

**OPÇÃO VEGETARIANA 1 35€**

**Vegetarian Menu1 35€**

*Entrada*

Terrina de Legumes

**Starter**

Vegetable terrine

**Prato principal**

Linguini de legumes salteado com molho de Pesto

**Main Courses**

Vegetable Linguini with Pesto sauce

**Sobremesa**

Salada de frutas Exóticas

**Dessert**

Exotic Fruit salad

**OPÇÃO VEGETARIANA2 35€**

**Vegetarian Menu2 35€**

*Entrada*

Cabra gratinado Queijo 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 Burguer with mediterranean vegetables and fries

**Sobremesa**

Fruta fresca laminada

**Dessert**

Fresh Fruit

**MENU I - 35€**

***Entradas***

*Vol au Vent de cogumelos*

**Starter**

Vol au vent with selection of mushrooms

***Prato Principal***

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

**Main Course**

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

***Sobremesas***

*Crème Brûlée*

**Dessert**

Crème Brûlée

**MENU I I- 35€**

***Entradas***

*Creme de marisco*

**Starter**

Homemade Seafood creamy Soup

***Prato Principal***

*Supremo de Frango com molho tropical de Ananás, Manga e Coco*  
*servido com arroz orientail e legumes Mediterranos*

**Main Course**

Chicken Supreme with Tropical sause Coconut, Mango and Pineapple  
served with oriental flavour rice and Mediterranean vegetable

***Sobremesas***

*Mousse de Chocolate caseira*

**Dessert**

Homemade Chocolate Mousse

MENU III - 40€

*Entrada*

*Calamares Fritos com manteiga de alho*

**Starter**

Deep fried Calamari served with Garlic butter

*Prato Principal*

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

**Main Course**

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

*Sobremesas*

*Profiteroles*

**Dessert**

Profiteroles

**MENU IV- 40€**

***Entrada***

Melão laminado com finas fatias de Presunto Serrano

**Starter**

Melon with thinly sliced Serrano Ham

***Prato Principal***

Tranche de Salmão Grelhado com molho de laranja e maracujé  
servido com legumes frescos e batata cozida

**Main Course**

Grilled Salmon tranche with orange and passion fruit sauce served with fresh  
vegetables and boiled potato

***Sobremesas***

Tarte Merengada de Limão

**Dessert**

Lemon merengue Pie

**MENU V - 45€**

**Entrada**

Camarões fritos com Alho

**Starters**

Fried Prawns with garlic

**Pratos Principais**

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

**Main Courses**

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

**Sobremesas**

Pudim de Verão com sorvete de Limão

**Desserts**

Summer pudin w/ Lemon sorbet

**MENU VI - 45€**

**Entrada**

Cogumelos recheados com Bacon, Natas, Queijo mozzarella e Alho

**Starters**

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

**Pratos Principais**

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

**Main Courses**

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

**Sobremesas**

Cheesecake de Maracujá

**Desserts**

Passion fruit Cheesecake



Menu VII - 50€

Entradas

Ameijoas à Bolhão Pato

Starters

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

Prato Principal

Bife Wellington com molho Madeira com bouquet de Legumes

Main Courses

Steak Wellington with Madeira wine and bouquet of Vegetables

Sobremesas

Fondant de chocolate com gelado de Baunilha

Dessert

Chocolate Fondant with Vanilla ice cream

**Menu VIII - 50€**

**Entradas**

Carpaccio de Novilho

**Starters**

Beef Carpaccio

**Prato Principal**

Cremoso Risotto de Lagosta

**Main Courses**

Creamy Lobster tail Rissotto

**Sobremesas**

Café Gourmand

**Dessert**

Gourmand Coffee

## 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 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 €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 30/03 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