



# JANTARES DE GRUPO

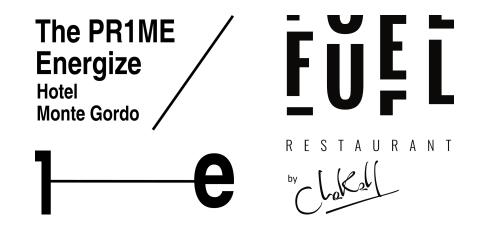
The PR1ME
Energize
Hotel
Monte Gordo

1 - 6

FUEL

RESTAURANT by





Seja a comemorar com amigos, familiares ou colegas de empresa, nesta época de Natal encontrará uma atmosfera requintada, intimista e festiva no Restaurante Fuel by Chakall, no Hotel The Prime Energize.

Apresentamos os nossos menus de boas festas, para uma celebração memorável.

Toda a equipa do Hotel The Prime Energize deseja-lhe um Feliz Natal e um 2023 verdadeiramente energizado!



## MENU A

#### Para Começar

O nosso couvert, focaccia com azeite de alecrim e alho, manteiga aromatizada e azeitonas marinadas com laranja do Algarve

#### Tapas para partilhar

Creme de abóbora assada com pesto de manjericão
Ovos com farinheira e espargos
Tempura de legumes
Tártaro de atum

#### **Pratos Principais**

OPÇÃO ENTRE PEIXE OU CARNE
Salmão marinado com puré de ervilhas
e óleo de salsa e hortelã
Caril tailandês de frango

#### Sobremesa

Marquise de chocolate negro, molho de manga e chili e gelado

#### Bebidas

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

## **MENU B**

#### Para Começar

O nosso couvert, focaccia com azeite de alecrim e alho, manteiga aromatizada e azeitonas marinadas com laranja do Algarve

#### Tapas para partilhar

Creme de cogumelos e azeite trufado Empanadas Argentinas Ovos com farinheira e espargos Ceviche de salmão Cogumelos salteados com tomate cherry e presunto

#### **Pratos Principais**

OPÇÃO ENTRE PEIXE OU CARNE
Polvo grelhado com puré de batata
doce
Bife do lombo em noisette de alho e
tomilho com aligot

#### Sobremesa

Créme brûlée de alecrim e clementina

#### Bebidas

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

## MENU C

#### Para Começar

O nosso couvert, focaccia com azeite de alecrim e alho, manteiga aromatizada e azeitonas marinadas com laranja do Algarve

#### Tapas para partilhar

Aveludado de castanha com queijo de cabra e mel
Cao cao de gambas
Ceviche de salmão
Tártaro de atum
Cogumelos salteados com tomate
cherry e presunto

#### Pratos Principais

OPÇÃO ENTRE PEIXE OU CARNE
Arroz cremoso de bacalhau com ovo
escalfado e crocante de presunto
Rib eye maturado com arroz thai e
feijão à brasileira

#### Sobremesa

Coulant de chocolate e caramelo salgado Créme brûlée de alecrim e Clementina

#### Bebidas

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

30€ por pessoa 35€ por pessoa 40€ por pessoa

## 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

\* ½ 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)

Condições especiais e ofertas para grupos superiores a 20 pessoas, sob consulta

## 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 existe algum caso de restrições alimentares ou alergias, por favor informe-nos



