

MAXIME
ENTERTAINING LISBON SINCE 1949

Merry Christmas

O mais antigo cabaret de Lisboa, propõe oferta diferenciadora e personalizada para o seu evento de Natal.
No Maxime, a cozinha e o espetáculo complementam-se numa experiência apaixonante.



Estávamos em 1949 e foi assim, que a 30 de Novembro, quarta-feira,
nos demos a conhecer ao mundo e à sociedade lisbonense.

Fomos cabaret de luxo, palco de estreias, palco de estrelas, local de conspirações,
de esconderijos, de amantes, fomos decadentes, de alterne e alternativos.
Desde sempre e até aos nossos dias, um ponto de encontro de artistas, actores, cantores,
escritores, pintores ou de meros curiosos, que à mesa se reúnem. Sempre à mesa.

Enquanto alfacinhas de gema, bebemos dos quatro cantos do mundo, sorvemos tendências e influências,
e criámos o que dizemos ser a nossa cozinha, os nossos sabores. Simples, nacionais ou por vezes
estrangeirados, os sabores despertam-nos memórias sem as quais não vivemos. É esse sentimento de pertença
com um trago a saudade, que queremos partilhar na expectativa de educar o paladar dos mais exigentes.

Hoje homenageamos todos os que por cá passaram, numa ode à gastronomia de Lisboa. Prometemos manter
o legado. E convidamo-lo a fazer parte desta história.

Let the games begin!

Canapés

FRIOS

Tártaro de novilho, maionese de ostra, panko e ervas
Bruschetta de ricota com tomate
Ceviche de peixe e milho frito
Sanduíche Club em brioche
Salada Caprese

QUENTES

Tempura de legumes e molho miso
Rissol de berbigão e maionese de alho assado
Gyoza de frango, molho teriyaki e cebolinho
Camarão em fio de batata e molho tártaro
Creme de couve-flor trufado e espuma de cogumelos
Prego de novilho em bolo do caco

SOBREMESAS

Pudim Abade de Priscos, crumble e frutos vermelhos
Bolo de 3 chocolates
Mini espetadas de fruta
Brownie de matcha e creme de sésamo
Tarte de lima merengada
Mousse de avelã, banana caramelizada em rum, crumble

Bebidas incluídas durante a refeição:

Água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

	½ HORA	1 HORA
3 ITENS	10€ /POR PESSOA	14€ /POR PESSOA

	½ HORA	1 HORA
5 ITENS	12€ /POR PESSOA	16€ /POR PESSOA

Welcome Drink

OPÇÃO A

Sumos de fruta da seleção Maxime
Água mineral
Água com gás
Sangria de espumante com frutos vermelhos

A PARTIR DE

10€/POR PESSOA* · DURAÇÃO 30 MIN.

14€/POR PESSOA* · DURAÇÃO 1 HORA

OPÇÃO B

Sumos de fruta da seleção Maxime
Água mineral
Água com gás
Imperial
Porto Branco
Sangria de espumante com frutos vermelhos

A PARTIR DE

14€/POR PESSOA* · DURAÇÃO 30 MIN.

20€/POR PESSOA* · DURAÇÃO 1 HORA

Inclui organização e acompanhamento do evento e menu.
IVA incluído à taxa legal em vigor.

INFORMAÇÕES E RESERVAS

T 910 137 514

E esperoportimaximerestaurante.com

* O valor apresentado pode sofrer alterações de acordo com o tempo definido e/ou composição

*Don't stop
me now!*

Bar aberto

OPÇÃO A

Água mineral
Água com gás
Refrigerantes
Sumos de fruta
Imperial
Gin Bombay
Martini
Cocktails seleção Maxime
Vodka Eristoff
Whisky Dewar's

1 HORA

25€/POR PESSOA

2 HORAS

38€/POR PESSOA

OPÇÃO B

Água mineral
Água com gás
Refrigerantes
Sumos de fruta
Imperial
Gin Bombay
Martini
Cocktails seleção Maxime
Vodka Grey Goose
Whisky Dewar's 12 anos
Rum Bacardi Carta Blanca

HORA

35€/POR PESSOA

2 HORAS

45€/POR PESSOA

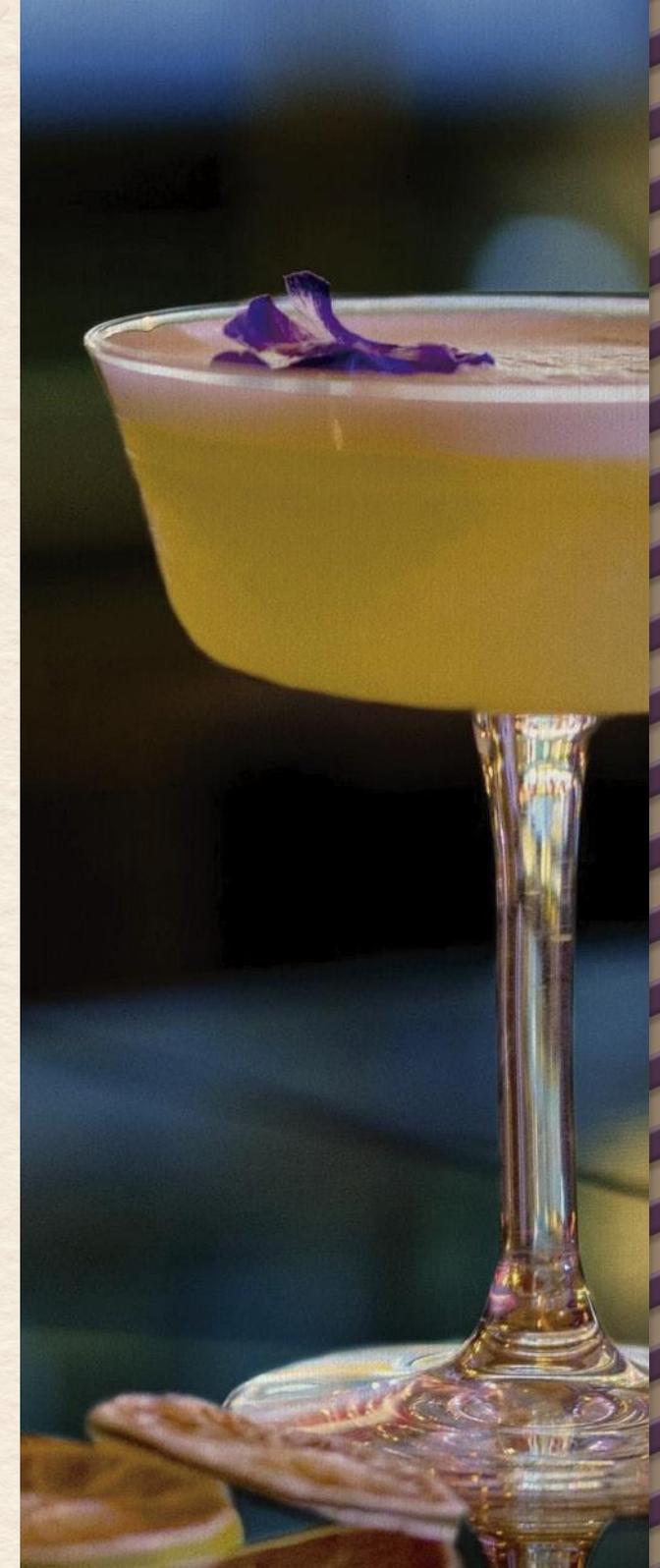
Inclui organização e acompanhamento do evento e menu.
IVA incluído à taxa legal em vigor.

INFORMAÇÕES E RESERVAS

T 910 137 514

E esperoportimaximerestaurante.com

** O valor apresentado pode sofrer alterações de acordo com o tempo definido e/ou composição*



Keep it simple but fancy!

[SEM SHOW]

Nos anos 40, o eixo entre a Avenida da Liberdade e a Praça da Alegria transformara-se num verdadeiro roteiro de cabarets. A 30 de novembro de 1949, o Maxime abriu portas, sendo considerado o mais luxuoso cabaret da cidade. Jantamos?

Inclui organização e acompanhamento do evento e menu.
IVA incluído à taxa legal em vigor.

INFORMAÇÕES E RESERVAS

T 910 137 514
E esperoport@maximerestaurante.com

Menu · 1

Creme de alho francês trufado, ovo BT e bacon

Vitela branca, batata recheada com fumados e queijo creme, espargos e molho madeira

Maçã, parfait de caramelo salgado e crumble 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

A PARTIR DE

48€/POR PESSOA

Menu · 2

Creme de crustáceos, citronela, gengibre e coentros

Lascas de bacalhau, ovo BT, cebolada, batata palha e sabayon

Magret de pato, texturas de pera rocha, molho moscatel e pakchoy

Fartura, creme de café e gel ginjinha

Bebidas incluídas durante a refeição:

Água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

A PARTIR DE

58€/POR PESSOA

Keep it simple but fancy!

[SEM SHOW]

Inclui organização e acompanhamento do evento e menu.
IVA incluído à taxa legal em vigor.

INFORMAÇÕES E RESERVAS

T 910 137 514

E esperoportimaximerestaurante.com

Buffet

ENTRADAS

Seleção de queijos e charcutaria
Compotas e frutos secos
Croquetes de novilho
Babaganoush, romã e folhas selvagens
Salada Caprese
Cogulho, frango crocante, molho César, bacon, crouton e queijo da Ilha
Batata, molho de mostarda bacon e cebola
Espinafres com queijo chèvre, pera rocha e nozes
Salmão marinado

QUENTES

Creme de alho francês trufado, crumble de bacon
Novilho estufado em Porto, marmelo e molho Madeira
Corvina corada em molho fragateiro
Gnocchi, pera, molho cremoso de gorgonzola, rúcula e nozes caramelizadas
Arroz Thai, citronela e lima
Puré de batata doce
Legumes da época

SOBREMESAS

Brownie de chocolate e gel de framboesa
Tarte de lima merengada
Torta de laranja, creme de limão
Parfait de caramelo salgado, peta-zetas, avelã crocante e chocolate 70%
Panacota de coco, geleia de abacaxi e lima, crocante de aveia
Fruta laminada

Bebidas incluídas durante a refeição:

Água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

A PARTIR DE

45€/POR PESSOA

Cocktail Dinnatoire

Croquetes de novilho
Cogolho, camarão crocante, molho César, bacon, crouton e queijo da Ilha
Ceviche de peixe e milho frito
Rissol de berbigão e maionese de alho assado

Creme de crustáceos, citronela, gengibre e coentros
Novilho estufado em Porto, marmelo e molho Madeira
Corvina, cremoso de milho e berbigão, alface do mar e coentros

Risoto de cogumelos trufado, queijo cabra e sementes de abóbora

Pudim Abade de Priscos, crumble e frutos vermelhos
Mini espetadas de fruta
Tarte de lima merengada
Mousse de avelã, banana caramelizada em rum e crumble

Bebidas incluídas durante a refeição:

Água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

A PARTIR DE

55€/POR PESSOA

The stage is yours

[KARAOKE]

Por aqui passaram grandes nomes da música portuguesa como António Calvário, Simone de Oliveira, Tony de Matos, José Cid, Jorge Palma, entre outros artistas. Esta noite, o palco é seu! Deixe o seu marco no conceituado palco do Maxime.

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 910 137 514

E esperoport@maximerestaurante.com

Menu · 1

BITES

Creme de alho francês trufado, crème fraîche e cebolinho

Tártaro de novilho, maionese de ostras, panko e ervas

Satay de frango, molho de amendoim, cebolo, sésamo

Mini atum crocante em brioche, maionese de miso, coleslaw e mizuna

Tarte de maçã, mousse de canela, iogurte, gengibre e nozes caramelizadas

Bebidas incluídas durante a refeição:

Água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

A PARTIR DE

65€/POR PESSOA

Menu · 2

MENU

Chèvre, folhado crocante, espinafres selvagens e marmelada

Novilho estufado em Porto, texturas de cherovia e molho madeira

Maçã, parfait de caramelo Salgado e crumble 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

A PARTIR DE

65€/POR PESSOA



And all that jazz

[DINNER SHOW]

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.

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 910 137 514

E esperoport@maximerestaurante.com

Menu · 1

BITES

Creme de abóbora butternut e espuma de queijo da Ilha

Piccolinis, burrata e pesto tomate cereja

Tataki de atum, cebolinho, ponzu, sésamo, salicórnia e wasabina

Kofta de borrego, chutney de manga e iogurte

Croquete de novilho, choucroute e mostarda

Blondie, gelado de laranja sanguínea e café

Bebidas incluídas durante a refeição:

Água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

A PARTIR DE

70€/POR PESSOA

Menu · 2

MENU

Creme de crustáceos, citronela, gengibre e coentros

Vitela branca, batata recheada com fumados e queijo creme, espargos e molho madeira

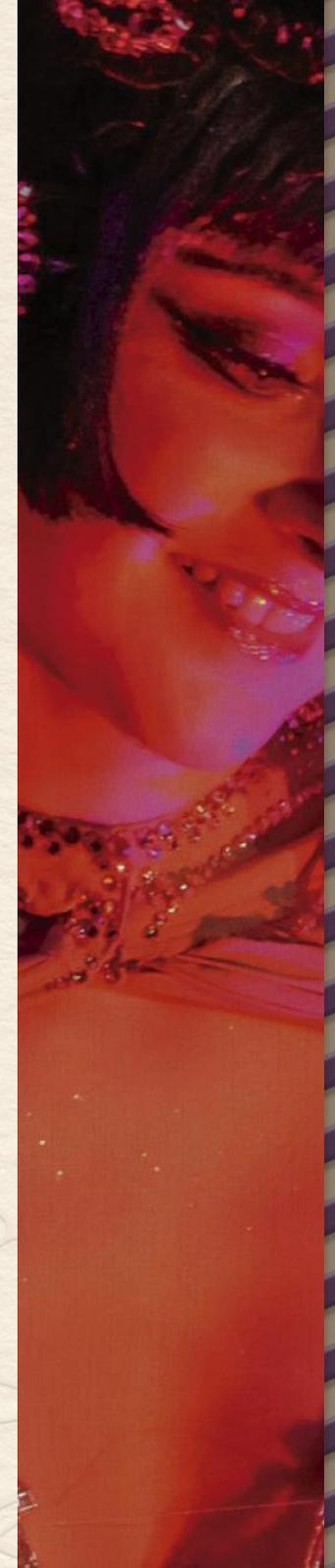
Morango, espuma de tiramisu e cacau

Bebidas incluídas durante a refeição:

Água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

A PARTIR DE

70€/POR PESSOA



Guess what?

[QUIZ]

Mesas de tampo falso e códigos secretos camuflavam as clandestinas noites de jogo nos clubes nocturnos, do início do século passado.

Hoje reservamos-lhe uma noite de quizz com desafios desenhados à sua medida. Entre perguntas cabeludas, bingo, rondas musicais, entre outras dinâmicas, arrisque e assumo a sua melhor pocker face. Estará a sua equipa preparada?

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 910 137 514

E esperoport@maximerestaurante.com

Menu · 1

BITES

Creme de alho francês trufado, crême fraîche e cebolinho

Tártaro de novilho, maionese de ostras, panko e ervas

Satay de frango, molho de amendoim, cebolo e sésamo

Mini atum crocante em brioche, maionese de miso, coleslaw e mizuna

Tarte de maçã, mousse de canela, iogurte, gengibre e nozes caramelizadas

Bebidas incluídas durante a refeição:

Água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

A PARTIR DE

65€/POR PESSOA

Menu · 2

MENU

Chèvre, folhado crocante, espinafres selvagens e marmelada

Novilho estufado em Porto, texturas de cherovia e molho madeira

Maçã, parfait de caramelo Salgado e crumble 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

A PARTIR DE

65€/POR PESSOA

Maxime Comedy Club

[STAND-UP COMEDY]

Há melhor presságio do que ser este o palco de estreia de Raúl Solnado? Ria-se do seu dia-a-dia e partilhe as suas histórias num espetáculo de stand-up comedy personalizado.

Não se leve demasiado a sério e como diria o mestre "faça o favor de ser feliz"!

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 910 137 514

E esperoport@maximerestaurante.com

Menu · 1

BITES

Creme de abóbora butternut, espuma de queijo da Ilha

Piccolinis, burrata e pesto tomate cereja

Tataki de atum, cebolinho, ponzu, sésamo, salicórnia e wasabina

Kofta de borrego, chutney de manga e iogurte

Croquete de novilho, choucroute e mostarda

Blondie, gelado de laranja sanguínea e café

Bebidas incluídas durante a refeição:

Água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

A PARTIR DE

70€/POR PESSOA

Menu · 2

MENU

Creme de crustáceos, citronela, gengibre e coentros

Vitela branca, batata recheada com fumados e queijo creme, espargos e molho madeira

Crumble de banana, mousse de canela, iogurte, gengibre e nozes caramelizadas

Bebidas incluídas durante a refeição:

Água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

A PARTIR DE

70€/POR PESSOA



I love Rock n'Roll

[DINNER- SHOW]

Na década de 70 surgem as primeiras discotecas em Portugal e o rock invade as pistas de dança. No Maxime, o rock rompeu o cabaret! Um espetáculo repleto de extravagância selvagem e ousadia do Rock'N'Roll.

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 910 137 514

E esperoport@maximerestaurante.com

Menu

Creme de abóbora butternut, crumble de pancetta e espuma de queijo da Ilha

Risoto de choco e camarão, coentros

Angus, duchesse trufada, cenoura glaceada e molho pimenta verde

Mousse de avelã, fudge, ginja, crumble de cookie e 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

A PARTIR DE

80€/POR PESSOA



Maxime Cabaret Show

[DINNER- SHOW]

Foi em 1949 que o Maxime Dancing, de inspiração parisiense, abriu portas e deu voz a elegantes e provocadores espetáculos de variedades. À época, uma casa única, sem rival, que queremos eternizar. No Maxime Cabaret Show, sobem a palco músicos, dançarinas, mágicos e tantos outros performers com a garantia de uma noite de autêntico frenesim. A combinação perfeita entre música, sabores e luxúria.

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 910 137 514

E esperoport@maximerestaurante.com

Menu

Chèvre, folhado crocante, espinafres selvagens e marmelada

Lascas de bacalhau, puré de grão, nabiça e pil-pil

Novilho estufado em Porto, texturas de cherovia e molho madeira

Choux, caramelo salgado, peta-zetas, crumble de aveia e gelado de baunilha

Bebidas incluídas durante a refeição:

Água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

A PARTIR DE

80€/POR PESSOA



It's teaser time

[DINNER- SHOW]

Frequentar um cabaret, seria talvez um programa ousado. Para os mais tímidos, seria até uma transgressão. Assim, o It's Teaser Time promete um sneek peek de provocação e luxúria. Um espetáculo efêmero de variedades.

Eightease

[DINNER- SHOW]

Nos anos 80 quebrámos barreiras e abrimos portas do outro lado do mundo. Envolvidos por uma avalanche de tudo o que não sabíamos existir, perdemo-nos entre one hit wonders e novas tendências. Uma jornada pelos sucessos dos anos 80, num espetáculo de cabaret pensado para os mais saudosistas.

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 910 137 514

E esperoport@maximerestaurante.com

Menu

Chèvre, folhado crocante, espinafres selvagens e marmelada

Vitela branca, batata recheada com fumados e queijo creme, espargos, molho madeira

Crumble de banana, mousse de canela, iogurte, gengibre e nozes caramelizadas

Bebidas incluídas durante a refeição:

Água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

A PARTIR DE

70€/POR PESSOA

Menu

Cocktail de camarão e mamão

Angus, duchesse trufada, cenoura glaceada e molho pimenta verde

Morango, espuma de tiramisu e cacau

Bebidas incluídas durante a refeição:

Água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

A PARTIR DE

80€/POR PESSOA



Roda da sorte & jackpot Slim!

[ADICIONAL]

Porque a noite abraça a diversão, surpreenda a sua equipa e dinamize a sua festa. Desenhe um jogo à imagem da sua empresa, desafie o conhecimento dos seus colaboradores e presenteie os mais audazes.

valor sob consulta

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 910 137 514

E esperoport@maximerestaurante.com

CONDIÇÕES GERAIS

- A oferta descrita corresponde ao corrente ano e season de 2025, podendo sofrer alterações mediante pedido específico do cliente e alterações de ano/season;
- A oferta e valor estimado p/pessoa reflete sobre número máximo de pessoas de acordo com a capacidade máxima do Maxime, sofrendo alterações mediante número mínimo de pessoas a considerar em proposta;
- A ementa sugerida pode sofrer alterações, parcial ou total, devido a mudança de época. O SET MENU respetivo a cada oferta, é adaptado de acordo com as restrições alimentares apresentadas previamente até 15 dias antes do evento, após esse período o serviço pode ficar comprometido;
- O valor estimado por pessoa não inclui serviço de welcome-drink, bar aberto, dj, entre outros serviços a pedido do cliente, tendo um custo adicional;
- O envio de proposta inicial não considera pré-reserva de data solicitada, ficando esta sujeita a revisão e disponibilidade no ato de confirmação;
- Poderá haver captação de imagem e som para fins de divulgação e partilha nos vários canais de comunicação. Caso não concorde, por favor, informe a organização;
- A oferta a considerar está sujeita a disponibilidade de agenda, produtora de animação e audiovisuais parceiros, quando compreendidos.

CONDIÇÕES DE CONFIRMAÇÃO

- Para confirmação do evento é necessário adjudicação de valor parcial, não reembolsável;
- O pagamento deve ser efetuado a 30% no ato de confirmação do evento e a 70% até 30 dias úteis antes da sua realização, perfazendo a totalidade;
- A confirmação de evento com menos de 30 dias da data de realização, será com adjudicação de 100% do valor total;
- Cancelamento após confirmação do evento – penalização de 30% do valor total acordado;
- Cancelamento até 29 dias úteis antes do evento – penalização de 100% do valor total acordado;
- A factura final só será emitida após pagamento total e após o evento.



MAXIME

ENTERTAINING LISBON SINCE 1949

PRAÇA DA ALEGRIA, N.º 58
1250-004 LISBOA | PORTUGAL