



LISBOA
PESSOA
HOTEL
★★★★





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

A Nossa Sopa do Dia <i>Our Day's Soup</i>	4,00€
Sopa de Tomate <i>Tomato's Soup</i>	4,00€
Ovos com Alheira e Espargos <i>Eggs, Regional Sausage "Alheira" (Poultry Meat) and Asparagus</i>	9,00€
<i>Fish & Chips</i>	10,00€
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>	10,00€
Ovos Rotos "À Mensagem" (Batata Frita, Presunto, Ovos BT e Cebolinho) <i>Broken Eggs "À Mensagem" (French Fries, Ham, LT Eggs and Chives)</i>	11,00€
Tataki de Atum <i>Tuna Tataki</i>	11,00€
Gambas ao Alho <i>Prawns in Garlic</i>	12,00€
Pica-Pau <i>Pica Pau (Typical Dish au Chef)</i>	13,00€
Salada de Polvo, Molho Verde com Pimentos <i>Octopus Salad, Green Sauce with Peppers</i>	13,00€
Tábua de Queijos e Charcutaria <i>Cheese and Charcuterie Board</i>	14,00€

PARA CONTINUAR TO CONTINUE

Gnocchis com Cogumelos Selvagens, Tomate e Espinafres (vegetariano) 16,00€
Gnocchi with Wild Mushrooms, Cherry Tomato and Spinach (vegetarian)

Salmão com Aromas Citrinos* 17,00€
*Salmon with Citrus Aromas**

O Nosso Bacalhau “À Brás” 18,00€
Our “À Brás” Cod

O Nosso Polvo “À Lagareiro” * 20,00€
*Our “À Lagareiro” Octopus **

Bochechas de Porco Ibérico* 17,00€
*Iberian Pork Cheeks**

Bife da Vazia de Novilho com Molho Chimichurri* 18,00€
*Steak with Chimichurri Sauce**

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

Guarnições / *Side Dish* (cada/each) 4,00€

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. Migas de Feijão Manteiga
Butter Bean “Migas”
5. Batata Rústica
Rustic Potato
6. Batata “A Murro”
“A Murro” Potatoes (cooked and seasoned with olive oil and garlic, finished in the oven)
7. Arroz de Tomate e Legumes
Tomato Rice and Vegetables



PRATOS PRINCIPAIS

MAIN DISHES



SOBREMESAS

DESSERTS

**PARA TERMINAR
TO END**

Fruta Laminada <i>Sliced Fruit</i>	4,50€
Sericaia <i>“Sericaia” (Regional Dessert)</i>	5,00€
<i>Petit Gâteau</i>	6,00€
Torta de Laranja e Doce Kumquat <i>Orange Pie and Kumquat Sweet</i>	6,00€
Leite Creme <i>Portuguese Milk Cream</i>	6,00€



ESCOLHA
UM MENU
CHOOSE ONE

M 1

Couvert

Sopa *Soup*

1 Prato principal 1 *Main dish*

1 Sobremesa 1 *Dessert*

31€

M 2

Couvert

Seleção de 8 petiscos *Selection of 8 tapas*

1 Sobremesa 1 *Dessert*

34€

Mínimo 10 pessoas *Minimum 10 persons*

M 3

Couvert

1 Petisco 1 *Tapa*

1 Prato principal 1 *Main Dish*

1 Sobremesa 1 *Dessert*

40€

M 4

Couvert

Seleção de 8 petiscos *Selection of 8 tapas*

1 Prato principal 1 *Main Dish*

1 Sobremesa 1 *Dessert*

52€

Mínimo 10 pessoas *Minimum of 10 persons*

B 1

Couvert

Todos os petiscos da carta

All tapas of the menu

1 Prato principal *1 Main Dish*

Todas as sobremesas da carta

All desserts of the menu

40€

Mínimo 20 pessoas Minimum of 20 persons

B 2

Couvert

Todos os petiscos da carta

All tapas of the menu

2 Pratos principais *2 Main Dishes*

Todas as sobremesas da carta

All desserts of the menu

48€

Mínimo 20 pessoas Minimum of 20 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 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*

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€

Para outros vinhos, sugerimos que consulte a nossa carta de vinhos que vos será remetida mediante solicitação.
For other wines, we suggest you consult our wine list which will be sent to you upon request.





COCKTAILS

MENSAGEM

Água com ou sem gás . *Plain and Sparkling Water*

Sumo de Laranja Natural . *Fresh Orange Juice*

Vinho do Porto . *Port Wine*

9€

RICARDO REIS

Água com ou sem gás . *Plain and Sparkling Water*

Sumo de Laranja Natural . *Fresh Orange Juice*

Santa Sara Tinto e Branco . *Santa Sara Red and White Wine*

10,50€

BERNARDO SOARES

Água com ou sem gás . *Plain and Sparkling Water*

Sumo de Laranja Natural . *Fresh Orange Juice*

Cerveja . *Beer*

Espumante . *Sparkling Wine*

Seleção de 4 canapés do Chef . *Selection of 4 Chef's Canapés*

14,50€

FERNANDO PESSOA

Água com ou sem gás . *Plain and Sparkling Water*

Sumo Naturais . *Fresh Juices*

Espumante . *Sparkling Wine*

Vinho do Porto . *Port Wine*

Cerveja . *Beer*

Santa Sara Tinto e Branco . *Santa Sara Red and White Wine*

Seleção de 4 canapés do Chef . *Selection of 4 Chef's Canapés*

18,50€

1 hora *hour*

Mínimo de 12 pessoas *Minimum of 12 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

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 Crossaint

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%

TERMOS E CONDIÇÕES

TERMS & CONDITIONS

Todos os preços são por pessoa e incluem IVA à taxa legal em vigor. 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 mensagem@luxhotels.pt, 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 mensagem@luxhotels.pt 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.*

