

Doça de Santo

Menu I

Couvert

Pão de mafra, pão de azeitonas, manteiga de chouriço, azeite balsâmico e azeitonas marinadas

Entradas

Croquetes com Mostarda

Ovos à Professor

Pratos Principais

Bacalhau à Brás

Bacalhau desfiado envolvido em cebola, batata palha, ovos, salsa e azeitona

Ou

Prego na Frigideira 1995

O clássico prego na frigideira da Doça de Santo, com ovo estrelado e batatas fritas às rodelas

Ou

Caril de Gambas Tailandês

Caril tailandês cremoso de gambas e legumes grelhados com arroz thai

Sobremesa

Crème Brûlée de Laranja

Leite creme aromatizado com laranja e baunilha, com uma crocante camada de açúcar caramelizado

Preço por pessoa

21.00€



Menu II – Petisco

Couvert

Pão de mafra, pão de azeitonas, manteiga de chouriço, azeite balsâmico e azeitonas marinadas

Para Partilhar

Pica-pau do Lombo com Maionese de Kimchi
Croquetes com Mostarda
Ovos à Professor
Carpaccio de Courgette Grelhada e Creme de Pinhão
Gambas à Doca
Tártaro de Atum
Batata Frita de Palito

Sobremesa

Cheesecake de Frutos Silvestres
O incontornável cheesecake com frutos do bosque

Preço por pessoa
25.00€



Doca de Santo

Menu III

Couvert

Pão de mafra, pão de azeitonas, manteiga de chouriço, azeite balsâmico e azeitonas marinadas

Entradas

Tártaro de Atum

Atum dos Açores em marinada ligeiramente picante, envolvido em quinoa, tomate cereja, abacate e cebolinho

Gambas à Doca de Santo

Gambas fritas em azeite temperado com alho, malagueta e coentros

Croquetes com Mostarda

Prato Principal

Prego do Lombo na Frigideira – séc. XXI

Bife do lombo, molho do bife, ovo estrelado e batatas fritas

Ou

Risoto de Camarão e Açafrão

Risoto de açafrão com camarão e telha de queijo

Ou

Salada de Salmão com Tostas de Queijo Creme

Alface romana, alface cogolho e salmão fumado, amêndoa laminada, abacate, cebola roxa, com molho vinagrete de limão, molho de iogurte e cebolinho, com tostas rústicas de queijo creme

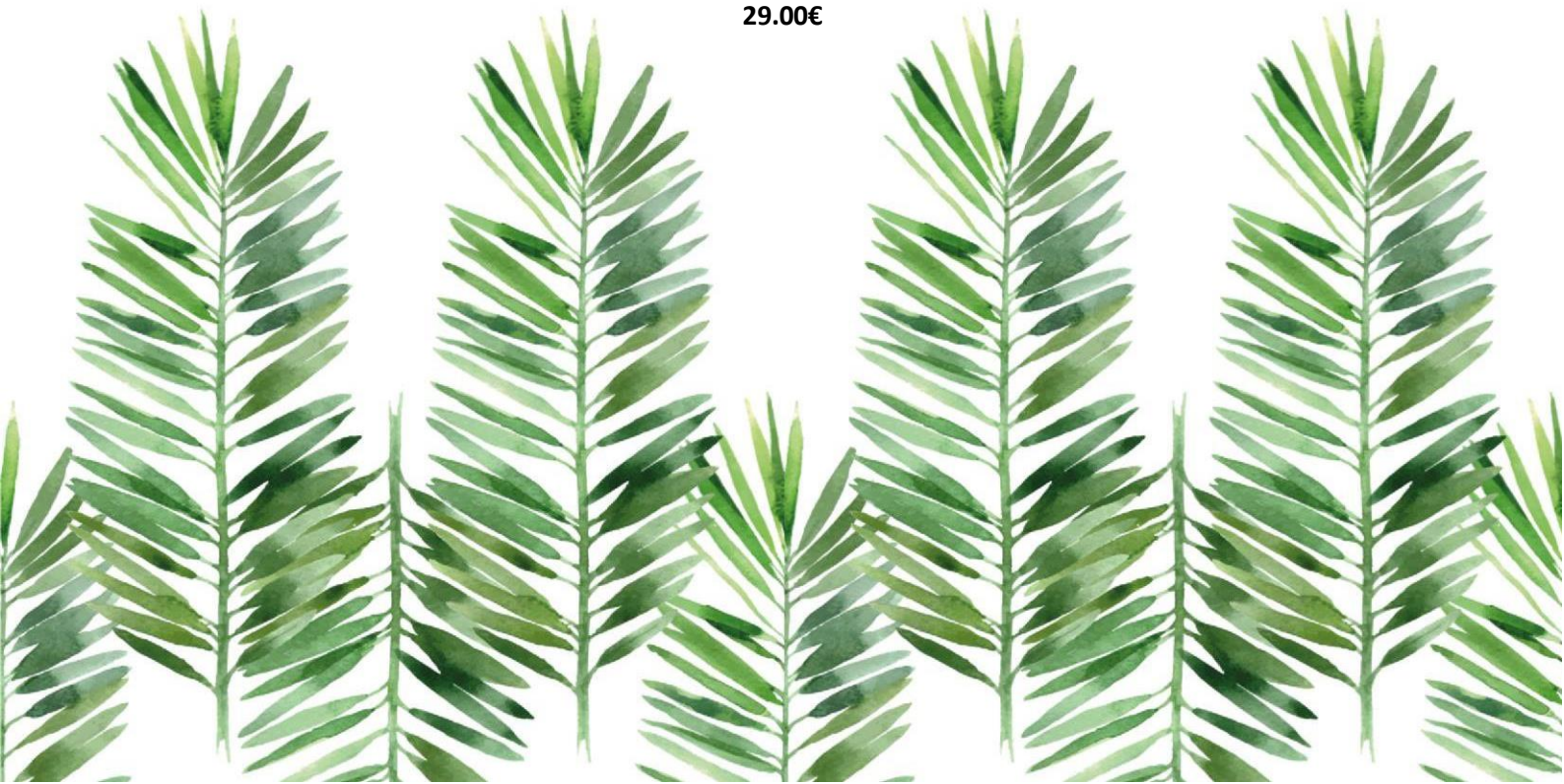
Sobremesa

Chocolate à Doca de Santo

Trio perfeito: mousse de chocolate, gelado de chocolate e esponja de chocolate

Preço por pessoa

29.00€



Alternativa Vegetariana

Couvert

Pão de mafra, pão de azeitonas, manteiga, azeite balsâmico e azeitonas marinadas

Entrada

Carpaccio de Courgette Grelhada e Creme de Pinhão

Prato Principal

Caril de Legumes Tailandês

Molho de caril verde tailandês com curgete, cenoura, batata-doce e cebola roxa grelhada, acompanhado com arroz thai

Ou

Risoto de Cogumelos Portobello

Arroz carnoli com cogumelos Portobello salteados, queijo parmesão e folhas de manjeriço fresco

Sobremesa

Chocolate à Doça de Santo

Trio perfeito: mousse de chocolate, gelado de chocolate e esponja de chocolate

Alternativa vegetariana disponível para todos os menus





Suplemento de Bebidas I

(servido durante o menu)

Vinho Quinta das Murças Assobio (Esporão), Branco ou Tinto (1 garrafa para 2 pessoas)

Ou

Sangria Branca ou Tinta (1L para 2 pessoas)

Ou

Limonada, Refrigerantes (2 por pessoa)

Ou

Cerveja (3 por pessoa)

Água

Café

Preço por pessoa

9.00€

Suplemento de Bebidas II

(servido durante o menu)

Vinho Esporão Colheita Bio, Branco ou Tinto (1 garrafa para 2 pessoas)

Ou

Sangria Branca ou Tinta (1L para 2 pessoas)

Ou

Limonada, Refrigerantes (2 por pessoa)

Ou

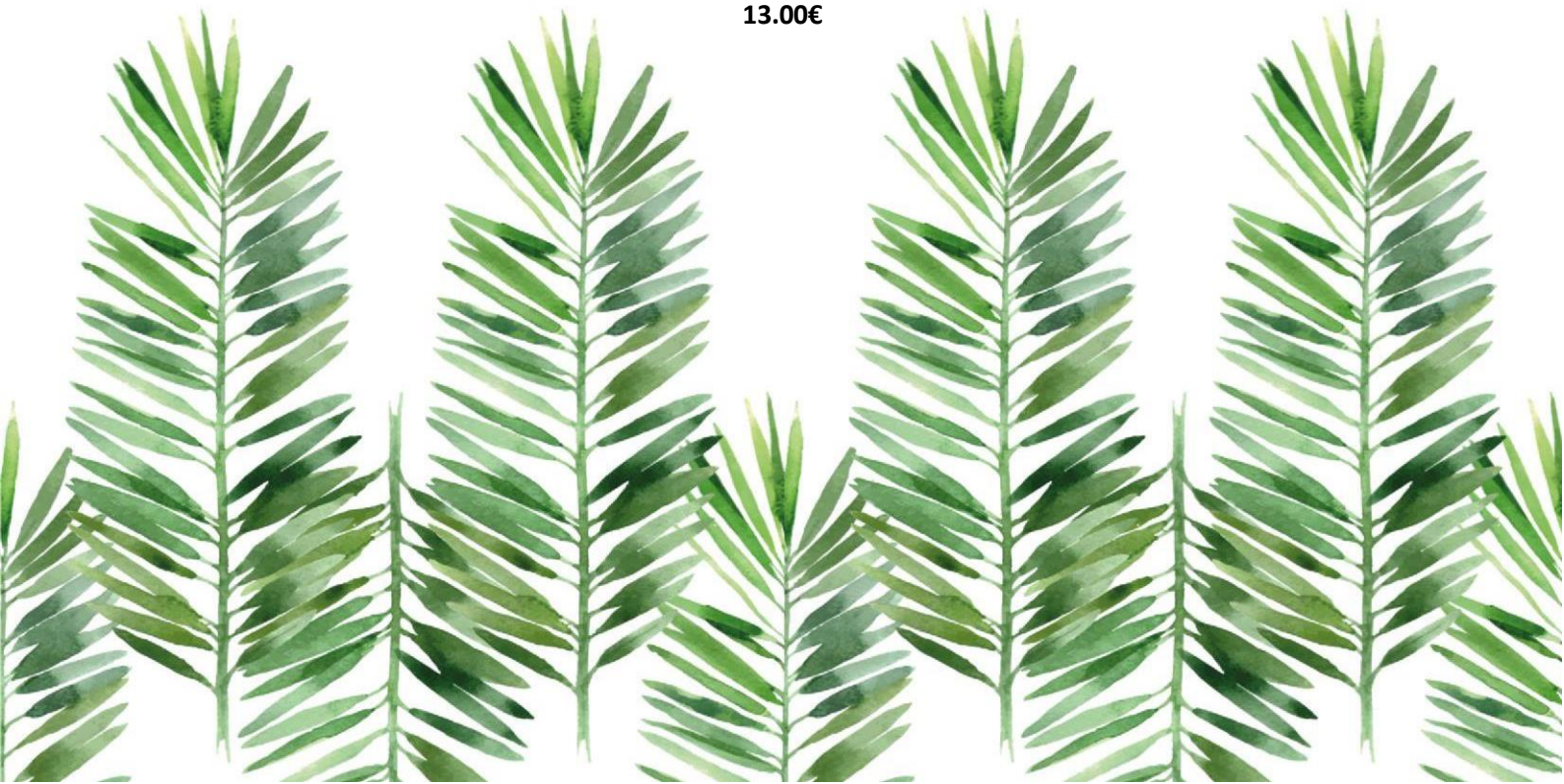
Cerveja (3 por pessoa)

Água

Café

Preço por pessoa

13.00€



Doça de Santo

Barril de Cerveja Self-Service

30L

Preço por barril

180.00€

50L

Preço por barril

250.00€

Welcome Drink

(servido à chegada)

Gin

OU

Margarita

Preço por pessoa

5.00€



Condições Comerciais

Menu

1. O menu deverá ser escolhido no ato da confirmação da reserva e deverão ser informadas as restrições alimentares conhecidas.
2. O menu será igual para todos os membros do grupo, salvo as exceções no caso de restrições alimentares.
3. Menus e Suplemento de Bebidas obrigatórios para grupos superiores a 14 pessoas.
4. A escolha do Suplemento de Bebida deverá ser feita no ato de confirmação da reserva.
5. Relativamente ao suplemento Welcome Drink, será contabilizada uma bebida por pessoa; em relação aos suplementos I e II, será contabilizado meia garrafa de vinho ou meio jarro de sangria por pessoa e até 3 limonadas/refrigerantes/cervejas por pessoa.



Condições Comerciais

Reserva

- 1. A reserva deverá ser confirmada até:**
 - a) Grupos superiores a 70 pessoas - 1 mês antes da data da reserva;
 - b) Grupos entre 50 e 70 pessoas - 15 dias antes da data da reserva;
 - c) Grupos entre as 21 e as 49 pessoas - 1 semana antes da data do evento;
 - d) Grupos entre as 14 e 20 pessoas - 72 horas antes da data do evento;
- 2.** O número de convidados deve ser confirmado 72 horas antes do evento e será este o número final para efeitos de faturação. Caso o número de pessoas seja superior ao número confirmado, a faturação será devidamente ajustada.
- 3.** Entende-se como confirmação, o pagamento de uma percentagem correspondente ao total estimado para o evento – para empresas 50%; para particulares 50€.
- 4.** A sua reserva está sujeita a uma taxa de não-comparência do valor inicialmente acordado, caso não recebamos nenhuma informação de alteração no período de 48 horas úteis que antecede a reserva ou cancelamento até 48h úteis antes da data da reserva.
- 5.** O valor final será pago no dia do evento e será emitida a fatura total no restaurante.
- 6.** O restaurante Doca de Santo reserva-se o direito de cancelar a pré-reserva sempre que não haja o pagamento parcial e a escolha de menu até às datas indicadas acima.

