



Restaurante  
do FORTE

# *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 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

*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)



Restaurante  
do FORTE

**25€**  
pessoa

## **Empratado**

**Duração do evento: 4 h**

### **COUVERT**

Mini padeirinha, manteiga de ervas, paté

### **ENTRADINHAS**

Carne de vinho e alhos à mesa

### **ENTRADA**

Carpaccio de peru recheado em sous vide com frutos secos,  
salada caesar, redução de soja

### **PRINCIPAL**

Dourada na chapa, falso molho de caril, alho confitado

- ou -

Cachaço em baixa temperatura e castanha, terrina de batata,  
brunoise de Granny Smith

### **SOBREMESA**

Clafoutis de ananás, sorvete de cítrico, suspiros

### **CAFÉ E DIGESTIVO**

---

## **Buffet**

**Duração do evento: 4 h**

### **COUVERT**

Mini padeirinha, manteiga de ervas, paté

### **ENTRADA EMPRATADA**

Troucha de cogumelos e esparregado, tapenade, salada selvagem

### **PEIXE**

Bacalhau espiritual

### **CARNE**

Douradinhos de peru, molho tártaro  
Barriga de porco em sous vide, maçã granny smith.

### **ACOMPANHAMENTOS**

Batata em pesto de especiarias, Legumes da estação a vapor

### **SOBREMESA**

Panacota de anis, coulis de frutos vermelhos, gelado artesanal

### **CAFÉ E DIGESTIVO**



Restaurante  
do FORTE

**30€**  
pessoa

## ***Empratado***

**Duração do evento: 4 h**

### **COUVERT**

Mini padeirinha, manteiga de ervas, paté

### **ENTRADINHAS**

Carne de vinho e alhos, azeitonas temperadas à mesa

### **ENTRADA**

Folhado de alheira e azeitona preta, alfaces selvagens  
e vinagrete de maçã

### **PRINCIPAL**

Barriga confitada, mousse de batata, chalotas glaceadas,  
saladinha de maçã

- ou -

Bodião, cama de pimentos tricolor e curgete, buerre blanc

### **SOBREMESA**

Sufilé de maracujá, splash de frutos vermelhos, gelado à medida

### **CAFÉ E DIGESTIVO**



Restaurante  
do FORTE

**30€**  
pessoa

## **Buffet**

**Duração do evento: 4 h**

### **COUVERT**

Mini padeirinha, manteiga de ervas, paté de camarão

### **SELEÇÃO DE ENTRADAS FRIAS DO MAR**

Salada de marisco e funcho assado

### **SELEÇÃO DE ENTRADAS FRIAS CAMPONESAS**

Presunto com frutos tropicais

Rosbife com alcaparras

### **SALADAS SIMPES**

Tomate laminado com orégãos

Mescla de alfaces

### **SALADAS COMPOSTAS**

Salada de grão com bacalhau e azeitonas

Salada coleslaw

Queijo fresco, tomate cherry

### **MOLHOS**

Molho cocktail, Molho tártaro

### **PEIXE**

Bacalhau com natas

Pescada em panko, pesto de tomate seco

### **CARNE**

Cachaço de porco preto confitado e castanhas

Arroz de pato

### **ACOMPANHAMENTOS**

Batata nova salteada em ervas finas, Legumes assados em pesto

### **SOBREMESAS**

Mousse de chocolate negro e frutos vermelhos

Semifrio de maracujá

Tarte de maçã e amêndoas

Crepes com molho de laranja e anis

Taça de gelatina

Espelho de frutas da época

### **CAFÉ E DIGESTIVO**





Restaurante  
do FORTE

**37€**  
pessoa

## ***Empratado***

**Duração do evento: 4 h**

### **COUVERT**

Mini padeirinha, manteiga de ervas, paté

### **ENTRADINHAS**

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

### **ENTRADA**

Camarão crocante, risoto de lima, aioli, rúcula

### **SOPA**

Aveludado de abóbora e canela, morcela estaladiça

### **PRINCIPAL**

Bife do filete recheado, batata doce, shimegi, molho Bearnes

- ou -

Espada em kataif, polenta de choco cremosa , espargo verde

### **SOBREMESA**

Mousse de giandija, crocante de avelã, praliné de amêndoa,  
gelado

### **CAFÉ E DIGESTIVO**



Restaurante  
do FORTE

## **Buffet**

**Duração do evento: 4 h**

**37€**  
pessoa

### **COUVERT**

Mini padeirinha, manteiga de ervas, paté de camarão

### **SELEÇÃO DE ENTRADAS FRIAS DO MAR**

Camarão descascado com cebolinho  
Espelho de peixe fumados

### **SELEÇÃO DE ENTRADAS FRIAS CAMPONESAS**

Perú em sous vide com especiarias e ervas  
Presunto com frutos tropicais

### **SALADAS SIMPES**

Lâminas de tomate com orégãos  
Cenoura  
Mescla de alfaces

### **SALADAS COMPOSTAS**

Salada de milho doce, pimentos e azeitona  
Salada de feijão encarnado e bacon

### **MOLHOS**

Molho cocktail, molho vinagrete, molho tártaro

### **PEIXE**

Bacalhau à Gomes de Sá  
Arroz valenciano

### **CARNE**

Perna de borrego estufada em alecrim  
Frango assado em citrinos e ervas

### **ACOMPANHAMENTOS**

Batata parisiense crocante, Lasanha de legumes assados

### **SOBREMESAS**

Mousse de gianduja e praliné de amêndoa  
Cheesecake de maracujá  
Tarte de limão merengada  
Crumble de maçã  
Panacota de frutos vermelhos  
Mosaicos de gelatina variada  
Abacaxi assado em canela e anis

### **CAFÉ E DIGESTIVO**



Restaurante  
do FORTE



## 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](mailto:grupoforte@forte.restaurant) / [comercial@forte.restaurant](mailto: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 do Forte?*



**Restaurante  
do FORTE**

**Efetue já a sua reserva!**

**grupoforte@forte.restaurant**

**comercial@forte.restaurant**

**291 241 285 / 934 986 898**