



O RESTAURANTE BAR GARFO TORTO

*Consumo no Restaurante (Não é permitido levar)

REGULAMENTO

Buffet familiar de Domingo é exclusivo aos clientes passantes do restaurante até 10/12pcx *, 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 reverterem 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 50 pagantes, 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 no valor de 5€, ou outras taxas consoante o tipo de matéria prima (exceto bolo comemorativo), caso o cliente pretenda levar para o evento.

IVA já incluído à taxa legal em vigor.

*Nº de pcx na reserva só pode ser alterado c/ 24 horas de antecedência. Será cobrado o nº reservado.

ATO I

MENU I



Serviço à americana por pessoa

36

Base + Creme de legumes ou marisco + Tábua de presunto e queijo + Duo de patés + 1 opção do prato principal + 1 sobremesa ou fruta + Café.

Seleção Vinica: ½ garrafa de vinho ou refrigerante/ sumo ou água por pessoa.(2Bebidas)

Caso optem pelo dobro das bebidas acresce 2.50€ por pessoa.

ATO II

MENU II



Serviço à americana por pessoa

41

Base + Creme de legumes ou marisco + Tábua de presunto e queijo + Duo de patés + Salgados + Empanhadilha de alheira + Bruschetta de salmão fumado + 1 opção do prato principal + 1 sobremesa ou fruta + Café.

Seleção Vinica: ½ garrafa de vinho ou refrigerante/ sumo ou água por pessoa.

ESPECIAL BUFFET I

MENU III



Serviço buffet I* por pessoa

47

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 3€ por pessoa.

ESPECIAL BUFFET II

MENU IV



Serviço buffet II* por pessoa

56

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 3€ por pessoa.

ESPECIAL BUFFET III

MENU V



Serviço buffet III* por pessoa

63

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, 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 3€ por pessoa.

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
- + Filete de Dourada ou Robalo c/ Arroz do Mar

OPÇÕES EXTRA

- + Sushi
Acresce aos menus 2.50€ por pessoa.
- + Mariscos
Valor extra a calcular, ao Kg.

CARNES



OPÇÕES DE ESCOLHA

- + Lombello de porco ibérico recheado com cogumelos, batata rosti e legumes
- + Ibérico confitado com puré de aipo
- + Naco de novilho com legumes verdes regado em molho chimichurri
- + Parrilhada de carnes à Garfo Torto com chips, arroz e feijão preto *3 tipos de carnes*
- + Vitela assada à padeiro com legumes salteados

SOBREMESAS



OPÇÕES DE ESCOLHA

- + Mousse de lima
- + Mousse de Chocolate
- + Tártaro de frutas frescas ou fruta laminada
- + Pudim e suas deambulações
- + Panna cotta com sopa de maracujá ou frutos vermelhos
- + 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.

