



forum **foodservice**

Ementas de Natal '10

O **FÓRUM RESTAURANTE** é o espaço ideal para a realização de eventos da sua empresa. Estamos dotados de excepcionais condições e infra-estruturas, e inseridos num dos mais prestigiados parques empresariais do País, a Quinta da Fonte em Oeiras.

Para a vossa Festa de Natal, o **Fórum Restaurante**, dispõe de duas salas distintas com entradas diferenciadas e capacidade máxima de 60 e de 200 pessoas. Podendo ainda utilizar uma esplanada com a possibilidade de cobertura para 350 pessoas.

Os nossos serviços também apresentam características que nos fazem sobressair:

- Serviço incluído sem acréscimo de preço;
- Decorações de Natal (Árvore de Natal e centros de mesa);
- Música ambiente;
- Almoços até às 17H00;
- Jantares até às 01H00;
- Possibilidade de música ao vivo ou karaoke se o grupo for superior a 60 pessoas;
- Salas em exclusividade se o número dos seus convidados for igual ou superior a 40 ou 100 pessoas respectivamente;
- Possibilidade de elaborar ementa direccionada às vossas sugestões;

As nossas propostas podem ser alteradas e/ou modeladas a seu gosto e necessidade. Trabalhamos com profissionalismo e dinamismo para o servir bem. Dê-nos as suas ideias ou alternativas e juntos vamos conseguir realizar a sua Festa de Natal e torná-la memorável.

Deseje connosco um Feliz Natal aos seus colaboradores e amigos!

A gerência



Nuno Oliveira

Temos como nossos clientes algumas empresas de prestígio:

Fidelidade Mundial • Millennium BCP • CIL • Colégio Portugal • OK Teleseguro
Grupo Tapipele • Vendomática • Lusodata • ABB • Millennium BCP
Colégio de Portugal • Gambro • Opel Portugal • Fidelidade Mundial

As nossas *Sugestões*





APERITIVOS

(1 por pessoa)

- Granizado de melancia e espumante
- Sangria de porto branco
- Sangria de frutos silvestres
- Gin Fiz
- Porto, Favaios, Martini, Vodka Red
- Cocktail de frutas



ENTRADAS

(sopa + 5 à escolha)

- SOPA DE NATAL (Canja de Galinha com Massinha de Estrelinhas e Hortelã)
- Maçarocas às Rodelas com Manteigas Aromatizadas
- Farinheira à Brás
- Camembert Caramelizado com Figos secos e Nozes
- Torta Folhada de Espinafres, Queijo e Chouriço
- Mexilhões no Forno com Manteiga de alho e Estragão
- Pataniscas de Camarão e salsinha
- Strudel de Queijo de Cabra com Frutos Secos e Passas
- Morcela Assada com Grelos Salteados e Puré de Maçã
- Mini Espetadas de Abacaxi com Bacon Tostado
- Pêssegos Recheados com Salmão
- Pimentos Padrão Fritos em Azeite fino e Alho
- Pãezinhos com Alheira de Mirandela
- Mini Palmiers de Chouriço e Queijo Alentejano
- Abacaxi com Presunto
- Mini Espetadas de Frutas
- Salada Mediterrânea/Caprese
- Tábua de Queijos Rica (Brie, Camembert, Feta, Mozzarella, Manchego e Ilha)





PRATO DE CARNE

- Supremos de Frango com Rosmaninho, Queijo Creme e Brás de legumes
- Arroz de Pato à Antiga
- Roti de Peru com Crocante de Bacon e Arroz de Farinheira
- Bife da Vazia com Queijo Roquefort e Batatinha Doce frita
- Picanha com Mel e Abacaxi acompanhado com Batata Argentina
- Rolo de Carne em Massa Folhada e Molho à Abadia com Puré de Cenoura
- Lombo de Porco Assado com Mostarda e coentros acompanhado com Migas de Espargos verdes
- Cabrito com Alecrim e Castanhas acompanhado com Batatas à Padeiro
- Costeletinhas de Borrego com Molho de logurte e hortelã, acompanhadas com Batata Assada às rodelas e Macedónia de legumes
- Empada de Caça com Arroz de cogumelos no Forno e Salada Colorida
- Grão-de-bico com Enchidos variados



PRATO DE PEIXE

(1 por pessoa)

- Bacalhau no Forno Lascado com Batatas Laminadas e Azeitonas
- Lombinhos de Peixe com Cogumelos, Puré com Ervas aromáticas e Salada colorida
- Salmão no Papelote em Leito de Espinafres e Batatinhas
- Moqueca de Peixe com Arroz Basmati aromatizado
- Bacalhau com Broa em cama de Espinafres com Amêndoas torradas
- Folhado de Sapateira com Arroz Malandrinho de Camarão e Ervas Aromáticas
- Polvinho no Forno à Minhota
- Spaguetti all vongolle



BUFFET DE SOBREMESAS

- Doces de Natal
- Salada de frutas

Escolha mais 3

- Gratinado de Alperces com Queijo creme
- Tarte de Peras do avesso
- Mil folhas de Frutas com natas
- Bolo de Chocolates com Nozes e Passas
- Mango kulfi com Pistachio
- Panna Cotta com Frutos Silvestres
- Crumble de Maçãs
- Queijada de Sintra à Fatia
- Tiramisu



Condições de Reserva

Adjudicação por fax ou e-mail:

- Dados da empresa para facturação;
- Pessoa responsável pela reserva e contacto com o grupo;
- Número de convidados (até 15 dias antes);
- Ementa Escolhida;
- Data escolhida;
- Hora do evento.

Adjudicação de 25% do valor total da reserva a ser efectuado por:

- Transferência bancária, cheque ou autorização para crédito em cartão de crédito.

Só após o cumprimento dos 2 pontos acima referidos garantimos a reserva.

Condições Particulares:

- Tudo o que não estiver especificado na proposta não está incluído;
- O Pagamento do serviço efectua-se no final do evento.

Cancelamento e quebra na reserva

- O cancelamento da reserva a menos de 5 dias úteis da data escolhida significa a perda do valor da adjudicação;
- Na reserva efectuada poderá haver uma quebra do número de convidados até 10%, sem que haja penalizações.

Quebras superiores a 10% do número de convidados serão debitadas na conta do evento. Poderá enviar uma última confirmação do número de convidados até às 10H00 da manhã, 2 dias úteis antes do evento, caso não o faça consideramos o número de convidados, o enviado na reserva inicial.

forum **foodservice**

Contacte-nos para mais informações

Gerência: Nuno Mendes Oliveira

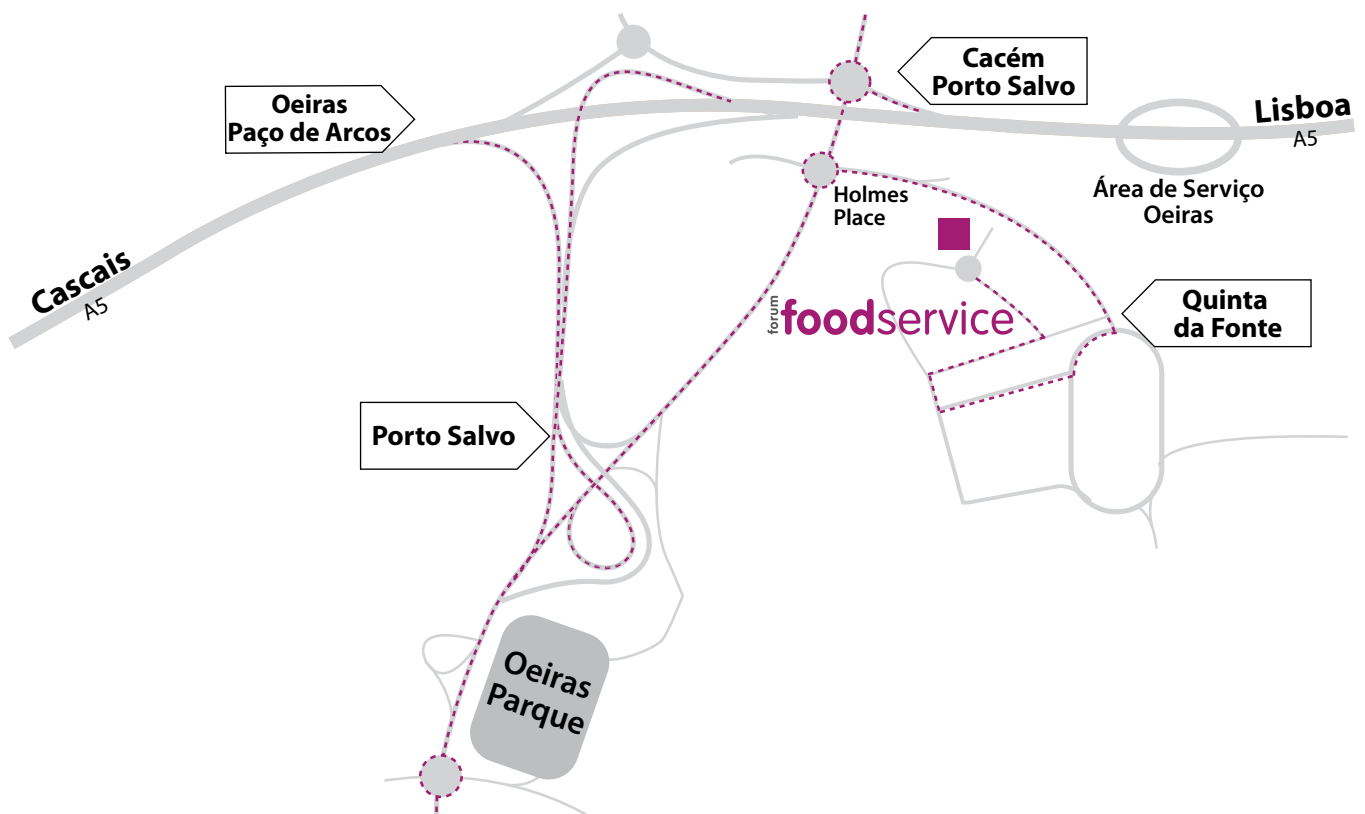
Tel.: 218 012 333

Fax: 218 012 333

Tlm.: 917 540 393 | 912 540 982 | 916 113 041

E-mail: geral@forumfoodservice.com

www.forumfoodservice.com





forum **foodservice**

Tel.: 218 012 333

Fax: 218 012 333

Tlm.: 917 540 393 | 912 540 982 | 916 113 041

E-mail: geral@forumfoodservice.com

www.forumfoodservice.com