas e Pratos Vitela do Restaurante _____

Proposta a Ser Preenchida Pelo Restaurante		Aprovação Final a Ser preenchida após visita da Comissão de Avaliação dos pratos da CMVC (O restaurante não preenche esta zona na Inscrição)	
Vinhos	Preço (c/ IVA)	Vinhos	Preço (c/ IVA)
1.		1.	
2.		2.	
3.		3.	
4.		4.	
5.		5.	
6.		6.	
Sobremesas	Preço (c/ IVA)	Sobremesas	Preço (c/ IVA)
1.		1.	
2.		2.	
3.		3.	
4.		4.	
5.		5.	
6.		6.	
Máximo de 2 Pratos identificativos do Restaurante (Carne /peixe)	Preço (c/ IVA)	Máximo de 2 Pratos identificativos do Restaurante (Carne /peixe)	Preço (c/ IVA)
1.			
2.			

(Observações: Na fase de Inscrição compete ao Restaurante participante preencher de forma clara e completa a coluna da esquerda da tabela 1)

Tabela 1 parte b) – Identificação da Proposta Alimentar do Restaurante e Identificação da Aprovação Final

FICHA TÉCNICA

Restaurante: _____

Nome do Prato:		
Ingredientes	Quantidade (para 2 pessoas)	Preparação (descrição do modo de preparação)

(Devem ser preenchidas: 1 ficha técnica por cada caldo/sopa/papa e 1 ficha técnica por cada prato de vitela)

Festival da Vitela, do Vinho Verde, Produtos Regionais e Artesanato de Vale de Cambra

Informações de Apoio ao preenchimento da Tabela 1 e das Fichas Técnicas, para além do previsto no Regulamento:

A) A tabela que se segue pretende ser apenas um instrumento meramente indicativo, constituído por exemplos de alimentos que podem integrar os cardápios e formas de confeção. Cada restaurante deve ser criativo, original e inovador. Por favor: **não se cinjam somente a esta tabela meramente exemplificativa!**

ENTRADAS (Exemplos)	SOPAS (Exemplos)	PRATOS (Exemplos gerais sem ficha técnica)	SOBREMESAS (Exemplos)
Broa de milho	Caldo à Lavrador	Vitela assada (especificar se é em forno a lenha e os acompanhamentos)	Pudim de castanhas
Broa com chouriço	Caldo Verde	Bifes de Vitela de cebolada (especificar os acompanhamentos)	Leite-creme
Broa com sardinhas		Aba vitela (grelhada, no forno ou assada)	Aletria com canela
Tábua de Enchidos		Arroz de aba de vitela	Rabanadas
Papas de sarrabulho		Naco de vitela na brasa (especificar os acompanhamentos)	Sopa Seca
Pica-pau de vitela		Vitela estufada com vinho ((especificar os acompanhamentos)	Queijo; Queijo + Compota de Abóbora; Queijo e Marmelada
Salgados		Espetada de Vitela com Bacon e ananás	Calambrias
Papas de Nabiças à Moda antiga		Vitela assada com molho de mel; ou com mel e alecrim	Marmelada
Papas de Carolo		Entrecosto de Vitela na brasa	Mel, Queijo e Nozes
Queijo		Vitela no forno com tempero de Carqueja	
Azeitonas		Vitela assada com molho picante de gengibre	
Pires de Vitela e cogumelos ao alho		Escalopes de vitela alourados com Vinho do Porto	
Moelas		Posta de Vitela em Molho de Alho com Grelas e Batata a Murro	
		Bife do vazio na brasa	

B) Os restaurantes devem refletir e escolher pratos de vitela que possam fazer sucesso no Evento e no seu restaurante, visto que, durante o ano, no mínimo aos fins-de-semana, pelo menos 1 dos pratos de vitela do Festival tem obrigatoriamente que ser parte das cartas e do serviço do restaurante. Quer no Festival, quer no próprio restaurante ao longo do ano, há compromisso do restaurante fazer sugestão nas cartas de prato vitela raça Arouquesa e sugestão concreta de acompanhamento com Vinhos Verdes DOC Cambra.

C) Nesta tabela de exemplo, não se propõem Vinhos, uma vez que os Restaurantes devem ser conhecedores e devem privilegiar, propor e dar lugar de destaque aos Vinhos DOC Cambra, pelo que a selecção de Vinhos deve atender a este requisito.

D) Os restaurantes devem pensar em pratos e na sua forma de apresentação na mesa, uma vez que a apresentação dos pratos (estética) também será valorizada pela comissão de avaliação. Da mesma forma, serem originais e criativos nas propostas são objetivos a serem atingidos por todos.

E) No preenchimento da tabela 1, não são aceites denominações genéricas. Os restaurantes devem identificar tudo com marcas (ex: Queijo Tipo Flamengo Meio-Gordo Limiano) e devem privilegiar os produtos locais e/ou regionais.

F) No preenchimento da tabela e da Fichas Técnicas não serão aceites designações incompletas (ex: Bife de vazio na brasa), A forma correcta será identificar todo o prato (ex: Bife de vazio na brasa com arroz de feijão e grelos). A cada prato proposto corresponde uma ficha técnica.