

OPÇÃO VEGETARIANA I

Vegetarian Menu I

Entrada

Salada Caprese / Caprese Salada

Tomate, Queijo Búfala, Rúcula, Magericão e Azeite

Starter

Tomato, Buffalo mozzarella, Rocket, Basil and Olive oil

Prato principal

Linguini de legumes salteado com molho de Pesto

Main Course

Vegetable Linguini with Pesto sauce

Sobremesa

Salada de Frutas Exóticas

Dessert

Exotic Fruit salad

OPÇÃO VEGETARIANA II

Vegetarian Menu II

Entrada

Queijo Cabra gratinado com mel e frutos secos

Starter

Gratinated Goat cheese wrapped in Brick pastry with Honey and dry Fruits

Prato principal

Hambúrguer vegetariano com Legumes mediterrânicos e Batata frita

Main Courses

Vegetarian Burger with mediterranean vegetables and fries

Sobremesa

Doces Regionais

Dessert

Traditional Algarvian Sweet

OPÇÃO VEGETARIANA III

Vegetarian Menu III

Entrada

Sopa de Espargos

Starter

Asparagus Soup

Prato principal

Poker de cogumelos com Rissoto

Cogumelos, Parmesão, Vinho Branco e Manteiga

Main Courses

Mushrooms Poker with Risoto

Mushrooms, Parmesan cheese, White wine and Butter

Sobremesa

Mousse de Chocolate

Dessert

Chocolate Mousse

MENU I

Entradas

Cogumelos recheados com Bacon, Natas, Queijo Mozzarella e Alho

Starter

Stuffed Mushrooms w/ Bacon, Cream, Mozzarella Cheese & Garlic

Prato Principal

Filete de Peixe-Galo apurado com molho de Camarão, servido com

Batata cozida e Legumes frescos

Main Course

Grilled fillet of John Dory with Shrimp sauce, served with boiled Potatos and
fresh Vegetables

Sobremesas

Crème Brûlée

Dessert

Crème Brûlée

MENU I I

Entradas

Creme de Marisco

Starter

Homemade Seafood creamy Soup

Prato Principal

Supremo de Frango com molho tropical de Ananás, Manga e Coco
servido com Batatas country e Legumes mediterrânicos

Main Course

Chicken Supreme with Tropical sauce of Coconut, Mango and Pineapple
served with country Potatos and mediterranean Vegetables

Sobremesas

Mousse de Chocolate caseira

Dessert

Homemade Chocolat Mousse

MENU III

Entrada

Creme de Abóbora com amêndoa torrada

Starter

Pumpkin cream soup with toasted almond

Prato Principal

Lombinho de Porco Ibérico com Batata country e Legumes mediterrânicos

Main Course

Iberian Pork loin with country Potatoes and mediterranean Vegetables

Sobremesas

Don Rodrigo

Dessert

Traditional egg and Almond Sweet

MENU IV

Entrada

Paté de Aves com geleia de Frutos do Bosque

Starter

Poultry Pâté with Forest Jelly

Prato Principal

Filete de Dourada grelhada servida com Legumes frescos e Batata cozida

Main Course

Grilled sea bream fillet served with fresh Vegetables and boiled Potato

Sobremesa

Panacotta de Frutos Vermelhos

Dessert

Red fruit Panacotta

MENU V

Entrada

Camarões fritos com Alho

Azeite, Alho, Paprica, Coentros e louro

Starters

Fried Prawns with garlic

Pratos Principais

Robalo Inteiro Grelhado com Batatas cozidas, Legumes frescos

Main Courses

Grilled Sea bass (Whole Fish) w/ boiled Potatoes, fresh Vegetables

Sobremesas

Cheese Cake de Maracujá

Desserts

Passion Fruit Cheese Cake

MENU VI

Entrada

Brochetta de Filete de Sardinha

Filete de Sardinha Marinada em Citrinos, Alho e Ervas Aromáticas Servida em Tosta enriquecida com Tomate, e Salpicada com Pimentos

Starters

Sardine Fillet Brochetta

Sardine fillet in a citrus marinade, Garlic and herbs served on toast, enriched with tomato and sprinkled with peppers

Pratos Principais

Bife da Vazia grelhado, com Manteiga Café de Paris, Legumes mediterrânicos e Batata country

Main Courses

Grilled Sirloin steak, w/ Butter Café de Paris, mediterranean Vegetables and country Potato

Sobremesas

Pudim de Leite Condensado

Desserts

Condensed Milk Pudding

Menu VII

Entradas

Amêijoas à Bolhão Pato

Starters

Clams “Bulhão Pato” – Olive oil, Garlic, white Wine and Coriander

Prato Principal

Risoto de Salmão Fumado

Main Courses

Smoked Salmon Risoto

Sobremesa

Profiteroles com Gelado e Chocolate Belga

Dessert

Profiteroles with Ice Cream and Belgian Chocolat

Menu VIII

Entradas

Carpaccio de Novilho

Starters

Beef Carpaccio

Prato Principal

Medalhões de Tamboril com Camarão e Arroz Basmati

Apurado com Cremoso Molho de Marisco, Coentros, e Natas

Main Courses

Monk fish Medallions with Prawns and Basmati Rice

seasoned with creamy seafood sauce, coriander, fresh cream

Sobremesa

Fondant de Chocolate

Dessert

Chocolat Fondant

Menu IX

Entradas

Ceviche de Gambas da Costa com Fruta Tropical

Starters

Local Prawns Ceviche with Tropical Fruit

Prato Principal

Sonhos de Neptuno

1/2 Lagosta, Camarão grelh. Mexilhão, Camarão cozido, Ameijoas

Main Courses

Neptune Dreams

1/2 Lobster, grilled Prawns, Mussels, boiled shrimps, Clams)

Sobremesa

Pedacinhos do Ceu

Dessert

Fig and Almond Traditional Sweet

Menu X

Entradas

Sopa de Peixe

Starters

Fresh Fish Soup

Prato Principal

Medalhões de Novilho com Natas e Cogumelos

Main Courses

Beef Medallions with Cream and mushrooms

Sobremesa

Tiramisú

Dessert

Tiramisú

Menu XI

Entradas

Camarão Selvagem Grelhado (2un)

Starters

Grilled Wild Prawns (2un)

Prato Principal

Tornedó Rossini

com trufas Foie Gras e molho madeira, Servido com Batata Gratinada

Main Courses

Rossini Fillet Steak

with foie gras truffles, Madeira sauce served with Gratin potatoes

Sobremesa

Gelado Mayflower

Dessert

Mayflower Ice Cream

Menu XII

Entradas

Melão com Presunto

Starters

Melon with Smoked Ham

Prato Principal

Bacalhau Assado no Forno

Main Courses

Roast Cod fish

Sobremesa

Fruta Laminada

Dessert

Fresh Fruit

Condições de Reserva

O Menu completo inclui **uma** entrada a optar igual para o grupo, **um** prato principal a optar de peixe ou carne igual para o grupo, **uma** sobremesa a optar igual para o grupo, bebidas (Vinho da casa, Cerveja, Água ou Refrigerantes) durante o serviço do jantar até ao serviço do café.

Reservas com depósito de **50%** sobre a previsão total do valor do evento por transferência Bancária para o IBANPT50 0035 0016 00002493430 42 e o restante **50%** no dia do evento.

Exclusividade do espaço somente para grupos acima de 120 Pessoas ou com taxa de exclusividade a negociar. (esta opção só é possível entre 1/10 do ano corrente até 30/04 do ano seguinte).

Utilização da sala até às 00.00, **exceto** a quando da adjudicação da opção “Animação”, nesse caso passará para as 2:00 com opção de Bar Aberto.

A partir daí será cobrado um valor de 150,00 €\Hora pela utilização do espaço

Crianças: até aos 4 anos e desde que não ocupem lugar na mesa não pagam. A partir dos 4 até aos 12 anos pagam **50%** do valor total do menu escolhido.

Confirmações de n.º de pessoas até 48 h antes do evento.

Depois deste prazo pessoas confirmadas e não presentes terão de ser pagas na sua totalidade.

Opção “ Wellcome Drink “ - Optar por 4 variedades:

1\2 Hora – 4,00 € p/ pax, 1 Hora – 10,00 € p/ pax

- Caipirinha, Caipiroska
- Sangria de Espumante com Frutos Silvestres
- Vinho Branco, Vinho Tinto
- Martini Bianco, Rosso, Dry
- Gin tónico (Gordon's)
- Moscatel
- Sumo Natural Laranja

Opção “Digestivos”

5,00 € p/ pax (inclui um digestivo por pax)

- Whisky Novo
- Rum, Gin, Vodka (bebidas da roda)
- Brandy, Aguardente Velha
- Vinho do Porto Tawny, L.B.V.
- Licor Beirão, Amarguinha

Opção “Bar Aberto”

Até as 00.00 h – 12.50 € p/ pax, até as 02.00 h – 20,00 € p/ pax

- Whisky Novo
- Vodka
- Rum
- Gin
- Licor Beirão, Amarguinha
- Cerveja
- Refrigerantes
- Águas

Opção “Animação”

(só com exclusividade)

- DeeJay Freelancer : Sob Orçamento
- Karaoke: Sob Orçamento
- Música ao Vivo: Sob Orçamento

Booking Conditions

The complete Menu includes 2 Starters choice, 2 Main courses choices, 2 Dessert choices, drinks (house wine, beer, water or soft drinks) during the Dinner service, and coffee.

Reservations with 50% deposit on the total forecast of the event value by Bank transfer to IBANPT50 0035 0016 00002493430 42 and the remaining 50% on the day of the event.

Exclusivity of space only for groups above 120 persons or with exclusivity rate to be negotiated (this option is only possible between 1/10 of the current year and 30/04 of the following year).

Use of the room until 00.00, Except when the "Animation" option is awarded, in this case it will pass to 2:00 with option of Open Bar.

From there will be charged a value of 150.00 € \ Hour for the use of space

Children: up to 4 years old and as long as they do not occupy the table do not pay. From 4 to 12 years old they pay 50% of the total value of the menu chosen.

Confirmation of number of people up to 48 h before the event.

After this deadline confirmed persons and not present will have to be paid in full.

"Wellcome Drink" option - Opt for 4 varieties:

1 \ 2 Hour - 4,00 € for pax, 1 Hour - 10,00 € for pax

- Caipirinha, Caipiroska
- Sparkling Sangria with Wild Fruits
- White Wine, Red Wine
- Martini Bianco, Rosso, Dry
- Gin tonic (Gordon's)
- Muscat
- Natural Orange Juice

Option "Digestivos"

€ 5,00 per pax (includes a digestive per pax)

- New Whiskey
- Rum, Gin, Vodka (wheel drinks)
- Brandy, Aguardente Velha
- Tawny Port Wine, L.B.V.
- Liquor Beirão, Amarguinha

Option "Open Bar"

Until 00.00 h - 12.50 € per pax, until 02.00 h - 20.00 € per pax

- New Whiskey
- Vodka
- Rum
- Gin
- Liquor Beirão, Amarguinha
- Beer
- Soft drinks
- Waters

Option "Animation"

(Only with exclusivity)

- DeeJay Freelancer: Under Budget
- Karaoke: Under Budget
- Live Music: Under Budget