



Menus de Natal

GRUPOS

(APERITIVO E BEBIDAS SELEÇÃO DA CASA INCLUÍDAS)

MENU EMPRATADO | MENU BUFFET

25€/pessoa

MENU EMPRATADO | MENU BUFFET

30€/pessoa

MENU EMPRATADO | MENU BUFFET

37€/pessoa

* Buffets disponíveis a partir de 30 pessoas





Cocktail de receção

Incluída em todos os Menus

E porque nada melhor do que uma boa receção para começar o jantar de Natal com o pé direito, todas as propostas de menus do Restaurante Armazém do Sal apresentadas neste dossier, quer seja buffet ou empratado, **incluem uma receção.**

- **1 Aperitivo por pessoa em bandeja (espumante, sumo ou água)**

Bebidas durante a refeição

Incluída 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)



25€
pessoa

EMPRATADO

Duração do evento: 4 h

ENTRADA

Peru teriyaki, salada caesar, parmesão

PRATO PRINCIPAL

Dourada com presunto, bulgur, legumes, molho holandês

- OU -

Cachaço de porco preto em longa cozedura, esmaga de batata assada, cebola e azeitonas, maçã em vinagrete

SOBREMESA

Tartelete de limão

CAFÉ E DIGESTIVO

BUFFET

Duração do evento: 4 h

ENTRADA EMPRATADA

Alheira de caça de Mirandela crocante, salada coleslaw, vinagrete de framboesa

QUENTES

Bacalhau com natas

Empadão de pescada e frutos do mar

Bochechas de porco preto

Frango assado com cerveja preta e sweet chili

ACOMPANHAMENTOS

Arroz e bacon, Legumes assados, Batata à padeiro

SOBREMESA EMPRATADA

Pudim flan de chocolate e laranja

CAFÉ E DIGESTIVO



30€
pessoa

EMPRATADO

Duração do evento: 4 h

ENTRADA

Lulas em panko, salada caesar, parmesão

PRATO PRINCIPAL

Robalo selado em azeite porcini, risoto de cogumelos, estragão

- OU -

Bife de novilho, tortilha de batata, legumes salteados, barbecue

SOBREMESA

Mil folhas de maracujá e chocolate, gelado de baunilha

CAFÉ E DIGESTIVO



30€
pessoa

BUFFET

Duração do evento: 4 h

SALADAS SIMPLES

Alfaces e pepino, cenoura, beterraba, tomate

SALADAS COMPOSTAS

Cuscuz e legumes

Tropical de camarão

Beterraba em escabeche

Feijão encarnado e faceira de porco fumada

MOLHOS

Vinagrete, maionese de alho e cebolinho

QUENTES

Bacalhau com broa de milho

Arroz de mariscos

Coxa de pato assada

Rolinhos de novilho e presunto

ACOMPANHAMENTOS

Batata doce assada

Arroz basmati

Brócolos

SOBREMESAS

Arroz doce

Bavaroise de maracujá

Delícia de limão e oreo

Torta de laranja

Pudim de iogurte

Mousse de chocolate e laranja

Seleção de frutas laminadas

CAFÉ E DIGESTIVO



37€
pessoa

EMPRATADO

Duração do evento: 5 h

ENTRADA

Camarão em panko, salada de waldorf, sweet chili

PRATO PRINCIPAL

Tentáculo de polvo no forno, esmagada de batata e erva doce,
compota de cebola

- OU -

Peito de pato na salamandra, castanhas em puré e salteadas,
redução de laranja e amoras

SOBREMESA

Crème brûlée de laranja, gelado de chocolate e avelã

CAFÉ E DIGESTIVO



37€
pessoa

BUFFET

Duração do evento: 5 h

SALADAS SIMPLES

Alfaces, cenoura, tomate, pepino, milho

SALADAS COMPOSTAS

Salmão fumado e requeijão

Salada caesar

Feijão frade pimentos e feta

Bacalhau e grão em escabeche

Salada de favas cozidas e bacon

MOLHOS

Vinagretes, teriyaki, mostarda dijon

QUENTES

Polvo à lagareiro

Espada com amêndoa

Medalhões de vitela, bacon e cornichons

Borrego estufado

ACOMPANHAMENTOS

Lasanha de legumes

Arroz de tomilho

Terrina de batata

SOBREMESAS

Bavaroise de frutos vermelhos

Cheesecake de baunilha

Molotof e ovos moles

Semifrio de maracujá

Tiramisú

Mousse de chocolate negro

Frutas frescas laminadas

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 291 215 581 / 934 986 898.

NÃO COMPARÊNCIA

A não comparência de pessoas no dia do evento, 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 ou amigos
no Restaurante
Armazém do Sal?*



Efetue já a sua reserva!

grupoforte@forte.restaurant

comercial@forte.restaurant

291 241 285 / 934 986 898