





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

Sopa de Abóbora <i>Pumpkin's Soup</i>	6,00€
Salada de Quinoa com Legumes (vegetariano) <i>Quinoa Salad with Vegetables (vegetarian)</i>	13,00€
Ovos com Alheira e Espargos <i>Eggs, Regional Sausage "Alheira" (Poultry Meat) and Asparagus</i>	13,00€
<i>Fish & Chips</i>	14,00€
Ovos Rotos "À Mensagem" (Batata Frita, Presunto, Ovos BT e Cebolinho) <i>Broken Eggs "À Mensagem" (French Fries, Ham, LT Eggs and Chives)</i>	14,00€
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>	16,00€
Tataki de Atum <i>Tuna Tataki</i>	16,00€
Carpaccio de Polvo <i>Octopus Carpaccio</i>	16,00€
Gambas ao Alho <i>Prawns in Garlic</i>	16,00€
Pica-Pau <i>Pica Pau (Typical Dish au Chef)</i>	17,00€
Tábua de Queijos e Charcutaria <i>Cheese and Charcuterie Board</i>	20,00€

PARA CONTINUAR
TO CONTINUE

Gnocchis com Cogumelos Selvagens, Tomate e Espinafres (vegetariano) <i>Gnocchi with Wild Mushrooms, Cherry Tomato and Spinach (vegetarian)</i>	20,00€
Salmão com Aromas Citrinos* <i>Salmon with Citrus Aromas*</i>	22,00€
O Nosso Bacalhau “À Brás” <i>Our “À Brás” Cod</i>	24,00€
O Nosso Polvo* <i>Our Octopus*</i>	28,00€
Bochechas de Porco Ibérico* <i>Iberian Pork Cheeks*</i>	22,00€
Supremo de Pintada (Galinha de Angola)* <i>Pintada Supreme (Angola's Chicken)*</i>	22,00€
Bife da Vazia de Novilho com Molho Chimichurri* <i>Steak with Chimichurri Sauce*</i>	25,00€

*Com uma guarnição à escolha / *With a side dish of your choice*

Guarnições / <i>Side Dish</i>	(cada/each)	6,00€
1. Salada Fresca de Legumes e Vinagrete de Vinho do Porto <i>Fresh Vegetable Salad and Port Wine Vinaigrette</i>		
2. Legumes com Corte Saloio <i>Vegetables with Rustic Cut</i>		
3. Esparregado <i>Mashed Spinach</i>		
4. Batata Rústica <i>Rustic Potato</i>		
5. Batata “A Murro” <i>“A Murro” Potatoes (cooked and seasoned with olive oil and garlic, finished in the oven)</i>		
6. Batata Frita <i>French Fries</i>		
7. Arroz de Tomate <i>Tomato Rice</i>		
8. Puré de Cherovia <i>Cherovia Puree</i>		



PRATOS
PRINCIPAIS
MAIN
DISHES



SOBREMESAS

DESSERTS

PARA TERMINAR TO END

Gelado <i>Ice Cream</i>	
1 sabor <i>1 flavour</i>	6,00€
2 sabores <i>2 flavours</i>	9,00€
Fruta Laminada <i>Sliced Fruit</i>	6,00€
Sericaia “ <i>Sericaia</i> ” (<i>Regional Dessert</i>)	9,00€
<i>Petit Gâteau</i>	9,00€
Torta de Laranja e Doce Kumquat <i>Orange Pie and Kumquat Sweet</i>	9,00€
Leite Creme <i>Portuguese Milk Cream</i>	9,00€

ESCOLHA
UM MENU
CHOOSE ONE

M 1

Couvert

Sopa *Soup*

1 Prato principal 1 *Main dish*

1 Sobremesa 1 *Dessert*

37€

M 2

Couvert

1 Petisco 1 *Tapa*

1 Prato principal 1 *Main Dish*

1 Sobremesa 1 *Dessert*

45€

M 3

Couvert

Seleção de 8 petiscos *Selection of 8 tapas*

1 Sobremesa 1 *Dessert*

42€

Máximo 14 pessoas *Maximum 14 persons*



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 Pastry

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 pesssoas Minimum of 30 persons

S 1

Água com ou sem gás
Plain and Sparkling Water
Café, Chá ou Infusões
Coffee, Tea or Infusions

5€

S 2

Cerveja
Beer
Sumo de Laranja Natural
Fresh Orange Juice
Refrigerantes
Soft drinks
Água com ou sem gás
Plain and Sparkling Water
Café, Chá ou Infusões
Coffee, Teat or Infusions

7€

S 3

Vinhos da nossa Seleção
Our Wine's Selection
Cerveja
Beer
Sumo de laranja natural
Fresh Orange Juice
Refrigerantes
Soft drinks
Água com ou sem gás
Plain and Sparkling Water
Café, Chá ou Infusões
Coffee, Tea or Infusions

9€

Serviço realizado durante a refeição. Para outros vinhos, sugerimos que consulte a nossa carta de vinhos, que vos será remetida mediante solicitação. *Service provided during the meal. For other wines, we suggest you consult our wine list which will be sent to you upon request.*





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

8€

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

10€

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

10€

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

12€



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

12€

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 Crossaiant

Água com ou sem gás

Plain and Sparkling Water

14€

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.*

