OLIVE
Bistrô & Gastro Bar

MENU
PARA GRUPOS

GROUP MENU

Celebre no Olive. / Celebrate at Olive.

Menu 1	Set menu 1	40 €
Menu 2	Set menu 2	45 €
Menu Partilha 1	Sharing menu 1	45 €
Menu Partilha 2	Sharing menu 2	50 €
Menu Buffet 1	Buffet menu 1	45 €
Menu Buffet 2	Buffet menu 2	50 €

Menus por pessoa. Bebidas como suplemento; vinhos à garrafa.

Menus priced per person. Drinks are extra; wines priced per bottle.

Informações & condições

Information & booking conditions

OLIVE
Bistrô & Gastro Bar

Número mínimo de pessoas

Menus base: mínimo de **8 pessoas**.
Menus partilha: mínimo de **10 pessoas**.
Menus buffet: mínimo de **20 pessoas**.

Minimum group sizes

Set menus: minimum **8 guests**.
Sharing menus: minimum **10 guests**.
Buffet menus: minimum **20 guests**.

Capacidade & qualidade do serviço

Máximo de 60 pessoas por sala.
Este limite permite-nos organizar cada evento de forma cuidada e prestar um serviço profissional, mantendo a qualidade e a atenção ao detalhe que caracterizam o Olive Bistrô & Gastro Bar.

Capacity & service quality

Maximum of 60 guests per room.
This limit allows us to plan each event carefully and provide professional service, maintaining the quality and attention to detail that define Olive Bistrô & Gastro Bar.

Preços & possibilidades

Os menus de comida e de bebidas têm preços **por pessoa**. Os vinhos têm preços **por garrafa**. Bebidas e vinhos acrescem ao menu de comida escolhido. Serviços ou pedidos adicionais serão orçamentados de acordo com as suas necessidades.

Prices & options

Food menus and drinks packages are priced **per person**. Wines are priced **per bottle**. Drinks and wines are added to the chosen food menu. Additional services or requests will be quoted according to your needs.

Reserva & pagamento

Para confirmar a reserva, é necessário efetuar um **pagamento de 30% do valor total acordado**. Este adiantamento será deduzido ao total do evento. O pagamento do saldo será acordado com a equipa.

Booking & payment

To confirm your booking, a **payment of 30% of the agreed total** is required. This advance payment will be deducted from the event total. Balance payment arrangements will be agreed with our team.

Escolhas & preparação

Preencha a ficha do cliente com a data, o número de pessoas, o motivo da celebração e os menus pretendidos. Indique alergias ou restrições alimentares para avaliarmos as adaptações possíveis. A disposição da sala será organizada com a nossa equipa.

Choices & preparation

Complete the client form with the date, number of guests, occasion and preferred menus. Please indicate allergies or dietary requirements so we can assess possible adaptations. Room arrangements will be planned with our team.

Menu 1

Set menu 1

OLIVE
Bistrô & Gastro Bar

40 €

por pessoa / per person

Mínimo de 8 pessoas / Minimum 8 guests

Couvert

Pão e manteigas

Bread service

Bread and butter

Entrada

Aveludado de ervilha com espuma de parmesão

ou

Atum braseado com salada de agrião e quinoa

Starter

Pea velouté with Parmesan foam

or

Seared tuna with watercress and quinoa salad

Prato principal

Filete de robalo em crosta de amêndoa e panko, texturas de couve-flor e molho de pimentos morrones

ou

Bochechas de porco estufadas com um toque de laranja e esmagada de batata com tomate seco

Main course

Sea bass fillet in an almond and panko crust, cauliflower textures and red pepper sauce

or

Braised pork cheeks with a touch of orange and crushed potatoes with sun-dried tomato

Sobremesa

Tartelete de maçã com gelado de baunilha

ou

Mousse de chocolate com um toque de flor de sal

Dessert

Apple tartlet with vanilla ice cream

or

Chocolate mousse with a touch of fleur de sel

Menu 2

Set menu 2

OLIVE
Bistrô & Gastro Bar

45 €

por pessoa / per person

Mínimo de 8 pessoas / Minimum 8 guests

Couvert

Pão e manteigas

Bread service

Bread and butter

Entrada

Burrata com figos, presunto e redução de balsâmico

ou

Sopa rica de peixe com bruschetta de azeitona

Starter

Burrata with figs, cured ham and balsamic reduction

or

Rich fish soup with olive bruschetta

Prato principal

Filete de dourada corada, juliana de legumes salteados e molho beurre blanc de berbigão

ou

Carré de borrego assado em crosta de pistácio, ratatouille de legumes e batata assada

Main course

Seared sea bream fillet, sautéed julienned vegetables and cockle beurre blanc sauce

or

Roast rack of lamb in a pistachio crust, vegetable ratatouille and roasted potatoes

Sobremesa

Petit gâteau de chocolate com gelado de baunilha

ou

Profiterole de nata com molho de caramelo salgado

Dessert

Chocolate fondant with vanilla ice cream

or

Cream profiterole with salted caramel sauce

PARA PARTILHAR / TO SHARE

Menu Partilha 1

Sharing menu 1

OLIVE
Bistrô & Gastro Bar

45 € por pessoa / per person

Mínimo de 10 pessoas / Minimum 10 guests

Entradas na mesa

Pão, manteigas, patê do chefe e azeitonas

Atum braseado com salada de agrião e quinoa

Burrata com figos, presunto e redução de balsâmico

Tábua de queijos e enchidos

Starters to share

Bread, butter, chef's pâté and olives

Seared tuna with watercress and quinoa salad

Burrata with figs, cured ham and balsamic reduction

Cheese and charcuterie board

Prato principal

Filete de robalo em crosta de amêndoa e panko, texturas de couve-flor e molho de pimentos morrones

ou

Bochechas de porco estufadas com um toque de laranja e esmagada de batata com tomate seco

Main course

Sea bass fillet in an almond and panko crust, cauliflower textures and red pepper sauce

or

Braised pork cheeks with a touch of orange and crushed potatoes with sun-dried tomato

Sobremesas na mesa

Brownie de chocolate

Tarte de maçã

Pudim de ovos

Bolo de bolacha

Fruta laminada (2 tipos)

Desserts to share

Chocolate brownie

Apple tart

Egg custard pudding

Portuguese biscuit cake

Sliced fruit (2 varieties)

PARA PARTILHAR / TO SHARE

Menu Partilha 2

Sharing menu 2

OLIVE
Bistrô & Gastro Bar

50 €

por pessoa / per person

Mínimo de 10 pessoas / Minimum 10 guests

Entradas na mesa

Pão, manteigas, patê do chefe e azeitonas

Burrata com figos, presunto e redução de balsâmico

Salmão fumado com creme de queijo, pickles e blinis

Tábua de queijos e enchidos

Starters to share

Bread, butter, chef's pâté and olives

Burrata with figs, cured ham and balsamic reduction

Smoked salmon with cream cheese, pickles and blinis

Cheese and charcuterie board

Prato principal

Filete de dourada corada, juliana de legumes salteados e molho beurre blanc de berbigão

ou

Carré de borrego assado em crosta de pistácio, ratatouille de legumes e batata assada

Main course

Seared sea bream fillet, sautéed julienned vegetables and cockle beurre blanc sauce

or

Roast rack of lamb in a pistachio crust, vegetable ratatouille and roasted potatoes

Sobremesas na mesa

Tarte de frutos vermelhos

Profiterole de nata com molho de caramelo salgado

Bolo brigadeiro de chocolate

Baba de camelo

Fruta laminada (2 tipos)

Desserts to share

Red berry tart

Cream profiterole with salted caramel sauce

Chocolate brigadeiro cake

Portuguese condensed milk mousse

Sliced fruit (2 varieties)

Menu Buffet 1

Buffet menu 1

OLIVE
Bistrô & Gastro Bar

45 € por pessoa / per person

Mínimo de 20 pessoas / Minimum 20 guests

Buffet frio

Saladas simples: alface, tomate, pepino, cenoura e pimentos; molhos e acompanhamentos

Saladas compostas

Salada grega
Salada coleslaw
Salada de massa, frango e manga
Salada de batata com molho aioli

Pratos frios

Melão com presunto
Legumes grelhados com molho pesto
Tomate com mozzarella
Mexilhão com molho vinagrete

Cold buffet

Simple salads: lettuce, tomato, cucumber, carrot and peppers; dressings and accompaniments

Prepared salads

Greek salad
Coleslaw
Pasta, chicken and mango salad
Potato salad with aioli

Cold dishes

Melon with cured ham
Grilled vegetables with pesto
Tomato with mozzarella
Mussels with vinaigrette

Buffet quente

Carne de porco em vinha-d'alhos com batata aos cubos e pickles
Supremos de frango grelhado, molho de mostarda com mel e batata wedge
Filete de pescada com molho de camarão e arroz de ervilhas
Espadarte grelhado com cebolada e legumes salteados
Massa penne com molho de tomate

Hot buffet

Pork in wine and garlic marinade with diced potatoes and pickles
Grilled chicken breast, honey mustard sauce and potato wedges
Hake fillet with shrimp sauce and pea rice
Grilled swordfish with onions and sautéed vegetables
Penne pasta with tomato sauce

Buffet de sobremesas

Tarte de limão
Bolo de chocolate
Tarte de maçã
Mousse de chocolate
Cheesecake
Tábua de queijos
Fruta laminada (2 tipos)

Dessert buffet

Lemon tart
Chocolate cake
Apple tart
Chocolate mousse
Cheesecake
Cheese board
Sliced fruit (2 varieties)

OLIVE BISTRÔ & GASTRO BAR
Rua da Torre Velha, 325H · Sesmarias · Albufeira
+351 915 174 535 · reservas@olivebistro.eu · olivebistro.eu

Menu Buffet 2

Buffet menu 2

OLIVE
Bistrô & Gastro Bar

50 €

por pessoa / per person

Mínimo de 20 pessoas / Minimum 20 guests

Buffet frio

Saladas simples: alface, tomate, pepino, cenoura e pimentos; molhos e acompanhamentos

Saladas compostas

Salada César de frango
Salada de mariscos e pimentos assados
Salada de polvo com batata
Salada montanheira com tiras de lula

Pratos frios

Salmão fumado com pickles e blinis
Roast beef
Tábua de enchidos e presunto
Camarão cozido

Cold buffet

Simple salads: lettuce, tomato, cucumber, carrot and peppers; dressings and accompaniments

Prepared salads

Chicken Caesar salad
Seafood and roasted pepper salad
Octopus and potato salad
Montanheira salad with squid strips

Cold dishes

Smoked salmon with pickles and blinis
Roast beef
Charcuterie and cured ham board
Cooked shrimp

Buffet quente

Bifinhos da alcatra grelhados com batata frita
Porchetta de porco no forno com molho de rosmaninho e arroz à grega
Bacalhau espiritual com legumes salteados
Lombo de salmão assado no forno com mel e funcho, batata salteada
Lasanha

Hot buffet

Grilled rump steaks with French fries
Roast pork porchetta with rosemary sauce and Greek-style rice
Portuguese salt cod gratin with sautéed vegetables
Oven-roasted salmon with honey and fennel, sautéed potatoes
Lasagne

Buffet de sobremesas

Tarte de limão merengada
Brownie de chocolate
Tarte de frutos vermelhos
Mousse de chocolate
Cheesecake
Tábua de queijos
Fruta laminada (2 tipos)

Dessert buffet

Lemon meringue tart
Chocolate brownie
Red berry tart
Chocolate mousse
Cheesecake
Cheese board
Sliced fruit (2 varieties)

OLIVE BISTRÔ & GASTRO BAR
Rua da Torre Velha, 325H · Sesmarias · Albufeira
+351 915 174 535 · reservas@olivebistro.eu · olivebistro.eu

Bebidas & vinhos

Drinks packages & wine list

OLIVE
Bistrô & Gastro Bar

MENUS DE BEBIDAS / DRINKS PACKAGES

Preço por pessoa / Price per person

Menu de bebidas 1 — 8 €

Águas com e sem gás, refrigerantes e café.

Still and sparkling water, soft drinks and coffee.

Menu de bebidas 2 — 10 €

Águas com e sem gás, refrigerantes, café e cerveja.

Still and sparkling water, soft drinks, coffee and beer.

MENU DE VINHOS / WINE LIST

Preço por garrafa / Price per bottle

Algarve — 19 €

Branco, tinto e rosé

White, red and rosé

Alentejo — 17 €

Branco, tinto e rosé

White, red and rosé

Douro — 22 €

Branco, tinto e rosé

White, red and rosé

PREENCHER COM A EQUIPA / COMPLETE WITH OUR TEAM

Ficha do cliente

Client & event form

OLIVE
Bistrô & Gastro Bar

Nome / Name

Telefone / Phone

E-mail

O que vai ser celebrado? / Occasion

Data / Date

Hora / Time

N.º de pessoas / Guests

Menu escolhido / Selected menu

- ☐ Menu 1 · 40 €
- ☐ Menu 2 · 45 €
- ☐ Partilha / Sharing 1 · 45 €
- ☐ Partilha / Sharing 2 · 50 €
- ☐ Buffet 1 · 45 €
- ☐ Buffet 2 · 50 €

Bebidas por pessoa / Drinks per person

- ☐ Menu 1 · 8 €
- ☐ Menu 2 · 10 €
- ☐ A acordar / To agree

Vinhos por garrafa / Wines per bottle

- ☐ Algarve · 19 €
- ☐ Alentejo · 17 €
- ☐ Douro · 22 €
- ☐ Branco / White
- ☐ Tinto / Red
- ☐ Rosé

N.º de garrafas / Bottles

Alergias, restrições ou pedidos / Allergies, dietary needs or requests

Total acordado / Agreed total

Adiantamento de 30% / 30% advance payment

Esquema da sala / Room layout

OLIVE BISTRÔ & GASTRO BAR
Rua da Torre Velha, 325H · Sesmarias · Albufeira
+351 915 174 535 · reservas@olivebistro.eu · olivebistro.eu