

MENU I

Entradas

Vol au Vent de cogumelos

Ou

Creme de marisco

Prato Principal

Filete de peixe-galo apurado com molho de camarão, com batata cozida e legumes frescos

Ou

Supremo de Frango recheado com Manga, Coco e molho Roquefort servido com arroz de legumes com sabores orientais

Sobremesas

Crème Brûlée

Ou

Mousse de Chocolate caseira

MENU I

Starter

Vol au vent with selection of vegetables

or

Homemade Seafood creamy Soup

Main Course

Grilled fillet of John Dory with shrimp sauce, served with boiled potatos and fresh vegetables

or

Chicken Supreme stuffed with Coconut and Mango, served with oriental flavour vegetable rice and Roquefort sauce

Dessert

Crème Brûlée

or

Homemade Chocolate Mousse

MENU II

Entrada

Calamares Fritos com manteiga de alho

Ou

Melão laminado com finas fatias de Presunto Serrano

Prato Principal

Magret de Pato com molho de Laranja e Mel, servido com legumes mediterrânicos e batata gratinada

Ou

Naco braseado de Atum com Sementes de Sésamo, com legumes frescos e batata-doce

Sobremesas

Profiteroles

Ou

Tarte Merengada de Limão

MENU II

Starter

Deep fried Calamari served with Garlic butter

or

Melon with thinly sliced Serrano Ham

Main Course

Duck Magret with Orange and Honey sauce, served with mediterranean vegetables and Gratin potato

or

Fresh seared Tuna steak with Sesame seeds, served with Sweet potatoes and fresh vegetables

Dessert

Profiteroles

or

Lemon merengue Pie

MENU III

Entrada

Camarões fritos com Alho

Ou

Cogumelos recheados com Bacon, Natas, Queijo mozzarella e Alho

Pratos Principais

Filete de Robalo com batatas cozidas, legumes frescos e molho de ervas

Ou

Bife da Vazia grelhado, com manteiga Café de Paris, legumes mediterrânicos e
batata Gratin

Sobremesas

Pudim de Verão com sorvete de Limão

Ou

Cheesecake de Maracujá

Starters

Fried Prawns with garlic

OR

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

Main Courses

Sea bass fillet w/ boiled Potatoes, fresh Vegetables and a sauce of Cream,
butter and chives

OR

Grilled Sirloin steak, w/ Butter Café de Paris, mediterranean Vegetables and
Gratin potato

Desserts

Passion fruit Cheesecake

OR

Summer pudim w/ Lemon sorbet

Menu IV

Entradas

Ameijoas à Bolhão Pato

Ou

Carpaccio de Novilho

Prato Principal

Cremoso Risotto de Lagosta

Ou

Bife Wellington com molho Madeira com bouquet de Legumes

Sobremesas

Café Gourmand

Ou

Fondant de chocolate com gelado de Baunilha

Menu IV - 50€

Starters

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

Or

Beef Carpaccio

Main Courses

Creamy Lobster tail Rissotto

Or

Steak Wellington with Madeira wine and bouquet of Vegetables

Dessert

Gourmand Coffee

Or

Chocolate Fondant with Vanilla ice cream

OPÇÃO VEGETARIANA

Entrada

Terrina de Legumes

Ou

Queijo cabra gratinado com mel e frutos secos

Prato principal

Linguini de legumes salteado com molho de Pesto

Ou

Hambúrguer vegetariano com Legumes mediterrânicos e batata frita

Sobremesa

Salada de frutas Exóticas

Vegetarian Menu 35€

Starter

Vegetable terrine

Or

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

Main Courses

Vegetarian Burguer with mediterranean vegetables and fries

Or

Vegetable Linguini with Pesto sauce

Dessert

Exotic Fruit salad

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, Agua ou Refrigerantes) durante o serviço do jantar até o 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 30/03 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 nº 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 €/pax, 1 Hora – 10,00 €/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 €/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 €/pax, até as 02.00 h – 20,00 €/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 30/03 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.

"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