



O RESTAURANTE BAR **GARFO TORTO**

REGULAMENTO

Buffet familiar de Domingo é exclusivo aos clientes passantes do restaurante, eventos de comunhões, batizados, casamentos, bodas, comemorações, aniversários entre outros eventos especiais é obrigatório selecionar os menus apresentados. Não nos responsabilizamos por atrasos no início e no decorrer do evento por motivos que não nos sejam imputáveis.

Não nos responsabilizamos por perdas e/ou danos de objetos decorativos ou outros que sejam cedidos ou alugados para o uso do evento.

Os objetos a que se refere o ponto anterior devem ser retirados por quem

cedeu no final do evento. Se os objetos cedidos nos termos dos pontos anteriores, não forem retirados no final do evento, nem reclamados no prazo de 5 (cinco) dias, os mesmos reverterão a nosso favor, com a faculdade de lhes podermos dar o destino que entendermos. Para conhecimento e acordo entre cliente e entidade, os menus serão enviados por email geral@garfotorto.pt, para o cliente, tendo este que confirmar pela mesma via com (Nome do responsável do evento, contacto, tipo de evento, data, menu selecionado, número de pessoas adultas, crianças e pedidos especiais).

MENUS

Os Menus Especial buffet I, II e III, estão disponíveis para eventos com um número superior a 30 pessoas adultas. Os restantes Menus estão disponíveis para eventos com um número superior a 10 pessoas adultas.

Bolo comemorativo e decoração do espaço interior e exterior do estabelecimento é à responsabilidade do cliente. Tudo o que solicitarem que não esteja incluído no menu será cobrado à parte. Pedidos especiais como: dieta, vegetariano, intolerâncias alimentares, celíacos, indicar aquando da reserva. As matérias-primas confeccionadas podem conter géneros alimentícios intoleráveis à sua saúde, devem solicitar ajuda do colaborador, conforme o Regulamento (EU) No1169/2011 de 25 de outubro do Parlamento Europeu. Sala Exclusiva: Oferta para eventos com número igual ou superior a 60 pessoas, caso o número seja inferior, haverá um custo por exclusividade definido pela gerência.

PAGAMENTOS E CONTAS

Preços contratados por pessoa adulta 100%

Bebés até 1 ano de idade não pagam;

Crianças até aos 9 de idade pagam 50%

Prestadores de Serviços (Dj, Baby-sitter, Bartender, Fotógrafos etc), pagam 100% do valor.

O número definitivo dos convidados evento terá de ser fornecido com 72 horas de antecedência, no ato do pagamento será cobrado 100% do valor contratado correspondente ao número de pessoas em falta.

Adjudicação do evento mediante a entrega de 30% do valor total do serviço, dedutíveis no final. O pagamento final será realizado após o encerramento do serviço. Será cobrado taxa de rolha num valor a definir e aprovado pela gerência, consoante o tipo de bebidas ou outro tipo de matéria prima (exceto bolo comemorativo), caso o cliente pretenda levar para o evento.

IVA já incluído à taxa legal em vigor.

ATO I

MENU I



Serviço à americana por pessoa

32

Base + 1 opção de entrada no serviço à mesa, 1 opção do prato principal, 1 sobremesa ou fruta e café.

Seleção Vinica: ½ garrafa de vinho ou refrigerante/ sumo ou água por pessoa. Caso optem pelo dobro das bebidas acresce 2.50€ por pessoa.

ATO II

MENU II



Serviço à americana por pessoa

37

Base + 6 opções de entrada no serviço à mesa, 1 opção do prato principal, 1 sobremesa ou fruta e café.

Seleção Vinica: ½ garrafa de vinho ou refrigerante/ sumo ou água por pessoa. Caso optem pelo dobro das bebidas acresce 2.5€ por pessoa.

ESPECIAL BUFFET I

MENU III



Serviço buffet I* por pessoa

42

Buffet de entradas quentes e frias, tábua de queijo e enchidos, aperitivos variados, creme ou sopa de legumes, 1 prato principal - peixe ou carne, buffet de frutas, sobremesas e café.

Seleção Vinica: ½ garrafa de vinho ou refrigerante/ sumo ou água por pessoa. Caso optem pelo dobro das bebidas acresce 2.5€ por pessoa.

ESPECIAL BUFFET II

MENU IV



Serviço buffet II* por pessoa

48

Buffet de entradas quentes e frias, tábua de queijo e enchidos, aperitivos variados, creme ou sopa de legumes, 2 pratos principais - peixe e carne, buffet de frutas, sobremesas e café.

Seleção Vinica: ½ garrafa de vinho ou refrigerante/ sumo ou água por pessoa. Caso optem pelo dobro das bebidas acresce 2.5€ por pessoa.

ESPECIAL BUFFET III

MENU V



Serviço buffet III* por pessoa

55

Buffet de entradas quentes e frias, tábua de queijo e enchidos, aperitivos variados, espelho de sushi, creme ou sopa de legumes, 2 pratos principais - peixe e carne, 1 prato vegetariano, buffet de frutas, sobremesas e café.

Seleção Vinica: 1 garrafa de vinho ou refrigerante/ sumo ou água por pessoa. Caso optem pelo dobro das bebidas acresce 2.5€ por pessoa.

ENTRADAS

OPÇÕES DE ESCOLHA



- + Crepes chineses*
- + Tábua de queijos e enchidos*
- + Aperitivos sólidos* *mini*
- + Lulas salteadas à espanhola*
- + Mexilhão com molho verde*
- + Conquillie Saint Jacques à Garfo Torto
- + Cocktail de frutos do mar
- + Bruschetta de presunto Serrano e pesto*
- + Bruschetta de salmão fumado*
- + Carpaccio de picanha com telha de parmesão
- + Empanadilha de alheira e pétalas de rúcula*
- + Bisque, creme aveludado, de mariscos e croutons de pão
- + Salada caprese*
- + Pizza Italiana*
- + Marisco** (gambas, mexilhão, amêijoas e sapateira)

As quantidades são calculadas pelo restaurante consoante o nº de pessoas.

* Opções disponíveis para as entradas do Ato II.

** Acresce aos menus 6€ por pessoa adulta.

PEIXES

OPÇÕES DE ESCOLHA



- + Bacalhau com crosta de azeitonas e/ ou broa ou à Braga ou espiritual
- + Parrilhada de peixes à la plancha com batatinha à murro
3 tipos de peixes
- + Arroz de tamboril e gambas aromatizado por coentros frescos
- + Polvinho da costa e seus "Tentáculos"
Tipo de confeções: lagareiro ou cozido com molho verde ou arroz cremoso.
- + Sushi e sashimi disponível em substituição aos pratos principais
- + Peixe galo em tempura e risoto de cogumelos.

CARNES

OPÇÕES DE ESCOLHA



- + Lombello de porco ibérico corada com gratinado de batata
- + Wellington Torto com batata à padeiro
- + Ibérico confitado com puré de aipo
- + Peito de frango corado com mel e soja
- + Naco de novilho com legumes verdes regado em molho de alho e tinto
- + Parrilhada de carnes à Garfo Torto *3 tipos de carnes*
- + Bife de novilho em migas saloias

SOBREMESAS

OPÇÕES DE ESCOLHA



- + Mousse de lima com lasca de chocolate
- + Tártaro de frutas frescas ou fruta laminada
- + Pudim e suas deambulações
- + Panna cotta com sopa de maracujá ou frutos vermelhos
- + Crumble de banana e canela com aveludado de chocolate
- + Cheesecake de requeijão e doce
- + Brigadeiro de chocolate com gelado de baunilha
- + Merengada

VINHOS

SELEÇÃO VÍNICA DOS



- + Vinho da casa *verde, branco e tinto*
- + Sangria

As quantidades de bebidas mencionadas nos menus correspondem sempre a 1 ou ½ garrafa por pessoa.

BEBIDAS

OUTRAS OPÇÕES DE



- + Água mineral gaseificada e natural
- + Refrigerante e sumo
- + Cerveja

APERITIVOS

OUTRAS OPÇÕES DE



- + Gin
- + Martini
- + Espumante

Acresce aos menus 4€ por pessoa.

DIGESTIVOS

OUTRAS OPÇÕES DE



- + Whisky novo
- + Licores
- + Aguardente

Acresce aos menus 4€ por pessoa.

