





EVENTOS CORPORATIVOS & SOCIAIS *CORPORATE & SOCIAL EVENTS*

Com um ambiente intimista e requintado, localizado no piso 5 do Lisboa Pessoa Hotel, o Mensagem possui uma sala interior e dois terraços com uma vista privilegiada sobre Lisboa, que podem ser reservados em regime de exclusividade.

O Mensagem possui capacidade para 68 lugares sentados e 100 lugares em cocktail (40 no interior + 60 no exterior).

Ideal para eventos corporativos, sociais e culturais.

With an intimate and refined atmosphere, located on the 5th floor of the Lisboa Pessoa Hotel, the Mensagem has an interior room and two rooftops with fabulous views over Lisbon, which can be reserved exclusively for events.

The Mensagem has an interior room with capacity for 68 people in set menu and 100 in cocktail (40 indoor + 60 outdoor).

Ideal for corporate, social and cultural events.



PARA COMEÇAR OU PARTILHAR TO START OR TO SHARE

Creme de Cenoura <i>Creamy Carrot Soup</i>	7,00€
Salada de Quinoa com Pepino, Abacate, Coentros, Cebola Roxa, Espinafres Baby e Pinhão Torrado (vegan) <i>Quinoa Salad with Cucumber, Avocado, Coriander, Red Onion, Baby Spinach and Toasted Pine Nuts (vegan)</i>	15,00€
<i>Fish & Chips</i>	16,00€
Ovos Rotos “À Mensagem” (Batata Frita, Presunto, Ovos BT) <i>Broken Eggs “À Mensagem” (French Fries, Smoked Ham, LT Eggs)</i>	16,00€
Burrata, Pesto de Ervas, Seleção de Tomates do Mercado e Tosta Caseiras <i>Burrata, Herb Pesto, Selection of Tomatoes from the Market and Homemade Toasts</i>	17,00€
Tataki de Atum <i>Tuna Tataki</i>	17,00€
Carpaccio de Polvo <i>Octopus Carpaccio</i>	18,00€
Gambas ao Alho <i>Prawns in Garlic</i>	18,00€
Pica-Pau <i>Pica Pau (Typical Dish au Chef)</i>	18,00€
Carpaccio de Novilho (Alcaparras, Parmesão e Maionese de Anchovas) <i>Veal Carpaccio (Capers, Parmesan and Anchovy Mayonnaise)</i>	20,00€
Tábua de Queijos e Charcutaria <i>Cheese and Charcuterie Board</i>	24,00€

PARA SABOREAR TO TASTE

Gnocchis com Cogumelos Selvagens, Tomate e Espinafres (vegetariano) <i>Gnocchi with Wild Mushrooms, Cherry Tomato and Spinach (vegetarian)</i>	22,00€
Risoto de Açafrão e Espargos (vegetariano) <i>Saffron and Asparagus Risotto (vegetarian)</i>	25,00€
Salmão com Aromas Citrinos e Puré de Cherovia <i>Salmon with Citrus Aromas and Cherovia Puree</i>	26,00€
O Nosso Bacalhau “À Brás” <i>Our “À Brás” Cod</i>	26,00€
Bacalhau Cozido a Baixa Temperatura, Crumble de Broa, Batata “A Murro” e Espinafres <i>Cod Cooked at Low Temperature, Corn Bread Crumble, “A Murro” Potatoes and Spinach</i>	26,00€
Corvina com Molho Holandês e Batata “A Murro” <i>Meagre with Hollandaise Sauce and “A Murro” Potatoes</i>	28,00€
O Nosso Polvo e Batata “A Murro” <i>Our Octopus and “A Murro” Potatoes</i>	30,00€
- Bochechas de Porco Ibérico e Batata Rústica <i>Iberian Pork Cheeks and Rustic Potato</i>	25,00€
Supremo de Pintada (Galinha de Angola) e Batata Frita <i>Pintada Supreme (Angola's chicken) and French Fries</i>	24,00€
Bife da Vazia de Novilho com Manteiga de Alho e Ervas Aromáticas e Batata Rústica <i>Steak with Garlic Butter and Aromatic Herbs</i>	30,00€
Bife “À Portuguesa”, Presunto, Ovo Estrelado e Batata Frita <i>Portuguese Style Steak with Smoked Ham and Fried Egg and French Fries</i>	35,00€



PRATOS PRINCIPAIS

MAIN DISHES

Guarnições extra / *Extra Side Dish* (cada/each) 7,00€

1. Salada Fresca de Legumes e Vinagrete de Vinho do Porto
Fresh Vegetable Salad and Port Wine Vinaigrette
2. Legumes com Corte Saloio
Vegetables with Rustic Cut
3. Esparregado
Mashed Spinach
4. Batata Rústica com Bacon
Rustic Potato with Bacon
5. Batata “A Murro”
“A Murro” Potatoes (cooked and seasoned with olive oil, ,
finished in the oven)
6. Batata Frita
French Fries
7. Arroz de Enchidos
Sausage Rice
8. Puré de Cherovia
Cherovia Puree





SOBREMESAS

DESSERTS

PARA TERMINAR TO FINISH

Gelado <i>Ice Cream</i>	
1 sabor <i>1 flavour</i>	7,00€
2 sabores <i>2 flavours</i>	10,00€
Fruta Laminada <i>Sliced Fruit</i>	7,00€
Pastel de Nata em Mil Folhas Pastel de Nata <i>in Mille-feuille</i>	11,00€
<i>Petit Gâteau</i>	11,00€
Torta de Laranja e Doce Kumquat <i>Orange Pie and Kumquat Sweet</i>	11,00€
Leite Creme <i>Portuguese Milk Cream</i>	11,00€



ESCOLHA
UM MENU
CHOOSE ONE

M 1

Couvert

Sopa *Soup*

1 Prato principal 1 *Main dish*

1 Sobremesa 1 *Dessert*

41€

M 2

Couvert

1 Petisco 1 *Tapa*

1 Prato principal 1 *Main Dish*

1 Sobremesa 1 *Dessert*

49€



Vichyssoise de Aipo
Vichyssoise Celery

Mini Hambúrgueres Caseiros
Homemade Mini Hamburgers

Sanduíche de Tomate Frito com Aioli de Manjericão
Fried Tomato Sandwich with Basil Aioli

Salada César de Frango
Caesar Chicken Salad

Salada de Meloas com Limão, Baunilha e Hortelã
Cantaloupe Salad with Lemon, Vanilla and Mint

Mini Quiche de Cogumelos
Mini Mushrooms Quiche

Tosta de Salmão, Funcho, Maçã e Molho de Iogurte
Salmon Toast, Fennel, Apple and Yogurt Sauce

Salada de Pêssegos com Mozzarella e Tomate Cherry
Peach Salad with Mozzarella and Cherry Tomato

Hummus de Beterraba com Nachos
Beet Hummus with Nachos

Pastel de Bacalhau Folhado
Codfish Puff Pastery

Presunto com Espargos e Molho Holandês
Prosciutto wrapped Asparagus with Hollandaise Sauce

Tosta com Ratatouille, Manjericão e Lascas de Parmesão
Toast with Ratatouille, Basil and Parmesan Flakes

Croquetes de Morcela com Maçã
Black Pudding Croquettes with Apple

Pampilhos
"Pampilhos" Traditional Pastry with Egg and Cinamon Filling

Tartelete Merengada
Meringue Tartlets

40€

Serviço *Service* 1h 30 m

Mínimo de 30 pessoas *Minimum of 30 persons*



COFFEE BREAKS

ESSENCIAL

Seleção de Chás e Café
Coffee and Tea Selection
Leite Quente e Frio
Hot and Cold Milk
Sumo de laranja natural
Fresh Orange Juice
Água com ou sem gás
Plain and Sparkling Water

9€

STANDARD I

Seleção de Chás e Café
Coffee and Tea Selection
Leite Quente e Frio
Hot and Cold Milk
Sumo de laranja natural
Fresh Orange Juice
Seleção de Bolos Caseiros e Bolo Inglês
Selection of Homemade and Pound Cakes
Água com ou sem gás
Plain and Sparkling Water

11€

STANDARD II

Seleção de Chás e Café
Coffee and Tea Selection
Leite Quente e Frio
Hot and Cold Milk
Sumo de laranja natural
Fresh Orange Juice
Mini Pastelaria
Mini Pastries
Água com ou sem gás
Plain and Sparkling Water

11€

BUSINESS

Seleção de Chás e Café
Coffee and Tea Selection
Leite Quente e Frio
Hot and Cold Milk
2 Variedade de Sumos Naturais
2 Varieties of Fresh Juices
Cesto de Maças Verdes
Green Apple Basket
Seleção de Crossaints e Pastelaria com 4 Variedades
de Compota
*Selection of Crossaints and Pastries with 4 Varieties
of Jam*
Água com ou sem gás
Plain and Sparkling Water

13€



COFFEE BREAKS

SEASONAL FRUIT

Seleção de Chás e Café
Coffee and Tea Selection
Leite Quente e Frio
Hot and Cold Milk
Batido ou Sumo de Fruta
Milk Shake or Fruit Juice
Fruta da Época Laminada
Sliced Seasonal Fruit
Fruta com Iogurte Natural
Fruit with Plain Yogurt
Seleção de Frutos Secos
Selection of Dried Fruits
Água com ou sem gás
Plain and Sparkling Water

13€

LISBON

Seleção de Chás e Café
Coffee and Tea Selection
Leite Quente e Frio
Hot and Cold Milk
Sumo de laranja natural
Fresh Orange Juice
Pastéis de Nata
Custard Tarts
Seleção de Bolos Caseiros e Mini Pastelaria
Selection of Homemade Cakes and Mini Pastries
Crossaint de Queijo e Fiambre
Cheese and Ham Crossaint
Água com ou sem gás
Plain and Sparkling Water

15€

Coffee Station

(a acrescentar aos valores informados / to add to the previous informed values)

4 horas 4 hours / half day - + 50%

8 horas 8 hours / full day - + 100%



WELLNESS & SPA

THERMAL GARDEN

Experiências de bem-estar para os seus eventos. Tailor-made, mediante as suas necessidades ou da sua empresa. Contacte-nos para saber mais.

Wellness experiences for your events. Customized according to your or the needs of your company. Contact us for further details.

TERMOS E CONDIÇÕES

TERMS & CONDITIONS

Todos os preços são por pessoa e incluem IVA à taxa legal em vigor para um mínimo de 8 pessoas. A escolha de menu é igual para o grupo, salvo exceções como é o caso das restrições alimentares previamente indicadas.

A reserva deverá ser feita para o e-mail reservas@artsoulgroup.com, sendo considerada efetiva após confirmação de pagamento:

- Pagamento de 50% com a reserva;
- Até 1 semana antes deverá ser informado o número final participantes;
- O pagamento final será efectuado no máximo até 72 h antes.

Para pagamentos via transferência bancária, favor enviar comprovativo da transferência por e-mail.

All prices are per person and include VAT. The menu choice is the same for the group, with exceptions such as food restrictions previously indicated.

The reservation must be made to the email reservas@artsoulgroup.com and it is considered effective after payment confirmation:

- *50% payment with reservation;*
- *Up to 1 week before, the final number of participants shall be informed;*
- *Final payment will be made no later than 72 hours before.*

For payments via bank transfer, please send proof of transfer via email.



CANCELAMENTOS . CANCELLATIONS

- O número participantes a pagar será no mínimo 80% (arredondamento à unidade superior ou inferior conforme a casa decimal seja $\geq 0,5$) da reserva inicial;
- Sempre que o número final de participantes for superior a 80% e o evento tiver mais de 10 pessoas, aceitamos o cancelamento de 1 pessoa em cada 10 pessoas pagantes até 72 h antes;
- Fora das 72 h antes, não será possível cancelar;
- Os pagamentos são não reembolsáveis com exceção da proibição de festividades pela DGS.
- *The number of participants to pay will be at least 80% (rounded to the highest or lowest unit depending on the decimal place is ≥ 0.5) of the initial reservation;*
- *Whenever the final number of participants exceeds 80% and the event has more than 10 people, we accept the cancellation of 1 person in every 10 paying people up to 72 hours beforehand;*
- *Outside 72 hours prior, it will not be possible to cancel;*
- *Payments are non-refundable with the exception of the DGS ban on festivities.*

