

BLUE

BISTROT

MENU DE NATAL PARA GRUPOS



BEM-VINDOS AO BLUE,

Preparámos este menu a pensar na partilha e nos bons momentos à mesa que fazem parte do espírito natalício.

Esta experiência começa com as nossas **tábuas**. Seja qual for a opção do menu que escolher, todas as delícias das tábuas “**Partir e Repartir**” e “**Veggie Christmas**” estão incluídas e são para compartilhar. Pode optar por ambas as tábuas ou apenas uma.

“**Este é só para mim**”, será o seu prato principal com o toque de calor e sabor que a época merece.

“**Para os gulosos partilharem**”, é o momento mais doce da refeição e foi pensado para partilhar. (Não se preocupe, iremos garantir que todos têm oportunidade de degustar um bocadinho de cada sobremesa.)





PARTIR E REPARTIR

Croquetes de pato

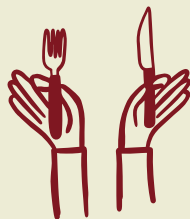
Queijo amanteigado Monte da Vinha

Arancini de polvo com chutney de pimento

Tostas de pão alentejano e azeitonas marinadas

Pesto de castanha e salsa

Crocante de alheira com mostarda e mel



VEGGIE CHRISTMAS

Cogumelos salteados com alho, tomilho e alecrim

Burrata com vinagre de figo e frutos secos

Flatbread e azeitonas marinadas

Manteiga de alho assado, cogumelos e ervas

Abóbora *hokkaido* assada com queijo feta e pistácio

Pastéis crocantes de batata doce com molho de amendoim e limão

Cenoura glaceada com sésamo e mel



ESTE É SÓ PARA MIM

Bacalhau assado com puré de grão, espinafre, ovo escalfado e *crumble* de azeitona

Arroz de polvo cremoso com alho assado e coentros

Filete de corvina com puré de pastinaca e molho de açafraão e limão

Bochecha de porco glaceadas com Vinho do Porto gnocchi de batata e aipo assado

Pernil de porco a baixa temperatura com puré de castanha e brócolos assados

Perna de borrego assada lentamente, batata assada e molho de hortelã e laranja

Orecchiette com cogumelos salteados, pesto vegan e nozes caramelizadas

Risotto de abóbora assada, sementes tostadas e queijo feta

Crocante de cogumelos com salada de inverno e vinagrete de trufa



PARA OS GULOSOS PARTILHAREM

Panetone com chocolate e pistácio

Mini pavlovas de frutos vermelhos

Leite creme aromatizado com laranja
e canela

Brownie de chocolate

Sonhos com calda de especiarias

Mini tarte de maçã e canela com
caramelo salgado

Fruta







OPÇÃO I

Tábuas de partilha

1 prato principal*

Sobremesas para
partilhar

35€

OPÇÃO II

Tábuas de partilha

Pré-seleção de 2 pratos
principais que estarão
disponíveis para escolha.
(Cada elemento do grupo
pode escolher ao momento
entre 2 dos pratos
previamente selecionados.)

Sobremesas para partilhar

43,50€

OPÇÃO III

Tábuas de partilha

2 pratos principais escolhidos
previamente, ambos
disponíveis para cada pessoa
do grupo no momento do
evento

Sobremesas para partilhar

48,50€

* Selecione um prato principal para o grupo antes do evento.
Em todas as opções de menu, pode optar por ter disponíveis as duas tábuas de partilha ou apenas uma.
Valores não incluem bebidas. O suplemento de bebidas tem o valor adicional de 15€ por pessoa e inclui Vinho Tinto,
Vinho Branco, Cerveja e refrigerantes. Preços por pessoa. IVA incluído.



CONDIÇÕES

CONDIÇÕES PARA SERVIÇO DE MENUS DE NATAL

Mínimo de 8 pessoas

A pré-seleção do/s prato/s principal/ais deve ser unânime.

Alternativas serão propostas para participantes com restrições alimentares.

CONDIÇÕES PARA SUPLEMENTO DE BEBIDAS

Disponíveis para acompanhar almoços ou jantares.

O serviço dos suplementos de bebidas iniciará apenas quando todos os participantes se encontrarem à mesa e o respetivo serviço de almoço ou jantar se iniciar, e terminará logo após a sobremesa.

CONDIÇÕES ADICIONAIS

Pratos principais escolhidos deverão ser comunicados por email, até 7 dias antes do evento, tais como quaisquer alterações solicitadas.

O cliente concorda em não trazer ou em não permitir que os seus participantes tragam comida ou bebidas para Hotel. Caso tal situação ocorra, deverá ser previamente autorizado pelo Hotel e o cliente será responsável pela qualidade e por eventuais doenças ou intoxicações causadas aos hóspedes e/ou convidados.

Taxa de rolha: 15€ por garrafa aberta.

POLÍTICA DE PAGAMENTO

70% de depósito aquando a confirmação da reserva.

30% 7 dias antes da data do evento.

Quaisquer consumos adicionais devem ser pagos no check-out do evento.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO

Em caso de cancelamento os depósitos efetuados não são reembolsáveis.

Pode cancelar até 25% do evento sem custos até 7 dias antes da data do evento.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Agradecemos que nos informe atempadamente caso existam clientes com alergias e /ou intolerâncias alimentares.

Por favor ter em consideração que apesar de todos os cuidados serem aplicados na cozinha, poderá existir riscos de presença de ingredientes alérgenos. Não garantimos nem nos responsabilizamos pela contaminação dos mesmos.

Informamos que os nossos menus poderão sofrer alterações devido a usarmos produtos frescos e de estação.





Rua Barata Salgueiro, 55, 1250 - 043 Lisboa T. 210 405 415 | sales@bomportohotels.com | [@blue.bistrot.lisbon](https://www.instagram.com/blue.bistrot.lisbon)