

MENU GRUPOS PARA EMPRESAS

Natal 2026

THE
EDITORIAL
ARTIST

Firmeza - Porto

MENU DE GRUPO PARA EMPRESAS

NATAL 2026

Comemore a época mais maravilhosa do ano com uma experiência concebida para reunir as pessoas, brindar e criar momentos inesquecíveis.

WELCOME FOOD

Uma seleção de petiscos requintados para dar as boas-vindas aos seus convidados e criar o ambiente ideal para a sua celebração.

- . Croquete de alheira com mousse de castanhas e alho preto
- . Cones "A Escola by The Artist" (variedades de sabores e texturas)
 - . Salgadinhos tradicionais portugueses
 - . Ceviche de robalo, manga picante e abacate
 - . Petinga frita com alioli de mostarda e mel
 - . Shots de creme de abóbora e funcho assado

2 Aperitivos

8,50€

Por pessoa

4 Aperitivos

13€

Por pessoa

6 Aperitivos

17€

Por pessoa

Serviço prestado durante 30 minutos

MENU DE GRUPO PARA EMPRESAS

NATAL 2026

MENU ARTIST

Uma celebração de sabores, tradição e elegância

ENTRADA

Aveludado de Ave
Natas azedas e cebolinho fresco

OU

Bruschetta de Espargos Verdes
Queijo da Ilha e redução de balsâmico

PRATO PRINCIPAL

Tamboril Assado
Cebolas confitadas e revolto de tomate e batata

OU

Rolo de Peru Recheado
Queijo, fiambre, maçã verde e noz-pecã,
acompanhado de cremoso de cenoura e coentros

OU

Brás de Grão-de-Bico (Vegetariano)
Pó de azeitona preta

SOBREMESA

Trilogia Natalícia by Editory Artist
Uma seleção de sabores que celebra a essência do Natal

OU

Tradicionalis Fatias Douradas
Vinho do Porto e especiarias

28,50€
POR PESSOA

Suplemento de bebidas não incluído

A opção escolhida deverá ser comum ao grupo (salvo restrições alimentares especiais previamente acordadas)

Suplemento Buffet Sobremesas Natalícias com 4 Variedades | 12,00€ por pessoa

MENU DE GRUPO PARA EMPRESAS

NATAL 2026

MENU EDITORY ARTIST BY A ESCOLA

Tradição, criatividade e sabores que convidam à celebração

ENTRADA

Creme de Espargos
Presunto crocante e mini tostas de massa-mãe aromatizadas com alho

E

Blinis de Salmão Fumado
Mascarpone cremoso e caviar de hortelã

PRATO PRINCIPAL

Lombo de Bacalhau
Migas de feijão e couve-galega, numa interpretação de sabores tradicionais portugueses

OU

Chambão de Novilho Assado à Padeiro
Puré cremoso de batata

OU

Strogonoff de Portobello e Tofu (Vegetariano)
Arroz pilaf e salsa fresca

SOBREMESA

Trilogia Natalícia by Editorial Artist

OU

Texturas de chocolate

37,50€
POR PESSOA

Suplemento de bebidas não incluído

A opção escolhida deverá ser comum ao grupo (salvo restrições alimentares especiais previamente acordadas)

Suplemento Buffet Sobremesas Natalícias com 4 Variedades | 12,00€ por pessoa

BUFFETS DE NATAL

Para os grupos que procuram uma experiência gastronómica mais descontraída e variada, disponibilizamos também uma seleção de opções de buffet de Natal.

Para mais informações sobre as opções disponíveis e as condições, contacte-nos.

LANCHE DE NATAL

Disponível entre as 15h até às 18h

- . Mini pastel de nata
 - . Bolo Rei
- . Espetadas de Fruta
- . Pão de ló húmido
- . Mini sanduiche com Queijo e Fiambre
- . Salgadinhos tradicionais portugueses
- . Seleção de chás
- . Sumo de laranja natural
- . Águas com e sem gás

22,50€
POR PESSOA

(valor de 1h30 de serviço)

EXTRAS

Tábua de queijos Nacionais e Internacionais - **10,00€ por pessoa**

Tábua de enchidos Regionais - **9,00€ por pessoa**

SUPLEMENTOS DE BEBIDAS

GRUPOS NATAL “A ESCOLA” 2026

WELCOME DRINK

Opção A - 14,00€

- . Porto Tónico
- . Vinho Branco e Tinto do Douro Tavedo
- . Soft drinks
- . Água com e sem gás

Serviço prestado durante 30 minutos

Opção B - 17,00€

- . Cocktail A Escola by Artist
- . Vinho Branco e Tinto do Douro Tavedo
- . Sumo Laranja Natural
- . Soft drinks
- . Água com e sem gás

Serviço prestado durante 30 minutos

SUPLEMENTO DE BEBIDAS JANTAR

Opção A – 15,50€

- . Seleção de Vinhos do Douro Tavedo (Burmester) Branco e Tinto
- . Soft drinks
- . Águas com e sem gás
- . Café

Opção B – 21,00€

- . Vinho Verde Branco Sousa Lopes
- . Vinho Tinto Kopke DOC Douro
- . Soft Drinks
- . Água com e sem gás
- . Café

Opção C – 30,50€

- . Vinho Branco Kopke São Luiz Douro
- . Vinho Tinto Quinta Aciprestes Douro
- . Soft Drinks
- . Sumo Laranja Natural
- . Águas com gás e sem gás
- . Vinho do Porto Tawny Burmester
- . Café

Opção Sem Álcool – 12,00€

- . Mocktail de Abacaxi
- . Sumo laranja Natural
- . Soft Drinks
- . Águas com e sem gás
- . Café

Suplemento Vinho do Porto Burmester Tawny – **6€ por pessoa (para opção A e B)**

Está à procura de algo que ainda não encontrou? Partilhe connosco

CONDIÇÕES GERAIS: Para confirmar a sua reserva, é necessário efetuar o pagamento de 50% do valor total.
Os restantes 50% devem ser pagos até 5 dias antes do evento.

FORMA DE PAGAMENTO: O pagamento pode ser efetuado por transferência bancária
(com comprovativo de pagamento) ou em dinheiro diretamente na receção, durante uma visita previamente agendada.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO: Os adiantamentos não são reembolsáveis.



Informações e Reservas:

+351 220 132 700

recepcao.artist@editorystudios.pt