
WWW.FICNOCIF.COM

FIC
EXPERIENCE

# MENUS DE NATAL

*Jantares de Natal Empresas Amigos e Familia*

ESTE ANO, O NOSSO MENU DE NATAL CONVIDA-O A UMA VIAGEM GASTRONÓMICA ÚNICA, ONDE A TRADIÇÃO PORTUGUESA SE ENCONTRA COM SABORES DE VÁRIAS REGIÕES DO MUNDO. CADA DETALHE FOI PENSADO PARA TORNAR A SUA CELEBRAÇÃO MEMORÁVEL.

ESTES MENUS COMBINAM OS SABORES TRADICIONAIS DA ÉPOCA COM UM TOQUE CONTEMPORÂNEO E COM SABORES DO MUNDO, RESULTANDO EM PRATOS VERDADEIRAMENTE EXCEPCIONAIS.

ONDE EVOCAMOS OS TONS E SABORES DA ESTAÇÃO, UMA VERDADEIRA HOMENAGEM À ALEGRIA E GENEROSIDADE DA ÉPOCA FESTIVA

DESEJAMOS QUE TENHA UM FELIZ NATAL



FIC
EXPERIENCE

# ESTRELA DE BELÉM

*Uma homenagem à tradição portuguesa, com pratos clássicos*

## COUVERT

SELEÇÃO DE PÃES | MANTEIGA DE ERVAS | AZEITONAS MARINADAS EM ERVAS E ESPECIARIAS
SELEÇÃO DE SALGADINHOS TRADICIONAIS PORTUGUESES

## SOPA

CALDO VERDE

## SALADAS E ENTRADAS

SALADA VERDE
TOMATE E CEBOLA LAMINADA
SALADA SALOIA
SALADA DE POLVO
LASCAS DE BACALHAU EM AZEITE VIRGEM EXTRA, ALHO & COENTROS FRESCOS
PATANISCAS DE LEGUMES, SALSA E NOZ-MOSCADA & MAIONESE DE ALHO ASSADO

## PRATOS PRINCIPAIS

BACALHAU COM BROA
LOMBO DE PORCO RECHEADO COM FARINHEIRA & TÂMARAS

## ACOMPANHAMENTOS

ARROZ DE FRUTOS SECOS
MIGAS DE BROA COM COUVE-GALEGA

## SOBREMESAS

RABANADAS
COSCORÕES
ARROZ-DOCE
AZEVIAS
TORTA DE LARANJA
REQUEIJÃO, COMPOTA DE ABÓBORA & NOZ
SELEÇÃO DE FRUTA FRESCA

## BEBIDAS

ÁGUA FILTRADA, SUMO, VINHO TINTO E BRANCO SUGESTÃO DA CASA, IMPERIAL, CIDRA & CAFÉ

**39,00€ P.PESSOA**
IVA INCLUÍDO | SUJEITO A TERMOS & CONDIÇÕES GERAIS



FIC
EXPERIENCE

# SINOS DE NATAL

*Sabores do Mundo. Encanto do Natal Experiências Gastronomicas Inesquecíveis*

## COUVERT

SELEÇÃO DE PÃES & MANTEIGA
AZEITONAS MARINADAS EM CITRINOS, ALHO & LOURO
CROQUETE DE LEITÃO & MOSTARDA ANTIGA

## SOPA

CREME DE ERVILHAS & AZEITE DE HORTELÃ

## SELEÇÃO DE QUEIJOS & ENCHIDOS DO MUNDO

## SALADAS

SALADA DE VERDES, AIPO, PEPINO & FUNCHO
SALADA DE INVERNO CENOURA, ARANDOS & ERVAS FRESCAS
LEGUMES GRELHADOS, AZEITE EXTRA VIRGEM, MANJERICÃO & PINHÕES TOSTADOS
PANZANELLA TOMATE, PÃO CROCANTE, CEBOLA ROXA, AZEITONAS & PEPINO

## PRATOS PRINCIPAIS

BOCHECHAS DE PORCO ESTUFADAS CHUTNEY DE MAÇÃ & CEBOLA CARAMELIZADA
CAMARÃO À MODA DE GOA

## ACOMPANHAMENTOS

ARROZ BASMATI
BATATA-DOCE ASSADA
MIGAS DE CASTANHA PORTUGUESA E GRELOS

## SOBREMESAS

CRUMBLE DE MAÇÃ, CANELA & VINHO DO PORTO
BÛCHE DE NOËL | COSCORÕES
MOUSSE DE CHOCOLATE 70% CACAU CROCANTE DE AVELÃ & AMÊNDOA, FLOR DE SAL
FRUTA FRESCA

## BEBIDAS

ÁGUA FILTRADA, SUMO, VINHO TINTO E BRANCO SUGESTÃO DA CASA, IMPERIAL, CIDRA & CAFÉ

**45,00€ P.PESSOA**

IVA INCLUÍDO | SUJEITO A TERMOS & CONDIÇÕES GERAIS

FIC
EXPERIENCE

COUVERT
SELEÇÃO DE PÃES & MANTEIGA
AZEITONAS MARINADAS EM CITRINOS, ALHO & LOURO
CROQUETE DE LEITÃO & MOSTARDA ANTIGA

SOPA
CREME DE ERVILHAS & AZEITE DE HORTELÃ

SELEÇÃO DE QUEIJOS & ENCHIDOS DO MUNDO

SALADAS
SALADA DE VERDES, AIPO, PEPINO & FUNCHO
SALADA DE INVERNO CENOURA, ARANDOS & ERVAS FRESCAS
LEGUMES GRELHADOS, AZEITE EXTRA VIRGEM, MANJERICÃO & PINHÕES TOSTADOS
PANZANELLA TOMATE, PÃO CROCANTE, CEBOLA ROXA, AZEITONAS & PEPINO

PRATOS PRINCIPAIS
BOCHECHAS DE PORCO ESTUFADAS CHUTNEY DE MAÇÃ & CEBOLA CARAMELIZADA
CAMARÃO À MODA DE GOA

ACOMPANHAMENTOS
ARROZ BASMATI
BATATA-DOCE ASSADA
MIGAS DE CASTANHA PORTUGUESA E GRELOS

SOBREMESAS
CRUMBLE DE MAÇÃ, CANELA & VINHO DO PORTO

MOUSSE DE CHOCOLATE 70% CACAU CROCANTE DE AVELÃ & AMÊNDOA, FLOR DE SAL |
TORTA DE LARANJA CASEIRA
REQUEIJÃO, COMPOTA DE ABÓBORA & NOZ

FRUTA FRESCA

BEBIDAS
ÁGUA FILTRADA, SUMO, VINHO TINTO E BRANCO SUGESTÃO DA CASA, IMPERIAL, CIDRA & CAFÉ

**45,00€ P.PESSOA**

IVA INCLUÍDO | SUJEITO A TERMOS & CONDIÇÕES GERAIS

FIC
EXPERIENCE

# EXTRAS E COMPLEMENTOS

## WELCOME DRINK

## CANAPÉS

CROQUETES DE LEITÃO
TORRICADO DE LASCAS DE BACALHAU AZEITE DE COENTRO E AZEITONA DESIDRATADA
ESPUMANTE BRUTO | VINHO TINTO E BRANCO SELEÇÃO DA CASA
12€ P.P

## PARA TRINCHAR

LEITÃO ASSADO
PREÇO A PEDIDO

## OPÇOES VEGETARIANAS

RISOTTO DE COGUMELOS EXÓTICOS
CARIL LEGUMES, BATATA-DOCE COM LIMA KEFFIR E LEITE DE COCO

## DOCARIA CONVENTUAL PORTUGUESA

SERICAIA COM AMEIXA DE ELVAS | PÃO DE RALA | PAPOS DE ANJO | TOUCINHO DO CÉU | PUDIM ABADE DE PRISCOS | QUEIJO DOURADO | TECOLAMECO | PALHA DE ABRANTES | TIGELADAS
PREÇO A PEDIDO

**TERMOS & CONDIÇÕES**

**RESERVAS ÉPOCA FESTIVA**

**1. Reservas**
- Reservas de grupo superiores a 15 pessoas são feitas exclusivamente com Menus de Grupo.
- O serviço em formato Buffet está disponível a partir de 25 pessoas. Grupos entre 15 e 24 pessoas são servidos com o mesmo menu ajustado a medida  servido em formato Family Style ou Dinatoire
- Todas as reservas de grupo devem ser efetuadas exclusivamente por email através de: reservas@ficnocif.com.
- Após o envio da proposta, o restaurante reserva-se o direito de cancelar a pré-reserva ao fim de 72h, caso não haja confirmação ou feedback por parte do cliente.

**2. Encerramento e Taxa de Hora Extra**
O restaurante encerra às 22h00. Para reservas de grupo, é concedida uma tolerância adicional de até 1h. Após esse período, será aplicada uma taxa de hora extra no valor de 191€ + IVA (235€) por hora.
3. Serviços | Duração Estimada do Serviço
- À la Carte: 2h
- Family Style / dinatoire: 1h30 a 2h (a confirmar)
- Buffet: 2h30

**4. Escolha dos Pratos  Restrições Alimentares**
Nos menus em formato Family Style, os pratos são servidos e partilhados à mesa; não há seleção individual de pratos principais dentro da reserva. Nos menus de Buffet é servido o menu completo escolhido para o grupo também sem seleção individual de pratos.
Restrições alimentares, alergias ou requisitos específicos devem ser comunicados com antecedência, até ao prazo de confirmação do número de participantes (ponto 7), para que possamos preparar alternativas viáveis em quantidade suficiente.
Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios.
Nas refeições que servimos podem constar os seguintes alergénios: cereais com glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, sulfitos, moluscos.

**5. Pontualidade**
Recomendamos que todos os participantes cheguem 15 minutos antes da hora marcada, para garantir um serviço fluido e evitar constrangimentos.

**6. Organização do Espaço & Serviço**
O restaurante reserva-se o direito de organizar os lugares de acordo com a dimensão do grupo, espaço disponível e ordem das reservas. O serviço será ajustado de acordo com o número final de participantes. Quaisquer ajustes serão comunicados com a maior brevidade possível.

**7. Confirmação do Número de Participantes**
O número final de participantes deve ser confirmado até 5 dias úteis antes do evento. Em caso de ausência no dia, será cobrado o valor correspondente ao número previamente confirmado.

**8. Alterações e Disponibilidade do Menu**
Os menus estão sujeitos a alterações sazonais, conforme a disponibilidade dos ingredientes. As bebidas incluídas pressupõem um serviço médio de acordo com o serviço pretendido e as quantidades previamente estipuladas, que garantem um serviço contínuo durante esse período. O serviço de bebidas começa com a refeição. Consumos realizados antes ou depois serão cobrados à parte, salvo acordo prévio.

O restaurante reserva-se o direito de substituir produtos ou ingredientes por motivos de disponibilidade, sazonalidade, condições de mercado ou fornecimento, mesmo sem aviso prévio ao cliente, sempre que tal seja necessário para garantir a qualidade e a segurança dos pratos servidos. Estas substituições não implicam alteração do valor acordado, e o restaurante procurará assegurar equivalência de qualidade e conceito do prato original.

**Restrições Alimentares e Alergénios**
Não é possível preparar menus individualizados dentro de uma mesma reserva de grupo. Restrições alimentares, alergias ou requisitos específicos devem, contudo, ser comunicados com a devida antecedência, para que o Restaurante possa apresentar alternativas viáveis dentro do menu escolhido.
Alguns dos alimentos confecionados e servidos podem conter os seguintes alergénios, em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 1169/2011:
Cereais com glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, sulfitos e moluscos.
O Restaurante não garante a ausência de contaminação cruzada. Clientes com alergias graves devem informar a equipa antes da confirmação do menu.

**9. Pagamentos e Sinal**
A reserva é considerada confirmada apenas após o pagamento de 30% do valor total, a título de sinal. Os preços são por pessoa e incluem IVA à taxa legal em vigor. Todos os extras são debitados mediante consumo.
Métodos de pagamento aceites:
- Transferência bancária
- Dinheiro
- Cartões VISA

**10. Cancelamentos e Alterações**
Cancelamentos até 72 horas antes do evento não implicam penalização. Cancelamentos após esse prazo implicam a retenção do sinal. Alterações no número de participantes são aceites até 5 horas antes do evento, com um limite de 20% do total reservado. Aumento do número de participantes está sujeito à disponibilidade do restaurante.
Reduções comunicadas menos de 24 horas antes serão cobradas a 100%.

**11. Serviços Opcionais e Suplementos de Bebida**
- 8€ pessoa/hora: cerveja, vinho da casa, sumos, cidra
- 18€ pessoa/hora: imperial, cidra, gin, whisky, vodka, amarguinha, Licor Beirão e misturadores

As bebidas são selecionadas pelo restaurante e alocadas durante o serviço. Consumos extras são debitados de acordo com o consumo.

**TERMOS & CONDIÇÕES**

**12. Taxa de Rolha**
O restaurante permite, mediante prévia comunicação, o consumo de vinhos trazidos pelos clientes. Será aplicada uma taxa de rolha de 10€ por garrafa, valor que inclui o serviço de abertura e acompanhamento à mesa.

**13. Política de Crianças**
Crianças em Buffet e menus de grupo, excluindo serviço empratado:
- 0–4 anos: gratuito.
- 5–12 anos: 50% do valor do menu de adulto.

O preço para crianças nos menus de grupo será aplicado conforme o valor previamente estipulado.

**14. Serviços Adicionais**
- Centros de mesa: a partir de 25€ + IVA
- Impressão de menus ou convites: preços sob consulta
- Decoração (centros de mesa): preços sob consulta
- DJ: a partir de 450€/hora + IVA
- Animação e fotografia: preços sob consulta
- Equipamento audiovisual: preços sob consulta

**15. Festas Após o Jantar**
O restaurante encerra para jantares às 22h30, sendo a partir desse horário possível o início da festa, mediante marcação prévia e disponibilidade do restaurante. O pedido deve ser efetuado com um mínimo de 72h de antecedência.

**Normas Gerais do Espaço**

**Decoração**
Não é permitido fixar objetos nas paredes, tetos ou outras superfícies com pregos, parafusos, fita adesiva ou materiais que possam danificar o espaço. O uso de confetes é proibido.

**Política de Fumar**
É proibido fumar nas áreas interiores, incluindo cigarros eletrónicos, nos termos da Lei n.º 37/2007, com as alterações da Lei n.º 52/2019. O incumprimento poderá resultar em coimas até 250€ (clientes) e 2.500€ (estabelecimento).

**Court Central de Ténis**
- Uso exclusivo para a prática de ténis.
- Proibido o acesso ou permanência de crianças para brincadeiras.
- Os adultos acompanhantes devem assegurar que as crianças se mantêm nas zonas comuns apropriadas.
- A superfície do court é delicada. A sua má utilização pode implicar encerramento temporário para manutenção.

O não cumprimento pode implicar advertências, coimas ou suspensão da reserva do grupo.

O restaurante reserva-se o direito de alterar os presentes Termos & Condições, preços, menus ou condições de serviço, mesmo sem aviso prévio, sempre que tal se justifique por razões operacionais, de mercado ou de disponibilidade. Aplicam-se os termos em vigor à data da reserva.

**PREÇOS**
TODOS OS PREÇOS APRESENTADOS SÃO POR PESSOA E INCLUEM IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR | PREÇOS SUJEITOS A ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO

**CONDIÇÕES GERAIS**
APLICADOS TERMOS & CONDIÇÕES

FIC NO CIF
RESTAURANTE E CLUB HOUSE

CONTACTOS

RESERVAS DE GRUPO | RESERVAS@FICNOCIF.COM |
INFORMAÇÕES GERAIS | INFO@FICNOCIF.COM |

+351 215 857 630| +351 968 459 977 |

AV. BOMBEIROS, 1400 -036
CIF | CLUBE INTERNACIONAL DE FUTEBOL
LISBOA | PORTUGAL