
Natal Prime
MENU DE
GRUPOS
The PR1ME
Energize
Hotel
Algarve
FUEL
RESTAURANT
by Chakall

MENU 1
SABORES DO ALGARVE

COUVERT
Seleção de pães artesanais e manteigas aromáticas

ENTRADAS
Sopa de conforto confecionada com produtos frescos da época

Trilogia de entradas partilhadas:
Croquetes de chouriço serrano com aioli de laranja

Tartelete de queijo de cabra com mel e nozes

Camarão salteado com batata-doce e piri-piri

PRATOS PRINCIPAIS
Robalo sobre folha de bananeira, com arroz cremoso de coco e espuma de cataplana

OU

Bochechas de porco preto estufadas em vinho do Porto com xerém e agrião salteados

SOBREMESA
Torta de laranja do Algarve acompanhada de sorbet de frutos vermelhos e amêndoa torrada

BEBIDAS
Seleção Prime de vinho branco e tinto, cerveja, águas, refrigerantes e café

35€ por pessoa

MENU 2
MENU TRADICIONAL DE NATAL

COUVERT
Seleção de pães artesanais e manteigas aromáticas

ENTRADAS
Sopa de conforto confecionada com produtos frescos da época

Trilogia de entradas partilhadas:
Broa de milho com alheira, cebola caramelizada e redução de vinho do Porto

Salada de lulas marinadas com pão de sementes

Bisque de camarão servido com pão crocante

PRATOS PRINCIPAIS
Lombo de bacalhau assado com bivalves e camarão-rosa, batata a murro e grelos caramelizados

OU

Peito de peru recheado com alheira e castanhas, puré de batata-doce e legumes assados

SOBREMESA
Rabanada frita com mousse de laranja do Algarve e redução de vinho do Porto

BEBIDAS
Seleção Prime de vinho branco e tinto, cerveja, águas, refrigerantes e café

40€ por pessoa

MENU 3
MENU FESTIVO

WELCOME DRINK
Taça de Mimosa e canapé de salmão fumado com alcaparras

COUVERT
Seleção de pães artesanais e manteigas aromáticas

ENTRADAS
Sopa de conforto confecionada com produtos frescos da época

Trilogia de entradas partilhadas:
Cenoura marinada com alho e laranja sobre vinagrete de figos

Atum marinado e braseado com alho assado e tomate confitado

Cogumelos recheados com alheira e espinafres

PRATOS PRINCIPAIS
Tentáculos de polvo grelhados com puré de batata doce da região e legumes salteados

OU

Tornedó de lombo de vaca com molho de cogumelos selvagens, batata gratinada e espargos verdes

SOBREMESA
Dueto Festivo: Miniatura de Morgado de Amêndoa e mousse de chocolate negro com flor de sal

BEBIDAS
Seleção Prime de vinho branco e tinto, cerveja, águas, refrigerantes e café

45€ por pessoa

Alguns alimentos expostos podem conter alergénicos.
Para mais informações, agradecemos que solicite a lista de ingredientes.
Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.
Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações.

TERMOS E CONDIÇÕES

PREÇOS
Os preços são válidos para um grupo mínimo de 10 pessoas e incluem:
IVA à taxa legal em vigor;
2 horas de serviço de empregados;
Estacionamento gratuito junto ao hotel (sujeito a disponibilidade).

BEBIDAS INCLUÍDAS DURANTE O SERVIÇO DE JANTAR
Seleção Prime de vinho branco e tinto *, cerveja, águas, refrigerantes e café;
*1/2 garrafa por pessoa;
Serviço de bar após o jantar, até à 01:00, com 10% de desconto sobre o consumo.

SERVIÇOS ADICIONAIS DISPONÍVEIS
Cocktail de boas-vindas on request, com suplemento associado;
Animação e música on request, com suplemento associado;
Opções de pratos vegetarianos disponíveis (favor informar antecipadamente).

CONFIRMAÇÃO DO EVENTO
Confirmação do número de convidados e ementa escolhida até 7 dias antes do evento e será este o número final para efeitos de faturação;

Caso o número de pessoas seja superior ao confirmado, a faturação será ajustada de acordo;

Caso exista algum caso de restrições alimentares ou alergias, por favor, informe-nos.

Whatsapp: +351 918 267 094 | **T:** +351 281 001 306 | **E:** fuel.rsv@theprimehotels.com
www.theprimehotels.com | Rua de Ceuta, 4, 8900-435 - Monte Gordo