

MAXIME
RESTAURANTE · BAR

Xmas Party

FESTAS
DE NATAL
2023

O mais antigo cabaret de Lisboa, dá as boas-vindas à festa de Natal da sua empresa. Em exclusivo ou em convívio, propomos ofertas diferenciadoras e desenhamos um evento único e personalizado.

Aqui a cozinha e o espetáculo complementam-se numa experiência apaixonante e provocadora.

KEEP IT SIMPLE BUT FANCY!

Deixe-se envolver pela alma do cabaret e celebre o seu Natal no Maxime Restaurante-Bar. Um ambiente caloroso para uma das noites mais esperadas na sua empresa.

opção 1

- // Creme de alho francês trufado, ovo BT, bacon e espuma queijo da ilha
- // Pato, laranja, endívia à la meunière, milhos
- // Mousse de avelã, fudge, ginja, crumble de cookie, marshmallow
- // Bebidas incluídas durante a refeição: água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

opção 2

- // Creme de abóbora, crumble de pancetta, espuma queijo da ilha
- // Bacalhau fresco, ovo BT, cebolada, batata palha, espuma de bacalhau
- // Pato, laranja, endívia à la meunière, milhos
- // Mousse de avelã, fudge, ginja, crumble de cookie, marshmallow
- // Bebidas incluídas durante a refeição: água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

Inclui organização e acompanhamento do evento, menu e animação quando compreendida, bem como audiovisuais necessários para a realização da animação escolhida.
IVA incluído à taxa legal em vigor.

INFORMAÇÕES E RESERVAS

T 218 716 600 | E esperoport@maximerestaurante.com

THE STAGE IS YOURS

[KARAOKE]

O momento que muitos aguardam para subir ao palco e demonstrar os seus dotes vocais. Nesta noite de karaoke, sugerimos um jantar descontraído, onde poderá descobrir as maiores DIVAS da sua empresa. O palco é seu!

- // Gyoza de kimchi, coleslaw de manga, maionese de miso
- // Tártaro de salmão, ovo BT, abacate
- // Asas de frango, molho laranja e gengibre
- // Mini hambúrguer de novilho, aros de cebola frita, mel, mache, brie, molho de mostarda
- // Frutos Vermelhos, mascarpone e crocante de aveia
- // Bebidas incluídas durante a refeição: água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

AND ALL THAT JAZZ

Bem-vindo aos grandes clássicos do jazz dos anos 40. Melodias icónicas de compositores como Gershwin, Cole Porter ou Glenn Miller entre outros, numa apoteose gloriosamente trazida pela cantora Vanity Redfire e pelo pianista Francisco Sasseti.

- // Croquete de novilho, geleia Martini
- // Creme de alho francês trufado, ovo BT, bacon e espuma queijo da ilha
- // Pato, laranja, endívia à la meunière, milhos
- // Crème brûlée de amêndoa, alfarroba e aveia
- // Bebidas incluídas durante a refeição: água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

PRAZOS DE CANCELAMENTO E PENALIZAÇÕES:

- Cancelamento até 1 mês antes do evento - penalização de 50% do valor total da reserva
- Cancelamento entre 30 dias e 15 dias antes do evento - penalização de 75% do valor total da reserva
- Qualquer cancelamento durante os 14 dias antes da data do evento, será debitado na sua totalidade

RESERVA E GARANTIA DO EVENTO:

Para confirmação do evento terá de ser efectuado um pagamento de 50% do valor total da reserva, não reembolsável, e os restantes 50% até 14 dias antes do evento. A factura final só será emitida após pagamento total e após o evento.

IT'S TEASER TIME

Para os mais tímidos que procuram um sneek peek de provocação, bem-vindos ao IT'S TEASER TIME. Um espetáculo íntimo de cabaret, acompanhado por um prazeroso jantar.

- // Milho, cogumelos, ovo BT, balsâmico, mel e tomilho
- // Novilho estufado em Porto, raízes da época, marmelo, molho Madeira
- // Parfait de caramelo salgado, peta-zetas, avelã crocante, chocolate
- // Bebidas incluídas durante a refeição: água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

MAXIME COMEDY CLUB

Para os mais ousados que procuram uma nova visão do seu dia-a-dia na empresa, o stand-up comedy vai ser de comer e chorar a rir. Descontraindo à mesa, dê umas boas gargalhadas sobre as efemérides do trabalho ou até mesmo sobre os segredos mais cabeludos dos seus colegas.

- // Gyoza de kimchi, coleslaw de manga, maionese de miso
- // Salmão marinado, ovas, cebolinho, iogurte e ervas, folhas da época
- // Asas de frango, molho laranja e gengibre
- // Tártaro de novilho e gema curada, croquete de novilho e gel de Martini
- // Frutos Vermelhos, mascarpone e crocante de aveia
- // Bebidas incluídas durante a refeição: água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

Inclui organização e acompanhamento do evento, menu e animação quando compreendida, bem como audiovisuais necessários para a realização da animação escolhida.
IVA incluído à taxa legal em vigor.

INFORMAÇÕES E RESERVAS

T 218 716 600 | E esperoport@maximerestaurante.com

I LOVE ROCK 'N' ROLL

A journey through the history of rock 'n' roll. Uma extravagância selvagem, cheia de energia para os amantes da diversão e dos bons e velhos clássicos do rock 'n' roll.

- // Abóbora shake, espuma queijo da ilha
- // Bacalhau fresco, ovo BT, cebolada, batata palha, espuma de bacalhau
- // Bife da vazia Angus, molho de mostarda e pimenta verde, rebentos de brócolos, batata gratinada
- // Parfait de caramelo salgado, peta-zetas, avelã crocante, chocolate
- // Bebidas incluídas durante a refeição: água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

MAXIME CABARET SHOW

Ao anoitecer, deixe-se envolver por show sedutor onde sobem ao palco músicos, dançarinas, comediantes, mágicos, entre outros artistas, acompanhado por um jantar ousado e provocador. Uma combinação de sabores, música e luxúria, que nos leva a visitar a boémia do cabaret.

- // Milho, cogumelos, ovo BT, balsâmico, mel e tomilho
- // Corvina, camarão, ravioli de aipo e coentros
- // Novilho estufado em Porto, raízes da época, marmelo, molho Madeira
- // Parfait de caramelo salgado, peta-zetas, avelã crocante, chocolate
- // Bebidas incluídas durante a refeição: água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

PRAZOS DE CANCELAMENTO E PENALIZAÇÕES:

- Cancelamento até 1 mês antes do evento - penalização de 50% do valor total da reserva
- Cancelamento entre 30 dias e 15 dias antes do evento - penalização de 75% do valor total da reserva
- Qualquer cancelamento durante os 14 dias antes da data do evento, será debitado na sua totalidade

RESERVA E GARANTIA DO EVENTO:

Para confirmação do evento terá de ser efectuado um pagamento de 50% do valor total da reserva, não reembolsável, e os restantes 50% até 14 dias antes do evento. A factura final só será emitida após pagamento total e após o evento.

