

ANIMAÇÃO

durante o Jantar

performance de **TRUPE DE CARNAVAL**

do Grande Cortejo Alegórico de Sábado no Funchal

Após o JANTAR e até as 03h

DJ ao ritmo do CARNAVAL

27 DE FEVEREIRO
Carneval
2017



Restaurante
do FORTE

reservations@forte.restaurant

(+351) 291 215 580



O Carnaval da Madeira - Uma festa com história

As origens do carnaval madeirense remontam ao período dourado da produção de açúcar no século XVI, é uma "mistura de tradições pagãs, europeias e africanas.

Quando começou a expansão do açúcar no Atlântico, a partir da ilha da Madeira, com ela também percorreram as tradições e expressões lúdicas, pelo que poderia haver influência da Madeira nas festividades carnavalescas do Brasil.

Na ilha, o Carnaval passou por várias fases antes de atingir o estatuto oficial de cartaz turístico na década de 1980.

O Carnaval da Madeira tem história. Atualmente, é marcada por três momentos: a Festa dos Compadres, no município de Santana (norte da ilha); O Desfile Alegórico de sábado à noite e o Desfile de Trapalhão, na terça-feira, ambos no Funchal.

O Cortejo Alegórico, a mais divulgada e utilizada na promoção turística, remonta aos anos 70 do século XX.

Na primeira metade do século XX, os homens mascarados concentravam-se na Rua da Carreira, onde havia uma batalha de ovos, farinha, água, serpentinas e confetis. Os excessos cometidos aqui eram de proporções tão graves que, em 1910, o Governo Civil publicou um decreto com proibições. Mais tarde, em 1948, o uso de máscaras e travestis também foi proibido.

A batalha de carnaval da Rua da Carreira terminou no final da década de 1940, mas os madeirenses continuaram a usar máscaras e disfarces e a caminhar pelas ruas nos dias de Carnaval, com os habituais assaltos em casas particulares, forçando os proprietários a oferecer travessuras, Mal - Assadas (uma das iguarias típicas da época) sem nunca revelar a identidade.

Nos nossos dias as comemorações começam na semana anterior, com animação espontânea e popular, com as ruas cheias de foliões dançando, cantando e comemorando um tempo cheio de alegria e diversão.

Divirta-se com as nossas propostas para esta noite mágica e única no Restaurante do Forte!



Serviço de Jantar

20h

Tipo de Menú: Buffet

APERITIVO: Caipirinha, Caipirosca, Sangria e Poncha

BEBIDAS: Vinho Branco e Tinto, águas, cerveja e sumos

SET-UP Sala: Mesas para 8 a 10 pessoas

Animação com Trupe de Carnaval e Musica

Jantar: Animação com a presença de uma das trupes que desfilam no cortejo alegórico de sábado à noite no Funchal

Após Jantar: Animação e dança ao som de DJ até as 03h

Dress Code

Smart Casual ou Disfarce de Carnaval

O que você usa para o Carnaval no Forte realmente não é muito importante, toda a ideia de Carnaval é se sentir livre e desfrutar da dança, alegria, folia e aproveitar ao máximo.

Use o que usar, quer um smart casual ou um traje carnavalesco o importante é se divertir e experimentar a atmosfera de carnaval proposta.

Prêmios para os melhores disfarces:

O Restaurante do Forte Oferece 3 jantares no Restaurante A LA CARTE para desfrutar do nosso conceito especial durante o ano de 2017, aos três melhores disfarces da noite.



PROGRAMA

19.30h

Entrada dos convidados no Salão de Festas
Com serviço de aperitivo

20h

Serviço de Buffet

22.30h

Serviço de café

23.30h

Animação e dança com DJ ao sabor dos sons de Carnaval

03h

Fim da Festa





Restaurante
do FORTE

Menu Buffet

Seleção de Entradas Frias do Mar

Salmão Fumado fatiado com Erva Doce e Ovos
Gambas Marinadas em cebolinho
Polvo em Escabeche
Pastéis de Bacalhau em Molho Tártaro
Mexilhão com molho “Revigot”

Seleção de Entradas Frias Camponesas

Leitão Assado
Rosbife
Presunto de Porco Preto com Frutos Tropicais
Filete de Porco Assado em crosta de ervas

Saladas Simples e Compostas

Salada de Legumes Assados com Pesto
Tomate, Alface, Cenoura, Milho Doce, Alcachofras
Cogumelos Com Alcaparras
Requeijão Com Tomate Cherry
Salada Nicoise com azeitonas pretas





Outras Variedades

Variedades de Polpas de frutas em shot

Molhos

Molho cocktail

Molho vinagrete

Molho Tártaro

Molho de Mostarda

Peixes

Moqueca à Brasileira

Bacalhau com natas

Arroz Valenciano

Carnes

Lombo de Vaca assado com abacaxi e molho de cogumelos

Frango Assado com molho de caril e coco.

Feijoada “Brasileira”

Acompanhamentos

Arroz de Feijão Negro

Juliana de couve lombarda cozida em bacon e chouriço

Batata nova salteada com ervas finas





Restaurante
do FORTE

Sobremesas

Crepes com Molho de Laranja e Funcho

Sonhos com Mel de Cana

Profiteroles Recheados

Mousse de Chocolate

Bolo Brigadeiro

Blinis com molho de chocolate quente

Rabanadas com canela e açúcar

Pudim de Ovos

Tarte de Maçã e Amêndoas

Delícia de Tiramisu

Salada de Frutas da Época

Gelatina de Frutos Tropicais





CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

Valor por Adulto: 35.00 € (Inclui IVA às TAXAS em Vigor)

Adultos - Serviço de Alimentação = 30,00€ e Serviço de Bebidas = 5,00€
- Total de = 35.00 € p.p. (Inclui IVA às TAXAS em Vigor)

Crianças 1-5 anos - Serviço de Alimentação= 6,00€ e Serviço de Bebidas = 1,50€
- Total de = 7,50 € p.p. (Inclui IVA às TAXAS em Vigor)

Crianças 6-11 anos - Serviço de Alimentação= 15,00€ e Serviço de Bebidas = 2,50€
- Total de = 17,50 € p.p. (Inclui IVA às TAXAS em Vigor)

Nota: As bebidas estão incluídas no preço, vinho branco e vinho tinto, cerveja, refrigerantes e água.

Pagamento e levantamento de Bilhetes: Aceitamos **reservas até 25 de fevereiro** por e-mail, telefone ou pessoalmente. O pagamento deve ser efetuado quando é efetuada a reserva, pode pagar através de transferência Bancária ou no Restaurante do Forte (aberto entre 09h e as 23h), não recebemos nenhum pagamento na noite do evento.

O Restaurante do Forte deseja a todos os nossos clientes, uma noite cheia de folia e diversão!

Restaurante Mozart, Lda.

Sede - Rua do Portão de São Tiago – Fortaleza de São Tiago - 9060-250 Funchal
Número de Contribuinte e único de Matrícula 511124562 - Capital Social: € 115.000.00
Telefone – 291 215 580 E-mail: reservations@forte.restaurant Site: www.forte.restaurant