

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