



# **Ementas de Grupo**

# **Solar dos Presuntos**

Tel.: +351213424253

Rua das Portas de Santo Antão 150  
1150-269 Lisboa

[grupos@solarospresuntos.com](mailto:grupos@solarospresuntos.com)

# Escolha da Ementa



		Preço por pessoa
Welcome Drink	<b>Opção 1:</b> Espumante, cerveja, cidra ou refrigerante	6,50 €
	<b>Opção 2:</b> Bebidas igual a Opção 1 + Croquetas de Pata Negra, rissóis e pasteis de bacalhau	9,50 €
	<b>Opção 3:</b> Copo de champagne	8,00 €
Base (Obrigatória)	<b>Na mesa:</b> Pão, Manteigas caseiras, Queijo da Ilha, Presunto de Pata Negra, Chouriço, Vinagrete de Polvo, Pasteis de Bacalhau, Escabeche de Perdiz e Croquetas de Pata Negra	37,50 €
	<b>Entrada:</b> Mini Pataniscas de Bacalhau	
	<b>Sobremesa:</b> Misto de Doces	
	<b>Bebidas:</b> Ou ½ Garrafa de Vinho, ou 2 cervejas, ou 2 refrigerantes à escolha. Café, Chá e Águas (1 por pessoa).	
ENTRADAS (igual para todo o grupo)	Lâminas de Atum	5,00 €
	Polvo à Galega	6,50 €
	Gambas à Guilho	5,00 €
	Ameijôas à Bulhão Pato	7,00 €
	Cogumelos Recheados	7,50 €
PRATOS	Arroz de Lagosta e Gambas	34,50 €
	Arroz de Lavagante	45,00 €
	Bacalhau Assado no forno à portuguesa	34,50 €
	Cabrito Assado no forno	28,50 €
	Pernil Assado no forno	23,50 €
	Lombo de Vitela com cogumelos, puré trufado e espargos	32,00 €
	Caril de Legumes e Tofu	18,50 €
	Hamburguer de Feijão Vegan	16,00 €
	Peixinhos da Horta com Arroz de Tomate	16,00 €

Escolha obrigatória: Base Ementa + Um prato principal por pessoa

Escolha opcional: Welcome Drink e Entradas (Igual para todo o Grupo)

### Exemplo de escolha de ementa:

Base (Na mesa + Entrada base + Sobremesa + Bebidas)	37,50 €
Entrada de Polvo à Galega (Igual para todo o grupo)	6,50 €
Prato Principal Bacalhau Assado no forno à portuguesa	34,00 €
<b>Valor total por pessoa</b>	<b>78,00 €</b>

# Informações

## Escolha de ementa:

1. A ementa deve ser escolhida até 10 dias úteis antes do evento.
2. Caso a escolha não seja feita no tempo acordado, não garantimos disponibilidade de produto.
2. Deverá ser selecionado um prato por participante.
3. Os pratos podem ser diferentes.
4. Restrições alimentares devem ser avisadas com 72h de antecedência
5. A base da ementa não é alterável.
6. Por pessoa será sempre incluída a Base da ementa + Prato principal
7. Caso o grupo pretenda Welcome Drink para reservas das 19h o grupo terá de vir às 18h30 ou às 18h para grupos iguais ou superiores a 45 pessoas.

## Geral:

1. A reserva do grupo está dependente de disponibilidade.
2. A alteração do número de participantes pode alterar a zona onde o grupo fica.
3. Se algum participante não aparecer, o valor da sua ementa será cobrado.
4. Cancelamentos de participantes 3 dias úteis, são sem custos;
5. Grupos que cancelem 24h antes da refeição terão que pagar 50% do total da conta;
6. Grupos que cancelem no dia terão que pagar 100% do valor total da conta.
7. Consulte o departamento caso queira exclusividade de sala.
8. A reserva de zonas específicas do restaurante está dependente de disponibilidade.
9. Colocação de adereços fica a cargo do grupo e dependendo da disponibilidade da sala.
10. Atendendo à volatilidade do mercado e aos níveis de inflação, os preços da ementa acima poderão ser alterados a qualquer momento, sendo enviada nova tabela com a informação actualizada.

## Pagamento:

Existem duas modalidades de pagamento:

1. Pagamento adiantado 50% do total e o remanescente no dia do evento.
2. Grupos superiores a 35 pessoas, terão que pagar adiantado 10 dias úteis antes do evento.
3. Grupos inferiores a 35 pessoas podem pagar no dia do evento, no entanto, é necessário um cartão de crédito para garantir a reserva. Caso exista falta de comparecimento do grupo, cobraremos 30 EUR por pessoa.

# Salas especiais



## Academia



1. Sala com capacidade de 15 pessoas;
2. Consumo mínimo 2000 EUR (à carta);
3. Possibilidade de live cooking envolvente, com o nosso Chef Hugo Araújo 2500 EUR + bebidas à parte;

## ○ Cofre



1. Sala com capacidade máxima de 11 pessoas;
2. Consumo mínimo de 1000 EUR;
3. Escolha no momento;