

JANTARES DE GRUPO EM SALÃO PRIVADO

MENU JANTAR

30€ Por Pessoa | Inclui :

Entrada
Prato Principal
Sobremesa
4 Bebida por pessoa

AVISOS, TERMOS E CONDIÇÕES

Não se trata de um
Menu Degustação ou **Buffet à
descrição**

Os convidados devem apenas consumir
da opção previamente selecionada

Acima de 20 pessoas, privatizamos uma
sala para o seu grupo, sem custo
adicional

Empréstimo de uma coluna (+€40,00)

Bar aberto 20h-02h (+10€,00 por pessoa)

Acesso aos eventos da noite via
Pass Fábrica com **50%** (+€5,00)

Contratação de uma banda ao vivo ou de
um Dj (sob consulta)

Até aos 6 anos cortesia da casa

Dos 6 aos 12 anos pagam 50%
(€15.00)

Dos 12 às 18 anos paga valor adulto
(€30.00)

A organização do jantar/festa,
tem o direito de trazer o seu próprio
DJ/banda/performer, para animar a
festa.

Após selecionar entre duas a três opções
de prato, **deve comunicar** as
respectivas proporções
***até à 3ª Feira que antecede o
jantar***

Ex.: 60% Lasanha Bolonhesa,
50% arroz polvo

50% mousse
50% Salada fruta

POLÍTICA ANTI-DESPERDÍCIO

As pessoas que efetuam a reserva **têm
até 48h** de antecedência para
**modificar o número de pessoas por
escrito.**

Caso contrário, o grupo pagará 50% do
preço do jantar das pessoas que não
comparecerem.

POLÍTICA DE SERVIÇO

O jantar é servido em "**réchaud**" numa
mesa de buffet.

O empregado de serviço estará à vossa
disposição no decorrer do serão
(20h - 02h)

Este deverá proceder à reposição de
comida e bebida, respeitando o estipulado
no menu jantar de grupo acordado por
escrito

PROPOSTAS

ENTRADAS

Creme brule de queijo de cabra ao alecrim com crackers + tzatziki

PRINCIPAL

(Escolha **até 3** opções: uma de carne, uma de peixe e uma vegetariana, se necessário)

CARNE

Assado de porco com molho de natas e cogumelos

OU

*molho barbecue,
acompanha com batata rústica*

Estrogonofe de frango ou novilho com batata palha e arroz

Bourguignon de vaca com batata rústica.

Frango basquaise com legumes e batatas assadas

Arroz de Pato

PEIXE

Arroz de Polvo

Bacalhau a Gomes de Sá

Caldeirada de peixe

Filete de peixe com Molho Beurre Blanc e batata à murro

VEGETARIANOS

Ratatouille com arroz e espetada de seitan (vegan)

Lasagna Vegetariana

Moqueca de Legumes (vegan)

SOBREMESA

(Escolha **até 2** opções)

Serradura

(bolo de bolacha caseiro com nata)

Panacota de Frutos Vermelhos

Mousse de Chocolate

Arroz doce

BEBIDAS

Bebidas Incluídas no Menu Jantar:

Água

(à descrição durante a refeição)

—
Vinho

Cló 2022 (Tinto)

(Branco)

*Quinta do Pinto Estate Collection
2015 (+ 4.00 p/ pessoa)*

CERVEJA

Heineken

SIDRA

Bandida do Pomar

REFRIGERANTES

Nestea

Cocacola

Ginger Ale

****O serviço de café não está incluído****