



Museu da[®]
Cerveja

MENU GRUPOS





MUSEU UMA ODE À CERVEJA PORTUGUESA

O Museu da Cerveja convida-o a uma visita para degustar em pleno de uma experiência cervejeira única e multissensorial, numa viagem pela evolução da cerveja nos últimos cinco séculos em Portugal. Nesta narrativa cénica pela história da cerveja, visite a reconstituição de uma adega monástica europeia, testemunhe o princípio da produção industrial e faça uma incursão pelo universo das cervejas portuguesas. Fabricadas atualmente de norte a sul do país, pela mão, entusiasmo e paixão que os mestres cervejeiros do país dedicaram a cada uma das variedades que criaram, venha conhecer de perto as muitas cervejas de Portugal.

Saboreie a cerveja da sua eleição no copo exclusivo do Museu, assinado por Júlio Pomar, que a mantém bem fresca enquanto percorre o país na rota cervejeira e se delicia nesta eterna aventura.

Viva a experiência!

MENU MUSEU

Cesto de Pão Tradicional
Manteiga Aromatizada
Degustação de Azeite
Pastel de Bacalhau com Queijo Serra da Estrela®

ENTRADAS

“Pica-Pau Alfacinha” do Lombo com Mostarda Antiga
Saladinha de Grão e Bacalhau Lascado

PRATOS PRINCIPAIS

Arroz Malandro de Polvo e Coentros
OU
Lombinho de Porco Assado com Molho à Antiga,
Batata Frita aos Gomos e Ervas Aromáticas

SOBREMESA

Arroz Doce à Museu
OU
Fruta Laminada

BEBIDAS

Cervejas (Branca/Preta/Boémia)
Refrigerantes
Água Mineral
Café





MENU LISBOA

Cesto de Pão Tradicional
Manteiga Aromatizada
Degustação de Azeite

ENTRADAS

Pastel de Bacalhau com Queijo Serra da Estrela®
Saladinha de Polvo

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau à Museu com Camarão
OU
Arroz de Pato à Antiga com Enchidos

SOBREMESA

Mousse de Chocolate com Amêndoas
OU
Fruta Laminada

BEBIDAS

Cervejas (Branca/Preta/Boémia)
Refrigerantes
Água Mineral
Café

MENU PORTUGAL

Cesto de Pão Tradicional
Manteiga Aromatizada
Degustação de Azeite
Pastel de Bacalhau com Queijo Serra da Estrela®

ENTRADAS

Tábua Mista de Enchidos e Queijos Tradicionais
Saladina de Polvo
Saladina de Grão e Bacalhau Lascado

PRATOS PRINCIPAIS

Lombinho de Garoupa com Crosta de Camarão e Arroz
Malandro de Amêijoas
OU
Bochechas de Porco com Esmagada de Batata e Espargos

SOBREMESA

Pina Colada Gelada
OU
Mousse de Chocolate com Amêndoas

BEBIDAS

Cervejas (Branca/Preta/Boémia)
Refrigerantes
Água Mineral
Café





OPÇÃO VEGETARIANA

Salada de Tomate e Pepino

PRATOS PRINCIPAIS

Legumes Assados com Pesto e Lascas de Parmesão

OU

Moqueca de Legumes

OU

Risotto de Espargos e Cogumelos

SOBREMESA

Fruta Laminada

BEBIDAS

Cervejas (Branca/Preta/Boémia)

Refrigerantes

Água Mineral

Café

OPÇÃO VEGAN

Salada de Tomate e Pepino

PRATOS PRINCIPAIS

Legumes Assados com Pesto

OU

Moqueca de Legumes

OU

Risotto de Espargos e Cogumelos

SOBREMESA

Fruta Laminada

BEBIDAS

Cervejas (Branca/Preta/Boémia)

Refrigerantes

Água Mineral

Café





NOTAS

- Os nossos Menus de Grupo aplicam-se a um mínimo de 25 pessoas;
- O serviço de bebidas é à descrição e inicia-se quando o cliente se senta à mesa e até ao serviço de café;
- O vinho é sempre servido como suplemento: €6,00 por pessoa cobrado a todo o grupo ou à garrafa, pelo valor de €20,00 por garrafa aberta;
- Caso o cliente deseje dois pratos principais no mesmo Menu, acresce 50% sobre o valor do Menu escolhido;
- Poderão existir outras opções de Menu mediante necessidade e desejo do cliente;
- Confirmação de Menu escolhido para o evento deve ser feita até 10 dias antes do mesmo;
- Após a confirmação do número final de participantes do evento, o número de pessoas confirmado será o mínimo número cobrado;
- Cancelamento até 72 horas: gratuito;
- Cancelamento até 48 horas: pagamento de 50% do valor total do evento;
- Crianças até aos 5 anos: gratuito;
- Crianças até aos 12 anos: cobrado 50% do valor do Menu escolhido;
- Crianças com mais de 12 anos: pagamento do valor total de Menu;
- Propostas válidas por 30 dias;
- Capacidade da sala de jantar para uma boa fluência de serviço e conforto do cliente: 180 Pessoas (máximo 200);
- Layout da Sala – Mesas de 10 Pessoas juntas no mesmo espaço;
- Serviço à inglesa;
- Sobremesa sempre empratada;
- Exclusividade de Sala €16.000,00. Inclui: Welcome Drink (serviço de 30 minutos), 3 tipos diferentes de Finger Food, Almoço ou Jantar (qualquer um dos Menus de Grupo) e suplemento de vinho;
- Os Eventos são garantidos e priorizados mediante sinalização do valor total do evento e envio do respetivo comprovativo de transferência bancária por e-mail para: reservas@museudacerveja.pt até 48 antes do evento.

ORGANIZE O SEU EVENTO ESPECIAL NO MUSEU DA CERVEJA.
(ALMOÇOS OU JANTARES, EVENTOS CORPORATE, ANIVERSÁRIOS, NATAL, CASAMENTOS E BAPTIZADOS)

Solicite as nossas Ementas para Grupos:

+ 351 210 987 656
reservas@museudacerveja.pt
www.facebook.com/Museudacerveja

Terreiro do Paço - Ala Nascente, nº 62 a 65
1100 - 148 Lisboa, Portugal

www.museudacerveja.pt





GRUPO
O VALOR DO
TEMPO

O MUSEU DA CERVEJA É UMA MARCA DO
GRUPO O VALOR DO TEMPO