

MENUS DE *GRUPO*

1

COUVERT
1 ENTRADA
A PARTILHAR NA MESA
PRATO PRINCIPAL
SOBREMESA

39€

por pessoa
(IVA incluído)

2

COUVERT
2 ENTRADAS
A PARTILHAR NA MESA
PRATO PRINCIPAL
SOBREMESA

44€

por pessoa
(IVA incluído)

3

COUVERT
2 ENTRADAS
A PARTILHAR NA MESA
PRATO DE PEIXE
PRATO DE CARNE
SOBREMESA

49€

por pessoa
(IVA incluído)

Bebidas não incluídas.

+ 5€ bebidas sem álcool (sumos, água e café)
+ 10€ Sumos, água, copo de vinho ou cerveja e café





MENUS DE GRUPO

COUVERT

Humus de grão
com azeite e paprika

Azeitonas pretas marinadas
com ervas e cítricos

Seleção de pães

ENTRADAS

Creme aveludado de castanhas
com crocante de presunto

Croquete de pato com compota de cebola roxa,
vinho do porto e mostarda

Mini espetadas de frango
marinado em citrinos e gengibre

Tempura de choco
com molho tártaro

Tábuas de enchidos e queijos artesanais,
com mel, uvas e frutos secos

Os produtos alimentares confeccionados, preparados e comercializados nesta unidade podem conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias alimentares, tais como: cereais com glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, alho, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremoços e moluscos e produtos derivados destes. (De acordo com o anexo II, do regulamento (UE) no 1169/2011). Em caso de dúvida queira contactar um colaborador do restaurante.
(IVA incluído à taxa legal em vigor)



MENUS DE GRUPO

PEIXES

Corvina no forno com crosta de ervas e limão,
acompanhada de batata primor assada e legumes da época

Robalo braseado sobre risotto de lima e espargos verdes,
molho beurre blanc e ervilha torta

Arroz cremoso de tamboril e camarão
com açafrão e coentros

Tataki de atum em crosta de sésamo preto,
puré de couve-flor e molho teriyaki cítrico

CARNES

Bochechas de novilho confitadas em 24 horas
com molho de alecrim, acompanhadas de polenta cremosa

Alcatra de vitela de leite cozinhada a baixa temperatura,
servida com puré de batata trufado e legumes glaceados

Magret de pato caramelizado em mel de rosmaninho,
castanhas, maçã e jus de laranja

Wellington de lombinho de porco preto com pleurottes,
esmagada de maçã verde assada e molho moscatel

Os produtos alimentares confeccionados, preparados e comercializados nesta unidade podem conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias alimentares, tais como: cereais com glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, alho, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremoços e moluscos e produtos derivados destes. (De acordo com o anexo II, do regulamento (UE) nº 1169/2011). Em caso de dúvida queira contactar um colaborador do restaurante.
(IVA incluído à taxa legal em vigor)



MENUS DE GRUPO

VEGETARIANO

ENTRADAS

Tártaro de beterraba, abacate e manga
com crocante de arroz selvagem

Gozas de cogumelos shiitake e castanhas
com molho ponzu e sementes sésamo

PRATOS PRINCIPAIS

Beringela assada com puré de couve flor trufado,
crumble de noz e feta

Polenta cremosa com trilogia de cogumelos selvagens
e salada de feijão mungo e micro rebentos

SOBREMESAS

Tarte rústica de maçã e amêndoa
com gelado de pêra rocha

Mousse de chocolate negro
com crocante de avelã e flor de sal

Cheesecake de limão yuzu em copo,
crumble de gengibre e suspiros crocantes

Mescla de frutas laminadas

Os produtos alimentares confeccionados, preparados e comercializados nesta unidade podem conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias alimentares, tais como: cereais com glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, alho, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremoços e moluscos e produtos derivados destes. (De acordo com o anexo II, do regulamento (UE) no 1169/2011). Em caso de dúvida queira contactar um colaborador do restaurante.
(IVA incluído à taxa legal em vigor)



CONDIÇÕES

GERAL

A seleção de pratos deve ser a mesma para todo o grupo, exceto em casos de alergias ou restrições alimentares.

Bebidas não incluídas / +5 € refrigerantes (sumos, água e café) / +10 € sumos, água, copo de vinho ou cerveja e café.

IVA incluído à taxa legal em vigor.

NÚMERO DE PESSOAS

Será considerado para menus de grupo o mínimo de 10 pessoas e máximo de 35 pessoas. O Restaurante Elevador - Cervejaria da Baixa deverá ter conhecimento do número final de pessoas até 72 horas antes do evento. Se o número de presenças for superior às confirmadas, a faturação será ajustada de acordo.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

A reserva do evento será considerada efetiva, mediante a cobrança de:

Transferência bancária para: IBAN – com envio de comprovativo de pagamento para o email elevador@hotelsantajustalisboa.com

ou

Cartão de crédito através de um link seguro que será enviado por email

CONDIÇÕES DE CANCELAMENTO

Em caso de cancelamento até 72 horas antes do dia do evento, não será cobrado o valor da reserva. Após esse período, o pagamento será não reembolsável.

COMIDAS E BEBIDAS

Não será permitida a entrada no Hotel de quaisquer alimentos trazidos pelos organizadores e/ou seus convidados, sem autorização prévia por escrito da Direcção do Restaurante. Taxa de Rolha sob consulta.

ANIMAÇÃO

O Departamento de Eventos poderá contratar a animação musical ou de entretenimento, entre outras, para o seu evento, que não se encontram incluídos nos valores apresentados.