ELEVADOR
RESTAURANTE

MENU
GROUPE

1

AMUSE-BOUCHE

1 ENTRÉE
À PARTAGER

PLAT PRINCIPAL

DESSERT

39€

par personne
(TVA incluse)

2

AMUSE-BOUCHE

2 ENTRÉES
À PARTAGER

PLAT PRINCIPAL

DESSERT

44€

par personne
(TVA incluse)

3

AMUSE-BOUCHE

2 ENTRÉES
À PARTAGER

PLAT DE POISSON

PLAT DE VIANDE

DESSERT

49€

par personne
(TVA incluse)

Boissons non incluses.

+5€ boissons sans alcool (jus, eau et café)
+10€ jus, eau, verre de vin ou bière et café

MENU GROUPE

AMUSE-BOUCHE

Houmous de pois chiches
à l'huile d'olive et au paprika

Olives noires marinées
aux herbes et aux agrumes

Sélection de pains

ENTRÉES

Crème veloutée de châtaignes
avec jambon croustillant

Croquette de canard avec compotée d'oignon rouge,
vin de porto et moutarde

Mini brochettes de poulet marinées
aux agrumes et au gingembre

Beignets de seiche en tempura
avec sauce tartare

Plateaux de charcuteries et fromages artisanaux,
avec miel, raisins et fruits secs

Les plats cuisinés, fabriqué et commercialisé dans cet appareil peut contenir des substances ou produits provoquant des allergies ou d'intolérances alimentaires, tels que: céréales contenant des graines gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, noix, le céleri, sésame, moutarde, le dioxyde de soufre et les sulfi tes, lupin et les mollusques et leurs dérivés. (Conformément à l'annexe II du règlement (UE) n.o 1169/2011).
Pour plus d'informations se il vous plaît demander aux employés de service.
(TVA incluse vouloir taux légal)

MENU GROUPE

POISSONS

Maigre rôti en croûte d'herbes et de citron,
accompagné de pommes de terre nouvelles rôties et de légumes de saison

Bar grillé sur risotto de citron vert et asperges vertes,
sauce beurre blanc et pois mange-tout

Riz crémeux au lotte et crevettes,
parfumé au safran et à la coriandre

Tataki de thon en croûte de sésame noir,
purée de chou-fleur et sauce teriyaki aux agrumes

VIANDES

Joues de bœuf confites 24 heures
avec sauce au romarin, servies avec polenta crémeuse

Rumsteck de veau de lait cuit à basse température,
purée de pommes de terre truffée et légumes glacés

Magret de canard caramélisé au miel de romarin,
châtaignes, pommes et jus d'orange

Filet de porc noir en croûte wellington avec pleurottes,
purée de pomme verte rôtie et sauce muscat

Les plats cuisinés, fabriqué et commercialisé dans cet appareil peut contenir des substances ou produits provoquant des allergies ou d'intolérances alimentaires, tels que: céréales contenant des graines gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, noix, le céleri, sésame, moutarde, le dioxyde de soufre et les sulfi tes, lupin et les mollusques et leurs dérivés. (Conformément à l'annexe II du règlement (UE) n.o 1169/2011).
Pour plus d'informations se il vous plaît demander aux employés de service.
(TVA incluse vouloir taux légal)

MENU GROUPE

VEGETARIEN

ENTRÉES

Tartare de betterave, avocat et mangue
avec croquant de riz sauvage

Gyozas aux champignons shiitake et châtaignes,
sauce ponzu et graines de sésame

PLATS PRINCIPAUX

Aubergine rôtie, purée de chou-fleur truffée,
crumble de noix et feta

Polenta crémeuse aux trois champignons sauvages,
salade de haricots mungo et micro-pousses

DESSERTS

Tarte rustique aux pommes et aux amandes
avec glace à la poire rocha

Mousse au chocolat noir,
croustillant de noisette et fleur de sel

Cheesecake au yuzu et au citron dans un verre,
crumble au gingembre et meringue croquante

Assortiment de fruits frais tranchés

Les plats cuisinés, fabriqué et commercialisé dans cet appareil peut contenir des substances ou produits provoquant des allergies ou d'intolérances alimentaires, tels que: céréales contenant des graines gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, noix, le céleri, sésame, moutarde, le dioxyde de soufre et les sulfi tes, lupin et les mollusques et leurs dérivés. (Conformément à l'annexe II du règlement (UE) n.o 1169/2011).
Pour plus d'informations se il vous plaît demander aux employés de service.
(TVA incluse vouloir taux légal)

CONDITIONS

GÉNÉRALITÉS

Le choix des plats doit être le même pour tout le groupe, sauf en cas d'allergies ou de restrictions alimentaires.

Boissons non comprises / +5 € boissons non alcoolisées (jus, eau et café) / +10 € jus, eau, verre de vin ou bière et café.

TVA incluse au taux légal en vigueur.

NOMBRE DE PERSONNES

Un minimum de 10 et un maximum de 35 personnes seront pris en compte pour les menus de groupe. Le Restaurante Elevador - Cervejaria da Baixa doit avoir connaissance du nombre final de personnes jusqu'à 72 heures avant l'événement. Si le nombre de présences est supérieur à celui qui est confirmé, la facturation sera ajustée en conséquence.

CONDITIONS DE PAIEMENT

La réservation de l'événement sera considérée effective dès l'encaissement de:

Virement bancaire par l'intermédiaire de l'IBAN du restaurant Elevador et envoi de la preuve de paiement à l'adresse électronique elevador@hotelsantajustalisboa.com

ou

Carte de crédit via un lien sécurisé qui sera envoyé par e-mail

CONDITIONS D'ANNULATION

En cas d'annulation jusqu'à 72 heures avant le jour de l'événement, il n'y aura pas de fraispour l'événement de la réserve. Après cette période, le paiement ne sera pas remboursable.

ALIMENTS ET BOISSONS

Il n'est pas permis d'introduire dans l'hôtel des aliments apportés par les organisateurs et/ou leurs invités, sans l'autorisation écrite préalable de la Direction du restaurant. Frais de liège sur demande.

ANIMATION

Le département des événements peut engager des musiciens ou des animateurs divertissement, entre autres, pour votre événement, qui ne sont pas inclus dans la valeurs présentées.