



Menus 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. 5
Menu de Natal III	
· Empratado	pág. 7
· Buffet	pág. 8
Condições	pág. 9



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

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 1

[duração do evento: 4 h]

ENTRADA

Carpaccio de novilho. Salada César. Queijo São Jorge. Crotons

PRATO PRINCIPAL

Dourada com presunto. Polenta frita. Legumes. Molho holandês

- ou -

Peito de frango recheado com alheira. Puré rústico de batata. Cebola e azeitonas. Molho barbecue

SOBREMESA

Chessecake de tangerina

CAFÉ E DIGESTIVO

Buffet de Natal 1

[duração do evento: 4 h]

ENTRADA EMPRATADA

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

SALADAS SIMPLES

Alfaces, Tomate, Pepino, Cenoura, Cebola

QUENTES

Bacalhau com natas

Espada à camarão

Bochechas de porco preto

Frango assado com cerveja preta

ACOMPANHAMENTOS

Arroz e bacon

Legumes assados

Batata salteada com alho e ervas

SOBREMESA EMPRATADA

Mil folhas de maracujá. Sorvete de tomate inglês

CAFÉ E DIGESTIVO



Empratado de Natal 11

[duração do evento: 4 h]

ENTRADA

Camarão em kataifi. Salada selvagem. Maionese de beterraba. Abacate

PRATO PRINCIPAL

Robalo selado em azeite porcini. Risoto de cogumelos. Molho de estragão

- ou -

Bife de novilho, batata rosti. Trougha de legumes. Molho bearnês

SOBREMESA

Panacota de chocolate negro. Caramelo salgado. Raspas de cacau

CAFÉ E DIGESTIVO

Buffet de Natal 11

[duração do evento: 4 h]

SALADAS SIMPLES

Alfices 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

Pescada em panko. Cebola confitada

Arroz de pato canela e café

Rolinhos de peru e presunto

(continua...)



Buffet de Natal 11

(continuação)

ACOMPANHAMENTOS

Batata doce salteada
Arroz de legumes
Feijoca estufada. Bacon e ervas

SOBREMESAS

Tarte de natas
Molotof. ovos moles e lima
Pudim de iogurte
Mousse de chocolate e limão
seleção de frutas laminadas

CAFÉ E DIGESTIVO



Empratado de Natal 111

[duração do evento: 5 h]

ENTRADA

Vol-au-vent de polvo. Abacate. Funcho

PRATO PRINCIPAL

Salmão no forno. Batata e erva doce. Molho meunière

- ou -

Coxa de pato recheada com frutos secos. Puré de castanhas.
Redução de laranja e amoras

SOBREMESA

Vulcão de chocolate. Gelado de baunilha. pistacho

CAFÉ E DIGESTIVO



Buffet de Natal 111

[duração do evento: 5 h]

SALADAS SIMPLES

Alfaces, cenoura, tomate, pepino, beterraba

SALADAS COMPOSTAS

Salmão fumado e requeijão

Salada tropical de frutos do mar

Salada grega

Bacalhau e grão em escabeche

Salada de favas cozidas e bacon

MOLHOS

Vinagrete. Tártaro. Mostarda dijon

QUENTES

Polvo à lagareiro

Salmão assado. Champanhe e funcho

Medalhões de vitela, bacon e cornichons

Parmentier de borrego estufado com tâmaras e castanhas

ACOMPANHAMENTOS

Tortellini de requeijão

Arroz de tomilho

Batata salteada

Seleção de legumes frescos salteados

SOBREMESAS

Cheesecake de baunilha

Pavlova de frutas da época

Tiramisu

Pudim de chocolate

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 no Restaurante Armazém do Sal?

Efetue já a sua reserva:

grupoforte@forte.restaurant / comercial@forte.restaurant | 291 241 285 / 934 986 898