



PODIA SER UM POEMA

MAS É EM CADA VERSO QUE ESTÁ A DIVERSÃO

INFORMAÇÕES DAS SALAS

PODIA SER UM POEMA

MAS É EM CADA VERSO QUE ESTÁ A DIVERSÃO

ESPAÇO	BAR INTERIOR	BAR EXTERIOR
LOCALIZAÇÃO	PISO 2	PISO 2
ÁREA	140 m2	140 m2
ALTURA	5 METROS	-
SOM	DJM Pioneer 900 Nexus 2 CDJ Pioneer 2000 Nexus	DJM Pioneer 900 Nexus 2 CDJ Pioneer 2000 Nexus
WI-FI	SIM	SIM
PROJECCÃO/ VÍDEO	-	-
ILUMINAÇÃO	-	-
CLIMATIZAÇÃO	AUTOMÁTICA	AUTOMÁTICA
COCKTAIL	150	150
JANTAR SENTADO	80-120	80-120
JANTAR VOLANTE	150	150
PLATEIA	150	150

COCKTAILS

PODIA SER UM POEMA

MAS É EM CADA VERSO QUE ESTÁ A DIVERSÃO



WELCOME DRINK

- Espumante bruto / vinho do porto / vinho branco / rose
- Sumos
- Águas minerais

5,00€ + IVA por pessoa

COCKTAIL I

- Martini rosso ou bianco
- Espumante bruto / vinho do porto / vinho
- Cerveja
- Sumos de laranja ou limonada
- Águas minerais

7,50€ + IVA por pessoa

Duração 30 minutos. Acresce + 50% para 1 hora.

COCKTAIL II

- Martini rosso ou bianco
- Espumante bruto / vinho do porto / vinho
- Cerveja
- Sumos de laranja ou limonada
- Sumo de abacaxi com menta
- Água mineral com e sem gás
- Dry snacks

10,00€ + IVA por pessoa

Duração 30 minutos. Acresce + 50% para 1 hora.



COCKTAILS Comida

PODIA SER UM POEMA

MAS É EM CADA VERSO QUE ESTÁ A DIVERSÃO

- Tártaro de bacalhau e molho virgem com crocante de broa
- Almôndegas de Porco Thai, caril vermelho e citronela
- Hummus, azeite e paprika com papadums
- Blini de ervilha, salmão fumado e ovas de tobico
- Pato fumado com Chèvre e cebola crocante
- Cannellone de pepino e guacamole com paprika
- Presunto, melão e manjerição
- Salmão fumado e ovo de codorniz
- Tramezzini de presunto e tomate seco com feta
- Mini tosta com pasta de Atum e cebola roxa caramelizada
- Mini tosta de pasta de marisco com pickles
- Mini tosta de queijo amanteigado com marmelada
- Croquetes de novilho com mostarda
- Rissóis de camarão e molho mil ilhas
- Pastéis de Bacalhau com molho bravo
- Chamuças de Frango com sweet chili sauce
- Mini empadinhas de aves
- Chamuças de vegetais com sweet chilli sauce
- Gyosas de frango com balsâmico reduzido
- Brusqueta de hummus beterraba e abacate e coentro
- Brusqueta de hummus e cebola caramelizada
- Mini Tartelettes com salada de tomate e feta
- Frango Satay com molho de caril
- Gamba Orly com molho rosa e lima
- Gaspacho de espinafre e hortelã
- Mousse de abacate e salmão fumado em cone com cebola crocante
- Tataki de atum, queijo creme e frutos vermelhos
- Tempura de choco com aioli de alho e ervas
- Ceviche de robalo com leite de tigre e crocande de alga nori
- Tartaro de novilho maturado em escabeche de legumes e coentro
- Vieira, tobico e mousse de ervilha
- Rolinhos de courgette e salmão fumado com aneto e queijo creme

4 peças – 6,00€ por pessoa +1,50€ por cada peça adicional. Acresce IVA.



MENU DE NATAL I

PODIA SER UM POEMA

MAS É EM CADA VERSO QUE ESTÁ A DIVERSÃO

ENTRADA

Creme de abóbora, brunesa de aipo e aroma de estragão

PRATO PRINCIPAL

Bacalhau com espinafres e camarão

O p ç ã o

Lombo de peru com alheira, batatinhas à padreiro e legumes da época

SOBREMESA

Brownie com frutos secos e aveludado de chocolate e café

Vinho | Sumos | Água | Café expresso

Broa Castelar OU Castanhas d'ovos

27,5,00€ por pessoa + IVA.

Acresce 20,00€ + IVA para menu 4 pratos (com peixe e carne)



MENU DE NATAL II

PODIA SER UM POEMA

MAS É EM CADA VERSO QUE ESTÁ A DIVERSÃO

ENTRADA

Creme aveludado de cogumelos com palha de alho francês

PRATO PRINCIPAL

Bacalhau assado à lagareiro acompanhado de batatinha nova e grelos

O p ç ã o

Lombinho de porco ibérico acompanhado com puré de maça e legumes salteado

SOBREMESA

Bolo de natal com pera cozinhada em especiarias e molho de caramelo salgado

Vinho | Sumos | Água | Café expresso

Broa Castelar OU Castanhas d'ovos

35,00€ por pessoa + IVA.

Acréscce 20,00€ + IVA para menu 4 pratos (com peixe e carne)



MENU DE NATAL III

PODIA SER UM POEMA

MAS É EM CADA VERSO QUE ESTÁ A DIVERSÃO

ENTRADA

Crocante de morcela, abacaxi e manjeriço com salada de tomate cherry e cebolinho

O p ç ã o

Raviólis de abóbora em manteiga noisette e sálvia, espuma de entremeada fumada, lascas de parmesão e salada de rúcula

PRATO PRINCIPAL

Bacalhau em crosta de broa e ervas, espinafres salteados e batata a murro

O p ç ã o

Cabrito assado no forno acompanhado com salteado de batata, castanha e espargos

SOBREMESA

Eclair recheado com mousse de abóbora e canela

Vinho | Sumos | Água | Café expresso

Broa Castelar OU Castanhas d'ovos

50,00€ por pessoa + IVA.

Acresce 20,00€ + IVA para menu 4 pratos (com peixe e carne)



BUFFET I

PODIA SER UM POEMA

MAS É EM CADA VERSO QUE ESTÁ A DIVERSÃO

FRIOS

- Mescla de alface, azeites e vinagretes
- Salada grega com orégãos e azeite
- Salada de polvo a moda do Algarve com coentros
- Salada de feijão de duas caras com atum de conserva e cebola roxa
- Legumes grelhados com pesto e parmesão
- Azeitonas marinadas com citrinos
- Variedade de pães artesanais, gressinis e tostas

QUENTES

- Caldo verde tradicional com chouriço
- Garoupa assada no forno com molho de pimentos
- Arroz de açafraão com sultanas
- Peito de peru assado no forno com massa de pimentão e tomilho
- Batatinha pequena nova assada com alecrim e alho seco
- Mistura de legumes salteados com cebola e paprika

SOBREMESAS

- Sonhos tradicionais
- Mousse de chocolate
- Azevias de batata-doce
- Cheesecake com compota de abóbora
- Bolo-rei
- Salada de fruta

Buffet sentado

VALOR POR PESSOA

Até 150 pax – 40,00€ + IVA

De 151 até 300 pax – 39,50€ + IVA

Mais de 301 pax – 39,00€ + IVA

Buffet volante

VALOR POR PESSOA

Até 150 pax – 37,00€ + IVA

De 151 até 300 pax – 36,50€ + IVA

Mais de 301 pax – 36,00€ + IVA



BUFFET II

PODIA SER UM POEMA

MAS É EM CADA VERSO QUE ESTÁ A DIVERSÃO

FRIOS

- Mescla de alface, azeites e vinagretes
- Legumes mediterrânicos grelhados com salada de rúcula
- Salada de couscous e miolo de camarão com pimentos
- Salada de grão-de-bico, bacalhau lascado, cebola e salsa fresca
- Salada de tomate e mozzarella com manjerição
- Charcutaria Ibérica variada
- Queijos nacionais e compotas caseiras
- Azeitonas marinadas
- Variedade de pães artesanais, gressinis e tostas

QUENTES

- Creme de abóbora com espinafres
- Bacalhau tradicional assado com azeite e alho
- Batata a murro com azeite de alho
- Alcatra de vitela assada no forno com ervas
- Feijão encarnado com linguiça e ervas finas
- Grelos salteados em azeite e alho

SOBREMESAS

- Sonhos tradicionais
- Coscorões tradicionais
- Fatias douradas
- Mousse de lima com bolacha Oreo
- Azevias de batata-doce
- Tarte de maçã com canela
- Bolo-rei ou Rainha
- Salada de fruta

Buffet sentado

VALOR POR PESSOA

Até 150 pax – 44,00€ + IVA

De 151 até 300 pax – 43,00€ + IVA

Mais de 301 pax – 42,00€ + IVA

Buffet volante

VALOR POR PESSOA

Até 150 pax – 41,00€ + IVA

De 151 até 300 pax – 40,00€ + IVA

Mais de 301 pax – 39,00€ + IVA



BUFFET III

PODIA SER UM POEMA

MAS É EM CADA VERSO QUE ESTÁ A DIVERSÃO

FRIOS

- Mescla de alface, azeites e vinagretes
- Legumes mediterrânicos grelhados com salada de rúcula
- Salada de batata, cornichons e salsicha toscana grelhada com mostarda
- Salada de grão-de-bico, bacalhau lascado, cebola e salsa fresca
- Salada de mozzarella de búfala e tomate com manjerição
- Casco de sapateira recheada
- Leitão de Negrais com pickles e batata chip
- Charcutaria Ibérica variada
- Queijos nacionais & internacionais com compotas caseiras
- Azeitonas marinadas
- Variedade de pães artesanais, gressinis e tostas

QUENTES

- Creme de ervilhas, presunto crocante e azeite de tomate
- Cocotte de peixes e marisco, pimentos e açafrão com laranja
- Arroz basmati com alho confitado e ervas
- Naco do Beijinho estufado em vinho tinto tipo Bourguignon
- Raviolis de ricotta com espinafres e molho quatro queijos
- Batata à padeiro com cebolada e salsa fresca

SOBREMESAS

- Sonhos de abóbora
- Coscorões tradicionais
- Encharcada de ovos
- Fatias douradas
- Creme Brullée
- Azevias de batata-doce
- Bolo de requeijão
- Bolo-rei ou Rainha
- Salada de fruta

Buffet sentado

VALOR POR PESSOA

Até 150 pax – 47,00€ + IVA

De 151 até 300 pax – 46,00€ + IVA

Mais de 301 pax – 45,00€ + IVA

Buffet volante

VALOR POR PESSOA

Até 150 pax – 45,00€ + IVA

De 151 até 300 pax – 44,00€ + IVA

Mais de 301 pax – 43,00€ + IVA



EXCLUSIVO

PODIA SER UM POEMA
MAS É EM CADA VERSO QUE ESTÁ A DIVERSÃO

BAR ABERTO 2 HORAS

25,00€
Por pessoa
Bebidas de serviço

SENHAS

7,00€
Por senha
Bebidas de serviço

SENHAS

10,00€
Por senha
Bebidas de premium

PISO EXCLUSIVO 07H ÀS 00H

2 000,00€

PISO EXCLUSIVO DAS 00H ÀS 02H

Quinta-feira	3 500,00€ faturação mínima
Sexta-feira	5 000,00€ faturação mínima
Sábado	7 000,00€ faturação mínima
Véspera de feriado	5 000,00€ faturação mínima

Acresce + IVA

TERMOS E CONDIÇÕES

PODIA SER UM POEMA

MAS É EM CADA VERSO QUE ESTÁ A DIVERSÃO

TERMOS E CONDIÇÕES

- A definição do menu deve ser informada até 20 dias antes do evento
- O número final de pessoas deve ser informado até 5 dias úteis antes da data do evento

Nota : Apenas será aceite uma redução até 10% do número anteriormente informado; aumentos serão cobrados de acordo. Os valores apresentados são com base no número de participantes que nos foi indicado para este evento.

SERVIÇOS INCLUÍDOS NO VALOR DE ALUGUER DO ESPAÇO

- Mobiliário
- Decoração (existente no MOME LISBON)
- Palamenta
- Atoalhados
- Serviço de cozinha e bar
- Empregados
- Dj

Restrições alimentares devem ser informadas com 10 dias de antecedência bem como os pratos selecionados

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 1º Depósito: 30% do total estimado para o evento após a confirmação/adjudicação
- 2º Depósito: 50% do total estimado até 7 dias antes do evento
- 3º Depósito: Remanescente no dia do evento antes do início do mesmo

POLÍTICA DE CANCELAMENTO

- Após a confirmação/adjudicação, no caso do cliente pretender cancelar o evento, este montante só poderá ser devolvido nas seguintes condições:

- **Devolução integral:** Entre a data de adjudicação e até 120 dias antes da data de realização do evento.

- **Taxa de cancelamento 30% do total estimado:** Entre 120 dias e 61 dias antes da data do evento.

- **Taxa de cancelamento 50% do total estimado:** Entre 60 e 30 dias antes do evento.

- **Taxa de cancelamento 80% do total estimado:** Entre 30 e 16 dias antes do evento.

- **Taxa de cancelamento 100% do total estimado:** Entre 15 dias ou menos antes do evento.



M E R R Y C H R I S T M A S

Carina Magalhães

E | reservas@versorooftop.com
T | (+351) 915 567 028