



PRIVATE FOOD CLUB
THE MEETING KITCHEN

CATERING - CULINARY EVENTS - FOOD CLUB

Seja um jantar de aniversário, com a família ou um grupo de amigos, um encontro de empresas, festas pré-nupciais, despedidas de solteiros, jantares de finalistas ou de natal, a sala acolhedora do nosso Restaurante privado está longe da confusão das gastronomias barulhentas e superlotadas.

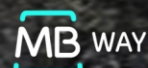
True Taste Meeting Kitchen oferece perfeitas condições para o seu evento ou jantar privado. A nossa equipa está preparada para cozinhar e servir ao seu gosto imaginado e apreciado.. Com a nossa cozinha aberta temos condições para realizar "Kitchen Parties" & Buffets, Show-Cookings, Brunches e Jantares Vínicos, tanto como Jantares ou Almoços festivos ou dinâmicos, tudo para tornar o seu evento para algo realmente inesquecível.

True Taste Meeting Kitchen exclusivamente abre as suas portas para grupos em dias e horas combinados, em todo o caso a reserva prévia é imprescindível.

Reservas e Informações

truetaste@sapo.pt

91 0 35 05 77



Não temos
Multibanco



TRUE TASTE - COOKING 101

Cozinhando com os teus amigos - ou mesmo fazendo novas amizades a cozinhar juntos - é propósito prioritário nesta actividade Meeting Kitchen 101 significa "one on one", conhecendo pessoas, relacionando, convivendo e divertir-se com as pessoas que partilham a nossa mesa de refeição: preparamos juntos receitas favoritas e sugeridas pelos participantes e/ou chefs, em atmosfera de descontração, liberdade, boa qualidade de convívio informal e muito "fun"! Quem quiser pode só observar e consumir com copo na mão. Todos são bem-vindos para que permitam que experiências boas como estas sejam repetidas muitas vezes ou até se tornem hábito!

A Versão do Cooking 101 pode ser adaptada para um Cooking (cozinhar) lúdico que pode ser uma actividade somente parcial, por exemplo confeccionar só a entrada ou parte do menu escolhido, nem todos precisam de cozinhar!

Formatos & Menus para Grupos

Mínimo /pessoas: M 1+2: 6-8 px / M 3+4: 15 px
Duração do evento: 4-5 h (horas extras + 60,00€)

MENU 1 - 3 course a partir 35,00€/p

Welcome Drink:

Vinhos leves e secos, Sumo, Água, Chips, Amendoins ou similar

Entrada empratada ou Salgadinhos - escolhe 1

Menu 1 Carne, Peixe ou Veggie - escolhe 1

Sobremesa empratada - escolhe 1 dos Desserts

Vinhos, Sumo, Água incluídos

MENU 2 - 4 course a partir 45,00€/p

Welcome Drink:

Vinhos leves e secos, Sumo, Água, Cerveja Chips, Amendoins ou similar

Entrada empratada ou Tapas / mesa - escolhe 1

Menu 1 Carne, Peixe ou Veggie - escolhe 1

Menu 2 Carne, Peixe ou Veggie - escolhe 1

Sobremesa empratada - escolhe 1 dos Desserts

Vinhos, Cerveja, Sumo, Água incluídos

MENU 3 - Buffet a partir 32,00€/p

Welcome Drink:

Vinhos leves e secos, Sumo, Água, Cerveja (qb), Chips, ou similar

Variedade de Fingerfood / Tapas na mesa

Saladas, Azeitonas, Fruta & Pão

Menu 1 Carne, Peixe ou Veggie

Menu 2 Carne, Peixe ou Veggie

2 Sobremesas no Buffet

Vinho s, Cerveja (qb), Sumo, Água incl.

MENU 4 - Kitchen-Party a partir 35,00€/p

Welcome Drink:

Vinhos leves e secos, Sumo, Água, Cerveja (qb), Espumante (qb) Chips

Variedade de Fingerfood / Tapas na cozinha

Saladas, Azeitonas, Fruta & Pão

Variedade de Tapas quentes:

Carne, Peixe ou Vegetariano

- tudo cozinhado e servido na altura

2 Sobremesas no Buffet

Vinho s, Cerveja (qb), Espumante (qb)
Sumo, Água, Café incl.

MENU 5 - Cooking 101 a partir 35,00€/p

Welcome Drink:

Vinhos leves e secos, Sumo, Água, Cerveja (qb), Espumante (qb) Chips

Menu - a combinar

1 Entrada empratada

1 Prato de Carne, Peixe ou Veggie

1 Sobremesa (preparada pelos chefs)

Vinho s, Sumo, Água, Café incl.





MENUS

Menus assinalados em cor laranja crescem
o valor de 5,00 €/p

Menus assinalados com uma estrelinha (*)
não podem ser incluídos no Formato Cooking 101

Sugestão de Menus principais - escolhe 1 opção

Suino / Carne de Porco

- 01 Escalopes de Lombrinho à Provença com Batatinha do forno e Ragoût de Legumes
- 02 Escalopes de Porco em Creme de Cebola com Arroz árabe de Passas, Bacon e Sementes Girassol
- 03 Escalopes de Lombrinho com Pesto de Ervas, Spaetzle (Massa fresca de Ovo) e Ragoût de Legumes
- 04 Rolo de Carne recheado com Frutos secos e Bacon, Brás de Legumes, Creme de Jeropiga
- 05 Carne de Porco a Alentejana com Gambinhas e Ragout de Batata do Forno ou Puré
- 06 Carne assada à Baviera com Puré de Batata e Cenoura glaceada de Gengibre *
- 07 Escalopes de Lombo de Porco Sweet Chili com Batatinha brava do forno e Pimentos assados
- 08 Lombos recheados de Alheira ou Farinheira com Migas de Broa com Caldo Verde salteado *
- 09 Lombos recheados de Sweet Chili e Caju com Gnocchi caseiro e Bimi salteado *
- 10 Assado de Baviera com Almondegas de Migas e Couve roxa com Laranja *
- 11 Bochechas assadas com Jus de Vinho do Porto, Spaetzle e Legumes glaceados *
- 12 Ragout de Porco com Caril e Pêssego caramelizado com Arroz Basmati de Sésamo
- 13 Stroganoff de Porco com Pickles e legumes e Arroz ou Puré de Batata
- 14 Solomilho de cerdo (lombrinho) com Alho, Chili e Whisky e Peperonata com tomate assado
- 15 Almôndegas de Kaliningrad (Carne mista) em creme de Limão e Mostarda com batata cozida
- 16 Costeletas à Milaneza com Ragout de feijão verde e Pêra Rocha e Bacon torrado *
- 17 Involtini de Bifana com bacon e Cebola e gratinado de batata e parmesão
- 18 Pimentos recheados de Carne com Feta e Arroz Basmati com Molho de omelete
- 19 Medalhões Gregos com creme de Tzaziki, batata hasselback e cebola vermelha
- 20 Lombrinhos assados em molho de tomate e chili com Polenta de salvia ou batata assada
- 21 Entrecosto assado (Spare ribs) sweet Chili com Ragoût de Batata Peperonata e Gazpacho *

Frango / Aves

- 22 Frango a francesa (Coq au Vin) com Batata assada e Legumes
- 23 Escalopes de Frango com Champignons em Creme de Cebola e Arroz Basmati *
- 24 Filets de Frango "Saltimbocca" (Salvia e bacon) com Risotto de Espargos e Courgete
- 25 Tirinha de Frango caramelizado com Mel e Balsâmico, Linguine de Sésamo, Espinafres e Baunilha
- 26 Tirinhas de Filet de Frango em Creme de Tandoori Pak choi caramelizado e Arroz de Caju

Sugestão de Entradas - escolhe 1 opção

- 01 Sopa Creme de Abóbora com Maça, Gengibre e Champagne (vegetariano)
- 02 Sopa aveludada de Cogumelos e Tomilho fresco (vegetariano)
- 03 Gazpacho de Legumes verdes e crocante de Espinafres (vegetariano)
- 04 Salmorejo de Tomate com Grassini de Jamón Ibérico
- 05 Sopa aveludada fria de Couve flor e Anis com Amêndoa torrada
- 06 Champignons recheados com Caldo Verde salteado e Chouriço
- 08 Juliene (gratinado de Cogumelos com Queijo e Natas (vegetariano)
- 09 Montado de Napoleão com Beringela Creme Queijo e Tomate (vegetariano)
- 10 Carpaccio de Beterraba, Requeijão e Romã, Rúcula e Avelã (vegetariano)
- 11 Pralinés de Chevre frito com Bacon e Maça caramelizada e Espinafres e mel
- 12 Salada de Papaya, Beterraba e Manga com Bruschetta de Mozzarella e Sésamo (veg.)
- 13 Salada de Laranja, Funch e Chili com Passas e Amendoins e Presunto tostado
- 14 Wraps com Patê de Salmão e Marisco em Saladinha de Chocoré e Rúcula
- 15 Tostado de Cogumelos salteados com Bacon e Patê de Camembert (vegetariano)
- 16 Pão saloio recheado de 3 Queijos e Ervas aromáticas com Linguça ou Farinheira
- 17 Espetadas de Linguça caramelizada com Mel e Abacaxi com Saladinha de Kimchi

Novilho / Bovino / Vitela

- 27 Beefsteak de Carne picada com Ragout de Cenora, Nabo e Batata
- 28 Tiras de Novilho com Cogumelos e creme de Mostarda, Batata assada e Bróculos
- 29 Aba de Novilho assada com Puré de Batata e Ragout de Feijão branco, tomate e salvia *
- 30 Bifes de Viena e Salada morna de Batata e Rabanete, arando e anchovas
- 31 Bife de Pimenta com Creme de Cebola e Abóbora assada e Doce de Maça
- 32 Tirinhas de Novilho estufados com Puré de Batata e Cenoura, Tomate assado *
- 33 Involtini de Novilho recheado com Batatinha cozida e Legumes glaceados *
- 34 Rosbife Sweet Chili com Espargos verdes salteados e Batata com Cebolinho
- 35 Novilho marinado assado, Feijão verde e Cebola agridoce, Migas de Pão *
- 36 Beef Bourignon, Puré de Cenoura e Farinheira, Bolacha de Migas, Jus do Porto *
- 37 Roastbeef com Crosta de Ervas, Hollandaise, Espargos verdes e Tomatos assados *
- 38 Beef Wellington desmontado com Cogumelos e Puré de Batata doce e Castanhas *

Peixe / Marisco

- 41 Casserole de Bacalhau com Batatinha e Espinafres Saladinha de Funcho e Cenoura
- 42 Paella Mista com Frango, Bacon, Enchidos e Mariscos, Legumes e arroz de Açafrão
- 43 Cotriade de Peixe e Marisco com Legumes, Manga, Gengibre e Côco e Arroz Basmati
- 44 Tiras de Salmão e Bacalhau em Creme de Endro e Limão, Ragout de Batata e Cenoura
- 45 Strudel de Atum, Surimi e Salmão com Kimchi (Legumes asiáticos) e Arroz de Côco
- 46 Bacalhau à Braz cremoso com Ovo, Legumes, Cebola caramelizada e Azeitonas
- 47 Filete de Robalo em cama de Couves e Legumes de Crème Pastis
- 48 Salmão vaporizado com Linguine de Limão em Creme de Funcho, Pastis e Endro
- 49 Lombos de Bacalhau assados com Crosta de Couve flôr, Batata e Tomatinhos assados *
- 50 Lombo de Bacalhau com Pesto de Ervilhas e Amêndoa, Batatinha brava de Avelã e Bimi *
- 51 Lombos de Bacalhau Crosta de Linguça, Caldo verde salteado com Avelã e Batata a murro *
- 52 Lombos de Salmão braseado com Relish de Manga e sweet Chili, Arroz de Coentros e Caju *
- 53 Arroz de Peixe e Marisco com Torradinhas de Alho e Ervas aromáticas
- 54 Tiras de Lombo do Salmão / Bacalhau à Bordalaie Batata a murro e Espinafres de Amêndoa *
- 55 Filets de Escamudo à la Bordalaie com Mel e Sésamo, Risotto cremoso de Limão e Courgete *
- 56 Filete de Salmão em Creme de Laranja e Salvia com Gnocchi fresco *

Sugestão de Sobremesas - escolhe 1 opção

- Crepe Suzette com laranja e brandy
- Red Velvet com Vanilla creme de Ricotta
- Merengue Roll, Creme de Mascarpone e Frutos
- Soft Merengue Tarte com Lemon courd
- Brownie de Chocolate com Frutos
- Crumble de Maça e Avelã
- Panna Cotta com Frutos vermelhos
- Mousse de Manga
- Mousse de 3 chocolates
- NY Cheesecake com Maracujá
- Cheesecake San Sebastienne
- Lemon Bar cakes
- Creme Brûlée com Framboesas
- Bolo de Noz com creme de Frutos
- Pêra Elena com molho de chocolate e gelado
- Pudim de Banana (Magnolia Bakery)

Chef's Semifrio de Limão

- Mousse au Chokolade
- Tiramisú
- Bolo de Bolacha Café
- Torta "Floresta Negra" (Natas, Chocolate e Ginja)
- Strudel de maçã com Amêndoas e Passas
- Crumble de fruta quente com Gelado Baunilha
- Torta de Baunilha com crocante de Aveia
- Creme Paraíso (Baunilha, Chocolate Rhum)
- Torta de Chocolate "Sacher" com Alperce
- Trufa de Cremes e Fruta em Copo
- Mil Folhas de Baunilha e Framboesa
- Molotov com Doce de Ovo
- Tarte de Amêndoa com Laranja
- Torta de Laranja
- Pávova com Frutos sazonais

Menus Vegetarianos

- Strudel de Choucrute e Legumes
- Strudel de Abóbora, Maça e Queijo de Cabra
- Strudel de Chevre com Espinafres e Pêra e Molho de Mel
- Escalopes panados de Nabo com Molho de Tomate
- Lasagne de Espinafres com Queijo Feta e Pêra
- Crêpe de Legumes mediterrâneos e Camembert
- Falafel com Tahine e Couscous de Ervilhas e Hortelã
- Omelete de Queijo com Creme de Cogumelos salteados
- Pataniscas de Zucchini com Hoummus de Beterraba e Noz
- Schakshuka com Champignons, Bolinhos de Polenta e Salvia
- Caril de Legumes e Abacaxi com Arroz de Côco
- Falafel de Grão com Risotto cremoso de Limão e Courgete
- Quiche de Legumes, Batatinhas bravas com Crumble de Avelã
- Lasagna de Legumes e Queijo curado
- Strudel de Abóbora, Maça e Avelã com Feta e Molho Tomate
- Palitos de Nabo panados com Puré de Batata e Ervilha
- Wrap de Legumes asiáticos Teriaky com Arroz de Caju
- Pastel de Filó recheado 3 Queijos com Ratatouille Peperonata
- Couve Coração e Funcho gratinado em Molho Limão e Girassol
- Linguine com tiras de Ovo, Alho, Chili e Courgete
- Ravioli de Queijo e Espinafres em Creme de Funcho e Pastis
- Tomate assado de Tabuleh e Mozzarella, Linguine Alioli
- Tortilla de Legumes e Espargos com Salada de Endívias
- Beringela do forno recheada com Tomate e Mozzarella
- Pimentos recheados do forno com Arroz e Molho de Tomate
- Risotto de Legumes com Bimi salteado e Sauce Hollandaise
- Steak de Couve Flor Tandoori em Puré de Feijão com Chimichurri
- Montado de Napoleão com Tomate, Beringela e Queijo de Alho
- Parmesan-Polenta com Ragoût de Cogumelos e Tomatos assados
- Falafel - Burger com Veggies grelhados e Rösti de Batata
- Camembert frito com Risotto de Pimentos coloridos e Bimi