JANTARES DE GRUPO EM SALÃO PRIVADO

MENU JANTAR

€30 Por Pessoa (Sem IVA)
€34 Por Pessoa (Com IVA)

Entrada
Prato Principal
Sobremesa
4 bebidas por pessoa

AVISOS, TERMOS E CONDIÇÕES

Não se trata de um
Menu Degustação ou **Buffet**
à descrição

Os convidados devem consumir apenas o prato ou ou pratos previamente seleccionados

Acima de 20 pessoas, privatizamos uma sala para o seu grupo, sem custo adicional

Empréstimo de uma coluna (+€40.00)
Bar Aberto 20h-01h [qua e qui] ou 20h-02h [sex e sáb] (+€10.00 por pessoa)

Acesso aos eventos da noite via **PassFábrica com 50%** (+€5.00)

Contratação de uma banda ao vivo ou de um DJ (sob consulta)

CRIANÇAS

Até aos 6 anos cortesia da casa
Dos 6 aos 12 anos pagam 50% (€15.00)
Dos 12 às 18 anos paga o valor adulto (€30.00)

A organização do jantar/festa **tem o direito de trazer** o seu próprio DJ/Banda/Performer, para animar o jantar/festa

Após selecionar entre duas a três opções de prato, **deve comunicar** as respectivas proporções
***até 48h antes do jantar**

Ex.: 60% Lasanha Bolonhesa
50% Arroz de Polvo

50% Mousse
50% Salada de Fruta

POLÍTICA ANTI-DESPERDÍCIO

As pessoas que efetuam a reserva **têm até 48h** de antecdência para **modificar o número de pessoas por escrito.**
Caso contrário, o grupo paraá 50% do preço do jantar das pessoas que não comparecerem.

POLÍTICA DE SERVIÇO

O jantar é servido em "**réchaud**" numa mesa de buffet.

O empregado de serviço estará à vossa disposição no decorrer do serão **(20h - 01h - qua e qui / 20h - 02h - sex e sáb)**

Este deverá proceder à reposição de comida e bebida, respeitando o estipulado no menu jantar de grupo acordado por escrito.

PROPOSTAS

ENTRADA

Crème Brulée de queijo de cabra ao alecrim com crackers + tzatziki

PRINCIPAIS

Escolha **até 3 opções**: uma de carne, uma de peixe e uma vegetariana, se necessário)

CARNE

Assado de porco com molho de natas e cogumelos
OU
molho barbecue, acompanha com batata rústica

Strogonoff de frango ou novilho com batata palha e arroz

Bouguinon de vaca com batata rústica

Frango basquaise com legumes e batatas assadas

Arroz de pato

PEIXE

Arroz de polvo

Bacalhau à Gomes de Sá

Caldeirada de peixe

Filete de peixe com molho Beurre Blanc e batata à murro

VEGETARIANOS

Ratatouille com arroz e espetada de seitan (vegano)

Lasagna Vegetariana

Moqueca de Legumes (vegana)

SOBREMESA

(Escolha até 2 opções)

Serradura
(Bolo de bolacha caseiro com nata)

Panna Cotta de Frutos Vermelhos

Mousse de chocolate

Arroz doce

BEBIDAS

Bebidas incluídas no Menu Jantar

Água
(à descrição durante a refeição)

Vinho
Clô 2022 (Tinto e Branco)

Quinta do Pinto Estate Collection 2015 (+€4.00 por pessoa)

Cerveja
Heineken

Sidra
Bandida do Pomar

Refrigerantes
Nestea
Coca-Cola
Ginger Ale

Coffee service is not included

GROUP DINNERS IN PRIVATE ROOM

DINNER MENU

€30 Per Person | Includes:

Starter
Main Course
Dessert
4 Drinks per person

NOTICES, TERMS & CONDITIONS

This is not a Tasting Menu/
Buffet à la carte

Guests must only consume the option previously selected

For groups over 20 people, we provide a private room at no extra cost

Sound system rental (+€40.00)

Open Bar from 8PM–1AM [wed or thu] or 8PM-2AM [fri or sat] (+€10.00 per person)

Access to night events via Fábrica Pass with 50% off (+€5.00)

Live band or DJ booking (on request)

CHILDREN

Up to 6 years old: free of charge
Ages 6 to 12: 50% discount (€15.00)
Ages 12 to 18: full adult price (€30.00)

The event organizers have the right to bring their own DJ/band/performer to entertain the party.

After selecting **2 to 3 dish options**, you **must inform us of the respective proportions, at least 48 hours prior to the dinner.**

Example:
60% Lasagna Bolognese
50% Octopus Rice
50% Mousse
50% Fruit Salad

ANTI-WASTE POLICY

Guests who made the reservation have up to **48h in advance to modify the number of guests in writing.**

Otherwise, the group will pay **50% of the dinner price** for no-shows.

SERVICE POLICY

Dinner is served in "**réchaud**" style on a buffet table.

The server will be available throughout the evening (8PM – 1AM on wed and thu / 8PM – 2AM on fri and sat)

The server will restock food and drinks as per the menu and agreed number of guests.

MENU OPTIONS

STARTERS

Goat cheese crème brûlée
with rosemary, crackers and tzatziki

MAIN COURSE

(Choose up to 3 options:
one meat, one fish
and one vegetarian, if needed)

MEAT

Pork roast with cream and
mushrooms sauce

OR with barbecue sauce,
served with rustic potatoes

Chicken or beef stroganoff with rice
and potato sticks

Beef bourguignon with rustic potatoes

Basque-style chicken with vegetables
and roasted potatoes

Duck Rice

FISH

Rice Octopus

Bacalhau à Gomes de Sá

Fish stew

Fish fillet with Beurre Blanc sauce
and smashed potatoes

VEGETARIAN

Ratatouille with rice
and seitan skewer (vegan)

Vegetarian Lasagna

Vegetable Moqueca (vegan)

DESSERTS

(**Choose** up to **2** options)

Serradura

Red Berry Panna Cotta

Chocolate Mousse

Rice Pudding

DRINKS

Drinks included in the Dinner Menu:

Water
(provided during the meal)

Wine
Clô 2022 (Red or White)

Quinta do Pinto Estate Collection
2015 (+€4.00 per person)

Beer
Heineken

Cider
Bandida do Pomar

Soft Drinks
Nestea
Coca-Cola
Ginger Ale

Coffee service is not included