

The background of the entire image is a night photograph of the Maat Kitchen building. The building has a unique, curved, and textured facade that is illuminated from within, creating a warm glow. In the foreground, there are wide, dark steps leading up to the building. The sky is dark, and several large, stylized fireworks are exploding in the upper corners of the frame, adding a festive atmosphere to the scene.

maat
kitchen

RÉVEILLON

A noite de Réveillon promete ser inesquecível. Com uma vista invejável de frente para o Rio Tejo, o Maat Kitchen apresenta um menu criado pelo Chef Ricardo Estevas, numa noite que conta com a animação do nosso Dj Nuno Rebelo e live music.



RÉVEILLON

PROGRAMA

20H00

Cocktail de Recepção com canapés | Welcome Cocktail and Hors d' Oeuvre

Salmão fumado com queijo e ervas frescas

Smoked salmon with cheese and fresh herbs

Tomate cherry recheado com burrata e trufa

Cherry tomato stuffed with burrata and truffle

21H00

Jantar de Réveillon | Réveillon Dinner Menu

00H00

Brinde ao Ano Novo | New Year Toast

01H30

Ceia mini preguinhos | Mini steak sandwiches

20:00 – 02:00

DJ

BEBIDAS INCLUÍDAS

Cocktail de Boas – Vindas | Welcome drink

Vinho Branco e Tinto | White and Red Wine

Cerveja | Beer

Soft Drinks

Águas com e sem gás | Sparkling and Still Water

Café e Chá | Coffee and Tea

Espumante e passas para brindar à meia-noite | Sparkling Wine and Raisins for a midnight toast

OPEN BAR INCLUÍDO

Gin

Vodka

Rum

Licores | Liqueurs

Whisky - Da nossa seleção | Scotch Whisky

Mojito

Caipirinha

Caipirosca

Cerveja | Beer

Porto tónico | Port Tonic

Soft drinks

* Open Bar: 00h00 – 02h00



Reservas / Bookings

reservas@maatkitchen.pt



Telefone / Phone Number

910 583 709



RÉVEILLON

COUVERT

AMUSE

Vol-au-vent de atum fresco, abacate e redução teriyaki

Vol-au-vent with fresh tuna, avocado and teriyaki reduction

ENTRADA / STARTER

Carpaccio de vieiras coradas em essências de citrinos sobre textura de cherovia

Scallop carpaccio seared in citrus essences on a texture of parsnip

PRATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Camarão tigre, risotto nero, espargos e bisque perfumada de baunilha

Tiger prawns, black risotto, asparagus and vanilla-scented bisque

&

Tornedó de novilho, foie gras, molho Madeira, ragout de legumes em alecrim

Veal tenderloin with foie gras, Madeira reduction, rosemary-Infused vegetable ragout

SOBREMESA / DESSERT

Montadito de cacau escuro, creme de pistácio e calda de frutos vermelhos

Rich dark chocolate cake, pistachio cream, and red berry reduction

VINHOS / WINES

Terras de Alter Reserva, Alentejo - Branco

Terras de Alter Reserva, Alentejo - White Wine

&

Terras de Alter Reserva, Alentejo - Tinto

Terras de Alter Reserva, Alentejo - Red Wine

CEIA

Mini Preguinhos

Mini steak sandwiches

OPEN BAR INCLUÍDO

Gin
Vodka
Rum
Licores | Liqueurs
Whisky - Da nossa seleção | Scotch Whisky
Mojito
Caipirinha
Caipirosca
Cerveja | Beer
Porto tónico | Port Tonic
Soft drinks
* Open Bar: 00h00 – 02h00



Reservas / Bookings

reservas@maatkitchen.pt

Telefone / Phone Number

910 583 709



RÉVEILLON

TERMOS E CONDIÇÕES | TERMS & CONDITIONS

RÉVEILLON PACKAGE

195€ per person

Open Bar Included

Pacote de Réveillon de 195€ por pessoa. Inclui menu, bebidas designadas e open bar.
A confirmação de reserva está sujeita ao pagamento da totalidade da mesma.
Indicar no momento da reserva sobre eventuais restrições alimentares.
Dispomos de estacionamento privado.
O pagamento poderá ser feito via transferência bancária ou no local.
Crianças até 12 anos pagam 50%.
Cancelamento de reserva até dia 25 de dezembro terá uma penalização de 50%.
Cancelamento de reserva após o dia 25 de dezembro terá uma penalização de 100%.

New Year's Eve package for 195 euros per person. Includes menu, designated drinks and open bar.
Confirmation of the reservation is subject to full payment.
Payment can be made by bank transfer or at the venue.
Please indicate any dietary restrictions when booking.
Private parking is available.
Children up to the age of 12 pay 50%.
Cancellations made before December 25th will incur a 50% penalty.
Cancellations after December 25th will incur a 100% penalty.

 IBAN PT50 0035 0774 00698503 230 90