



ANIVERSÁRIO

DOCCA
DE
SANTO

MENUS DE GRUPO



MENU CLÁSSICO

Couvert

ENTRADAS

Croquetes de Novilho com Mostarda

Ovos à Professor

Ovos BT, cubos de chouriço e batata palha

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau à Brás

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

Prego na Frigideira 1995

O clássico prego na frigideira da Docca de Santo,
com ovo estrelado, batatas fritas às rodela e molho de natas

Caril de Gambas Tailandês

Caril Tailandês cremoso de gambas e legumes grelhados com arroz thai

SOBREMESA

Cheesecake de Frutos Silvestres

O incontornável cheesecake com sumarentos frutos do bosque

23 €



MENU DOCA

Couvert

ENTRADAS

Gambas à Doca de Santo

Gambas fritas em azeite temperado com alho, malagueta e coentros

Pastéis de Massa Tenra

Pastéis de rabo de boi estufado com maionese de alho

PRATOS PRINCIPAIS

Prego do Lombo na Frigideira – séc. XXI

O novo prego na frigideira. Bife do lombo, molho do bife, ovo estrelado e batatas fritas

Tempura de Bacalhau com Arroz de Grellos

Bacalhau em tempura, arroz de grelos e ovo cozido

Risotto de Cogumelos

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

SOBREMESA

Crème Brûlée de Laranja

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

27 €



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 e Café

Preço por pessoa: 9 €

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 e Café

Preço por pessoa: 13 €



BARRIL DE CERVEJA SELF-SERVICE

30L

Preço por barril: 180 €

50L

Preço por barril: 250 €

WELCOME DRINK

(servido à chegada)

Gin ou Margarita

Preço por pessoa: 5 €



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

7. O pagamento parcial e a escolha de menu até às datas indicadas acima.