



FORTE DE
S. FRANCISCO

HOTEL

MENUS GRUPOS E EMPRESAS



CÁTIA VIDEIRA

catia.videira@fortesaofrancisco.com

Alto da pedisqueira- 5400-435 Chaves Portugal
Telef.:+351 276 333700 | Mov.:+351 936543101
www.fortesaofrancisco.com

20
26

Menu 1

ENTRADAS

Rissóis de carne e camarão,
Melão com presunto, Alheira em cama de legumes e
Bruschettas de queijo, tomate e Manjerição

PEIXE

Bacalhau à Zé do pipo;
Lombo de pescada com broa com batata a murro e legume;
Bacalhau com natas

CARNE

Pernil assado com batata a murro e legume;
Lombelo de porco grelhado com arroz de feijão;
Vítela assada com batata assada e salada

SOBREMESA

Carrinho com 2 doces e fruta (até 20 pessoas) **ou** buffet de
sobremesas central (+ 20 pessoas)

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, cerveja, joi de laranja, coca -cola, ice-tea,
água mineral e café

Tarifa por adulto

€35.00 (com 1 prato principal)
€40.00 (com 2 pratos principais)

Menu 2

ENTRADAS

Milhos,
Pão recheado com queijo e alheira,
Cogumelos com bacon e Patê de atum com tostinhas

PEIXE

Bacalhau à São Francisco com batata chip e cebolada com pimento;
Arroz de tamboril com camarão;
Bacalhau com broa com batata a murro e legume;

CARNE

Cabrito assado com batata assada e salada;
Posta de vitela com batata a murro e legume;
Arroz de fumeiro com costelinhas

SOBREMESA

Carrinho com 2 doces e fruta (até 20 pessoas) **ou** buffet de
sobremesas central (+ 20 pessoas)

BEBIDAS

Vinho branco e tinto, cerveja, joi de laranja, coca -cola, ice-tea,
água mineral e café

Tarifa por adulto

€45.00 (com 1 prato principal)
€50.00 (com 2 pratos principais)

BAR ABERTO

Tarifa por pessoa
€ 15.00 (1 hora)

CONDIÇÕES

- Escolha de pratos principais: Deve ser consensual e confirmada previamente via email.
- Reserva: Obrigatória com, pelo menos, 15 dias de antecedência.
- Informação necessária no momento da reserva: Data do evento-Hora de início-Número de pessoas-Menu selecionado
prato(s)principal(is) informação de bar aberto
- Política para crianças:Até 5 anos: gratuito | Dos 6 aos 12 anos: 50% do valor do menu de adulto
- Preços e faturação:Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor.Os preços poderão ser revistos em caso de variações extraordinárias de mercado ou de legislação fiscal, com comunicação prévia mínima de 10 dias.
- O número de participantes deverá ser confirmado até 8 dias antes do evento, sendo este o número faturado; se o número real de participantes for superior, será faturado o número efetivo.
- Serviços adicionais:Taxa de serviço de rolha, corte e distribuição: €0,50 por pessoa, por item, aplicável a espumante ou bolo trazido pelo cliente.Espumante da seleção do hotel: €8 por garrafa consumida.
- Logística e decoração:Mesas de 8 ou 12 pessoas, com localização a cargo do hotel .Decoração do espaço, das mesas, marcadores de mesa, ementas personalizadas e plano de sala não estão incluídos no preço do menu. Música ambiente incluída. Limite horário:00h00
- O hotel reserva-se o direito de recusar alterações de última hora que comprometam a execução do serviço.