

EMENTAS DE GRUPO



=====
Ano 2016

1ª Opção – 14,50 €

- ❖ Aperitivo de Boas Vindas: Vinhos leves, Águas, Refrigerantes, cervejas, chás, cup's, sangria e Canapés.
- ❖ Sopa de Legumes
- ❖ Prato: Grelhada de carnes mistas com migas de couve e batata a murro
- ❖ Sobremesa: Doce Regional Tancos (Doce de Pão)
- ❖ Bebidas: Vinhos B/T, Refrigerantes, Águas, Cervejas e Cafés



2ª Opção – 16,00€

- ❖ Aperitivo de Boas Vindas: Vinhos leves, Águas, Refrigerantes, cervejas, chás, cup's, sangria; Canapés vários e grelhadinhos mistos
- ❖ Sopa: Peixes e legumes
- ❖ Prato: Naco de Vitela forno com arroz cenoura e legumes salteados
- ❖ Sobremesa: Abacaxi com torta laranja
- ❖ Bebidas: Vinhos B/T, Refrigerantes, Águas, Cervejas e Cafés



3ª Opção – 17,50€

- ❖ Aperitivo de Boas Vindas: Vinhos leves, Águas, Refrigerantes, cervejas, chás, cup's, sangria; Canapés vários e grelhadinhos mistos
- ❖ Sopa: Peixes e legumes
- ❖ Prato: Bacalhau à lagareiro com Broa de Milho torrada e migas de couve
- ❖ Sobremesa: Fatia de bolo com fruta no forno caramelizada
- ❖ Bebidas: Vinhos B/T, Refrigerantes, Águas, Cervejas e Cafés

2 Pratos:

4ª Opção – 20,80€

- ❖ Aperitivo de Boas Vindas: Vinhos leves, Águas, Refrigerantes, cervejas, chás, cup's, sangria; Canapés vários e salgadinhos
 - ❖ Sopa: Peixes e legumes
 - ❖ 2 Pratos : 1 peixe e 1 carne (a escolher e a acordar)
 - ❖ Sobremesa: Fruta laminada com amostra de doces
 - ❖ Bebidas: Vinhos B/T, Refrigerantes, Águas, Cervejas e Cafés
-



5ª Opção (Serviço buffet – a partir de 40 pessoas) - 25,50 €

→ Aperitivos e Canapés, 2 sopas, 3 pratos, Mesa de frutas e doces, bebidas e cafés

=====
Podemos efectuar alterações em função das necessidades / gosto, ou mesmo valores, desde que previamente acordado

Sugestões (escolha e reserva antecipada)

→ de Pratos:

- Cabrito no forno com batatinhas de reboião ou
- Lombinhos de robalo com molho porto e arroz legumes ou
- Lombinhos de porco em vinha d'alhos com arroz de legumes e legumes salteados ou
- Enguias grelhadas com migas à Manuel Pescador ou
- Arroz de Pato ou
- Bacalhau com broa ou Natas
- Sável e Lampreia : Apenas na Época

=====
// //

→ Acrescente valor e mimos à sua Refeição :

- Licor regional + broinhas – 1,50€
- Docaria Regional : Queijinhos Ceu (Constância) ou Tigelada Abrantes + licor regional – 2,50

→ Outras

- Disponibilidade de ecrã para projecções.
- Musica de grupo/organista - entre 140€ e 250€
- Sevilhanas ou Mostra de folclore ou grupo de cantares – 200€
- Passeio no rio Tejo e visita ao Castelo de Almourol – 2,50€/pessoa
- Jogos tradicionais na esplanada, canoagem, jogos de equipas ou outros eventos (a orçamentar).

→ Deguste a sua refeição com vinhos Especiais :

Vinhos para MOMENTOS E EMOÇÕES

consulte o nosso site – ALMOUROL – Loja de Vinhos

→ Associe a gastronomia a um passeio no Ribatejo consulte:

SUGESTÕES DE VISITA em [PROGRAMAS](#) no nosso site





GRUPOS - CONDIÇÕES GERAIS VENDA (IMP 35)

1. Estas Condições Gerais de Venda são consideradas apenas para Ementas de Grupos
2. São considerados Ementas de Grupo, no mínimo, refeições para 18 pessoas adultas.
Os valores disponíveis são válidos apenas para escolha de 1 ementa por grupo
Qualquer orçamento só constitui obrigação deste restaurante após sinalização efetuada, ou mediante acordo prévio, escrito.
3. Escalões de preços:
→ Crianças 0-2 anos = 0 / → Crianças 3-11 anos =50% / → A partir 12 anos = 100%
4. O n.º provisório de pessoas para cada serviço, deve ser entregue até 8 dias da data de serviço. O n.º final de pessoas será entregue até 2 dias antes do serviço.
5. O valor a pagar será sempre na base do número final de pessoas (anteriormente referido).
6. Nos serviços que se verificar uma redução do nº de pessoas superior a 10%, poderão ser objeto de retificação de preço, (apenas e só com mutuo acordo).
7. Pagamento - Sinalização
25% (Ato Confirmação) → 75 % Final do Serviço, ou mediante acordo mutuo prévio.
8. Pagamento - Tipo:
Transferência Bancária, cheque, Dinheiro, Multibanco
(a receber na totalidade pelo organizador / representante ou seu mandatário)
9. O tempo de permanência de clientes para cada refeição, é estimado para um máximo de 03.00Horas; a partir deste tempo, poderá ser debitado o valor horário de permanência, ou valor a acordar entre as partes; o mesmo se aplica a partir das 24.00Horas.
As horas a partir do tempo de permanência estimado serão quantificadas e pagas
Valor hora: 20,00€, ou mediante acordo mútuo.
10. Comidas e bebidas não contempladas na proposta, serão debitadas à parte
Géneros ou bebidas não fornecidos pelo Restaurante, serão alvo de acordo, e terão uma taxa de serviço a acordar.
Ex.: Bolo Aniversário : 1,00€/pax; Espumante 1,5 €/pax.
11. Dietas e/ou pratos Vegetarianos, serão objeto de tratamento pontual e especial – acordado e solicitadas previamente.
12. A disposição de mesas, será tratada e conjugada mutuamente, com antecedência de 8 dias.
Formato mesas: Redondas - 4-6 pessoas; Redondas - 10-12 pessoas; Rectangulares - 10-12 pessoas
13. Todos os valores referidos incluem IVA (taxa em vigor).