

Menu de Natal

PARA GRUPOS

Com aperitivo e bebidas seleção da casa incluídas

* Buffets disponíveis a partir de 30 pessoas



ÍNDICE

Cocktail de Receção Bebidas durante a refeição.....	pág. 3
Menu de Natal I	
· Empratado.....	pág. 4
· Buffet.....	pág. 4
Menu de Natal II	
· Empratado.....	pág. 5
· Buffet.....	pág. 6
Menu de Natal III	
· Empratado.....	pág. 7
· Buffet.....	pág. 8
Condições.....	pág. 9





Cocktail de Receção

Incluído em todos os Menus

E porque nada melhor do que um cocktail e uma boa vista para começar o jantar de Natal com o pé direito, todas as propostas de menus do Restaurante Do Forte apresentadas neste dossier, quer seja buffet ou empratado, incluem um cocktail de receção num dos nossos pátios:

- Duração de 30 minutos;
- Serviço de espumante, sumo de laranja e água;
- Aperitivos sólidos: amêndoas, azeitonas e amendoim;
- Música ambiente durante o aperitivo.

Bebidas durante a refeição

Incluído em todos os Menus

Todos os menus apresentados neste dossier incluem as bebidas durante a refeição: vinhos branco e tinto (sugestão da casa), sumos, águas e cervejas.

NOTA: Caso pretenda, poderá avançar com outra opção de vinhos (preço sob consulta).





Empratado de Natal I

[duração do evento: 4 h]

COUVERT

Mini padeirinha, manteiga

ENTRADINHAS

Carne de vinho e alhos à mesa

ENTRADA

Folhado de alheira de caça, salada agridoce, tapenade

PRINCIPAL

Barriga confitada, aligot rústico, chutney de granny smith

- ou -

Dourada em sesamo, polenta, legumes assados

SOBREMESA

Carpaccio de ananás aromatizado em pumante com ervas, sorvete de coco

CAFÉ E DIGESTIVO

Buffet de Natal I

[duração do evento: 4 h]

COUVERT

Mini padeirinha, manteiga

SALADAS COMPOSTAS

Salada de queijo fresco e orégãos

Salada nicoise

Salada coleslaw

SALADAS SIMPES

Tomate laminado

Mescla de alface

SELEÇÃO DE ENTRADAS FRIAS CAMPONESAS

Presunto com frutos tropicais

PEIXE

Bacalhau com natas

CARNE

Arroz de pato

Secretos de porco preto com especiarias e mounier

ACOMPANHAMENTOS

Arroz de segurelha

Legumes da estação

SOBREMESAS

Mouse chocolate branco e limão

Pudim Flan

Abacaxi Assado



Empratado de Natal II

[duração do evento: 4 h]

COUVERT

Mini padeirinha, manteiga

ENTRADINHAS

Carne de vinho e alhos, azeitonas temperadas à mesa

ENTRADA

Risoto de cogumelos selvagens e espargos, rúcula

PRINCIPAL

Chamuça de pato confitado, batata rústica, chalotas pickles

- ou -

Dourada em crosta de azeitona, polenta cremosa, funcho

SOBREMESA

Copa gelada, biscoito de pistachio, framboesa

CAFÉ E DIGESTIVO





Buffet de Natal II

[duração do evento: 4 h]

COUVERT

Mini padeirinha, manteiga

SELEÇÃO DE ENTRADAS FRIAS DO MAR

Camarão com cebolinho

SELEÇÃO DE ENTRADAS FRIAS CAMPONESAS

Presunto com frutos tropicais

Carnes frias

SALADAS SIMPES

Tomate laminado com orégãos

Mescla de alface

SALADAS COMPOSTAS

Milho doce toucinho e pimentos

Salada nicoise

Requeijão, tomate chucha assado

MOLHOS

Molho cocktail

Molho tártaro

PEIXE

Bacalhau espiritual

Dourada crocante e molho tártaro

CARNE

Parmentier de barriga de porco sous vide

Douradinhos de peru em panko e mostarda Dijon

ACOMPANHAMENTOS

Batata doce salteada em mel de cana

Legumes assados em pesto

SOBREMESAS

Mousse de chocolate branco e limão

Semifrio de maracujá

Crepes com molho de laranja e anis

Taça de gelatina

Abacaxi assados em canela

CAFÉ E DIGESTIVO



Empratado de Natal III

[duração do evento: 5 h]

COUVERT

Mini padeirinha, manteiga

ENTRADINHAS

Carne de vinho e alhos, azeitonas temperadas, alheiras crocantes
à mesa

ENTRADA

Troucha de camarão, esparregado, bisque, aioli

SOPA

Creme de funcho, azeite preto

PRINCIPAL

Faceira confitada, esmagada de batata com azeitona, chalota glaceada

- ou -

Salmão braseado, aligot de funcho, touille de choco

SOBREMESA

Brownie de chocolate, caramelo salgado, frutos vermelhos

CAFÉ E DIGESTIVO





Buffet de Natal III

[duração do evento: 5 h]

COUVERT

Mini padeirinha, manteiga

SELECÇÃO DE ENTRADAS FRIAS DO MAR

Camarão cozido em água de mar
Salmão fumado em erva doce

SELECÇÃO DE ENTRADAS FRIAS CAMPONESAS

Presunto com frutos tropicais

SALADAS SIMPLES

Tomate chucha e orégãos
Mescla de alfaces

SALADAS COMPOSTAS

Salada niçoise
Legumes da época assados em pesto

MOLHOS

Molho cocktail, molho vinagrete, molho tártaro

PEIXE

Bacalhau á brás
Parmentier de frutos do mar

CARNE

Novilho braseado, cogumelos
Cachaço de porco preto, castanhas

ACOMPANHAMENTOS

Batata parisiense crocante
Moussaca de legumes da horta

SOBREMESAS

Mousse de guianduja e praliné de amêndoa
Pudim de maracujá
Crumble de maçã
Delícia de caramelo
Taça de gelatina tropical
Espelho de frutas da época

CAFÉ E DIGESTIVO



Condições

PAGAMENTO

Deverá ser pago 50% do valor estimado, aquando da reserva, de modo a bloquear a data pretendida.

CANCELAMENTOS

Cancelamentos posteriores a esta data, não terão direito a reembolso dos valores pagos anteriormente.

MENUS E CONVIDADOS

O menu pretendido terá de ser escolhido aquando da reserva e deverá ser o mesmo para todos os convidados. O número final de convidados deverá ser informado até 3 dias úteis antes do dia do jantar.

NÃO EXCLUSIVIDADE DO ESPAÇO

As reservas efetuadas não garantem exclusividade do espaço. Caso pretendam uma reserva com estas características, por favor contactem o nosso departamento comercial, através do grupoforte@forte.restaurant / comercial@forte.restaurant ou dos telefones 291 215 584 / 934 986 898.

NÃO COMPARÊNCIA

A não comparência de pessoas no dia do jantar, é requerido o pagamento de 80% do valor do menu.

MENUS EMPRATADOS

O número mínimo para os menus empratados é de 15 pessoas.

MENUS BUFFETS

O número mínimo para buffets é de 30 pessoas.

CRIANÇAS

Crianças dos 2 aos 5 anos pagam 7,50€ - Menu de Criança.

Crianças dos 6 aos 11 anos pagam 50% do valor do menu escolhido.

A partir dos 12 anos, pagam na totalidade.



Pretende assinalar a época festiva e realizar o jantar da empresa no

Restaurante Do Forte?

Efetue já a sua reserva:

grupoforte@forte.restaurant / comercial@forte.restaurant ou dos telefones