

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.

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.





PARTIR E REPARTIR

Croquete de pato com maionese trufada

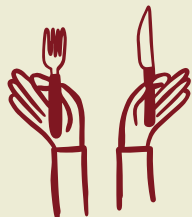
Queijo amanteigado assado com mel, tomilho e noz

Arancini de bacalhau com aioli de alho assado

Pão rústico com manteiga de laranja

Creme de requeijão, ervas e limão com compota de tomate

Mini pica-pau de novilho com pickles



VEGGIE CHRISTMAS

Abóbora assada com iogurte, romã e za'atar

Burrata com tomate confitado, pesto de ervas e frutos secos

Croquetes de batata-doce, espinafre e queijo

Couve-flor assada com tahini e amêndoa

Cenoura assada com mel, cominhos e laranja

Flatbread com azeite aromatizado



ESTE É SÓ PARA MIM

Bacalhau confitado com
esmagada de batata,
espinafre, azeite de alho, louro,
crumble de broa e azeitona

Arroz cremoso de camarão,
limão e coentros

Filete de dourada assada com
legumes de inverno, batata
assada e molho de manteiga e
limão

Bochecha de novilho estufada
em vinho tinto com puré de
batata e legumes assados

Lombinho de porco com crosta
de ervas, puré de maçã, couve
salteada e jus

Borrego assado com batata
fondant e molho de hortelã

Risotto de abóbora assada
com queijo de cabra e
sementes tostadas

Gnocchi de batata com
cogumelos salteados,
manteiga de sálvia e noz

“Steak” de couve-flor
assado com puré de aipo,
legumes tostados e molho
de amêndoa



PARA OS GULOSOS PARTILHAREM

Mini tronco de Natal de chocolate

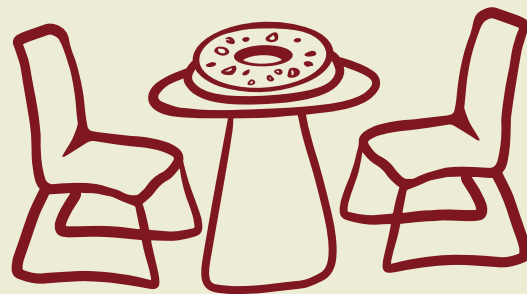
Sonhos recheados com creme de baunilha

Leite creme aromatizado com laranja

Cheesecake de forno com frutos vermelhos

Mini rabanadas com caramelo salgado

Brownie de chocolate e noz pecan







OPÇÃO I

Tábuas de partilha

1 prato principal*

Sobremesas para partilhar

35€

OPÇÃO II

Tábuas de partilha

Pré-seleção de 2 pratos principais. (Cada elemento do grupo pode escolher ao momento um dos 2 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€

*A escolha do prato principal deve ser igual para todos os convidados, com exceção de restrições alimentares que providenciamos uma alternativa

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 13,50€ por pessoa e inclui vinho Rebello (branco e tinto), cerveja, sumos naturais, limonada, refrigerantes, água com e sem gás. 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 10 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

50% de depósito aquando da confirmação da reserva.

50% de depósito até 10 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 50% do evento sem custos até 10 dias antes da data do evento.

INFORMAÇÕES DE ALERGÉNIOS

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.





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