

ATALHO DO CAIS

Eventos



O nosso espaço

Carnes de qualidade superior vindas de várias partes do mundo e confeccionadas na perfeição, a preços acessíveis!

O Atalho do Cais convida-o a conhecer as várias opções para a sua ocasião especial.

Temos o espaço ideal para aniversários, jantares de empresa, cocktail parties, eventos exclusivos e celebrações únicas.





Lugares sentados

Sala interior - 50 pessoas

Cocktail

Sala interior - 80 pessoas

Exclusividade

Lugares sentados - 100 pessoas

Cocktail- 130 pessoas

Condições sob consulta

Dinner & Live DJ

Todos os sábados

Outras datas sob consulta

CAIS DO SODRÉ

Rua de São Paulo 32

+351 21 053 6840

atalhodocais@grupoatalho.pt

Os nossos Menus



Serviço à mesa

Preços por pessoa

Mínimo 15 pessoas.

Pergunte-nos pelas nossas opções de menus para crianças.

As entradas são servidas para partilhar. As quantidades são ajustadas ao número de pessoas.



ENTRADAS

Bolo do caco com manteiga de alho
Queijo provolone servido com bolo do caco
Croquetes de carne com mostarda dijon

PRATO PRINCIPAL

Bifes de aprox. 220g, servidos em tábuas para partilhar, com batatas wedge e salada mista

MENU 1

Escolha 2 opções

Picanha
Fraldinha
Maminha
Secretos de Porco Preto

30€

MENU 2

Escolha 2 opções

Vazia
Entrecôte
Lombo
Costeletas de Borrego

34€


MENU 3



Cortes Wagyu do dia

O sabor e a tenrura da carne Wagyu fazem dela uma experiência gastronómica única!

40€

 **Opções vegetarianas:** salada grega com halloumi
ou hambúrguer vegetariano/vegano feito 100% à base de plantas

SOBREMESA DO DIA E CAFÉ

Premium

ENTRADAS

Carpaccio Wagyu
Tártaro de lombo *au couteau*
Salada Grega com halloumi

PRATO PRINCIPAL

Escolha entre



Peças com osso

Aprox. 350 - 400g por pessoa,
peças servidas em tábuas para partilhar

Seleção de peças com osso maturadas.



Cortes Wagyu

Bifes de aprox. 220g,
servidos em tábuas para partilhar

O sabor e a tenrura da carne Wagyu fazem
dela uma experiência gastronómica única!

Acompanhamentos: Gratin trufado e salada verde com citrino

60€

SOBREMESA E CAFÉ

Cheesecake exótico

Serviço à mesa

Preços por pessoa

Mínimo 15 pessoas.

Pergunte-nos pelas nossas
opções de menus para crianças.

As entradas são servidas
para partilhar. As quantidades
são ajustadas ao número de
pessoas.

 Opções vegetarianas disponíveis



Serviço de buffet / volante

Preços por pessoa

5 opções - 25€

8 opções - 30€

Mínimo 30 pessoas.

As quantidades são ajustadas ao número de pessoas.



COCKTAIL / FINGER FOOD

SALGADOS

Bolo do caco c/manteiga de alho  e croquetes c/mostarda dijon

Salsicha grelhada c/bolo do caco e rolinhos de queijo (Rakakat) 

Mini tártaro de lombo com pão tostado

Meat Sushi

Sushi vegetariano 

Pica-pau com molho chimichurri

Sandes de costela slow cooked (salsa criolla/tomate seco)

Mini cheeseburger

Mini prego Angus em bolo de caco

Mini bifana de porco preto em bolo do caco

Entrecôte maturado trinchado

Batata wedges c/maionese de alho  e cogumelos portobello salteados 

Salada grega com halloumi 

Especialidades libanesas do Sumaya

Mini espetadas de Kafta, Shistaouk ou Lombo

Fatayer  e Sambousik (empadas de espinafres e de carne)

Arayiss Halloumi  ou Kafta (tipo de quesadilla)

Especialidades do Atalho de Alvalade (para + 50 pessoas)

Tacos de portobello  ou tacos de costela slow cooked

DOCES

Bolo de chocolate

Cheesecake de frutos exóticos

Espetadas de fruta fresca

ENTRADAS

Bolo do caco com manteiga de alho
Croquetes de carne com mostarda dijon
Salsicha grelhada servida com pickles e mostarda dijon

PRATO PRINCIPAL

Bifes de aprox. 220g, servidos para partilhar, com batatas wedge e salada mista

MENU 1

Escolha 2 opções

Picanha
Fraldinha
Maminha
Secretos de Porco Preto

30€

MENU 2

Escolha 2 opções

Vazia
Entrecôte
Lombo
Costeletas de Borrego

34€


MENU 3



Cortes Wagyu do dia

O sabor e a tenrura da carne Wagyu fazem dela uma experiência gastronómica única!

40€

 **Opções vegetarianas:** salada grega com halloumi ou hambúrguer vegetariano/vegan feito 100% à base de plantas

SOBREMESA

Bolo de chocolate ou cheesecake exótico

Serviço de catering

Preços por pessoa.

20 - 30 pessoas + 8€
30 - 50 pessoas + 4€

Poderá ser necessário equipamentos no local do evento.

Aos valores apresentados acresce o valor da deslocação.

Mínimo 20 pessoas.

As entradas são servidas para partilhar. As quantidades são ajustadas ao número de pessoas.



Bebidas

Preços por pessoa.

O bar aberto tem uma duração de 2 horas.

Hora extra - 30% do valor.

Mínimo 15 pessoas.

Bebidas limitadas ao stock existente.



TRADICIONAL

BAR ABERTO

Palha Canas tinto e Planalto branco
Cerveja à pressão, refrigerantes e águas

17€

CLÁSSICO

BAR ABERTO

Vinha Grande tinto e branco e Caves S.João espumante
Cerveja à pressão, refrigerantes e águas

23€

ORIGINAL

BAR ABERTO

Papa Figos tinto e Planalto branco
Sangria da casa, Gin Gordon's, Caipirinha/Caipiroska
Cerveja à pressão, refrigerantes e águas

25€

PREMIUM

WELCOME DRINK & BAR ABERTO

Vinha Grande tinto e branco e Caves S.João espumante
Gin Citadelle, Caipirinha/Caipiroska, Aperol Spritz, Mojito e Sangria da casa
Cerveja à pressão, refrigerantes e águas

30€



Estamos prontos para tornar o seu evento verdadeiramente único.
A sua satisfação é a nossa prioridade!

PERSONALIZAR

Apresentamos uma série de menus, no entanto, estes podem ser personalizados se assim desejar, para atender às suas preferências.
Temos bolos de aniversário caseiros com decoração: chocolate ou cheesecake exótico.

ANIMAÇÃO E DECORAÇÃO

O nosso departamento de eventos terá todo o gosto em ajudar na escolha da decoração e na animação musical.
O pedido deverá ser feito no momento da reserva.

INFORMAÇÕES GERAIS

Estes menus requerem confirmação antecipada obrigatória e pré-pagamento.
O número final de participantes garantidos deverá ser comunicado até 2 dias antes do início do evento,
será esse o número final para efeitos de facturação.
Se o número de presenças nos eventos for superior ao garantido, a facturação será feita de acordo.
Caso tenha alguma restrição alimentar, deve informar no momento da reserva.
Todos os preços apresentados incluem IVA à taxa legal.

Taxa de bolo: 10€/unidade | Taxa de rolha: 18€/garrafa

RESERVAS

eventos@grupoatalho.pt | +351 967 467 711