

MAXIME

ENTERTAINING LISBON SINCE 1949



Xmas Party

AT MAXIME
2024

O mais antigo cabaret de Lisboa, propõe oferta diferenciadora e personalizada para o seu evento de Natal.

No Maxime, a cozinha e o espetáculo complementam-se numa experiência apaixonante e provocadora.

REALHOTELSGROUP.COM

KEEP IT SIMPLE BUT FANCY!

[SEM SHOW]

Nos anos 40, o eixo entre a Avenida da Liberdade e a Praça da Alegria transformara-se num verdadeiro roteiro de cabarets. A 30 de novembro de 1949, o Maxime abriu portas, sendo considerado o mais luxuoso cabaret da cidade. Jantamos?

opção 1

- // Creme de alho francês trufado, ovo BT, bacon e espuma queijo da ilha
- // Vitela branca, puré de abóbora, espargos, molho de pimenta verde
- // Maçã, parfait de caramelo salgado, crumble de aveia
- // Bebidas incluídas durante a refeição: água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

A PARTIR DE

48€

POR PESSOA

opção 2

- // Creme de crustáceos, citronela, gengibre, coentros
- // Bacalhau fresco, ovo BT, cebolada, batata palha, espuma de bacalhau
- // Magret de pato, laranja, texturas de chervia, molho madeira, kale
- // Fartura, gel ginjinha, gelado de trouxa de ovos
- // Bebidas incluídas durante a refeição: água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

A PARTIR DE

58€

POR PESSOA

THE STAGE IS YOURS

[KARAOKE]

Por aqui passaram grandes nomes da música portuguesa como António Calvário, Simone de Oliveira, Tony de Matos, José Cid, Jorge Palma, entre outros artistas. Esta noite, o palco é seu! Deixe o seu marco no conceituado palco do Maxime.

opção 1

Bites

- // Gyoza de legumes, mizuna, salada de pepino, maio de kimchi
- // Tártaro de novilho, gema curada
- // Satay de frango, molho de amendoim, cebolo, sésamo
- // Mini atum crocante em bolo do caco, maionese de miso, coleslaw, mizuna
- // Tarte de maçã, mousse de canela, iogurte, gengibre, nozes caramelizadas
- // Bebidas incluídas durante a refeição: água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

A PARTIR DE

60€

POR PESSOA

opção 2

- // Chèvre, crocante de chutney de pêra, frutos secos caramelizados, mel alfazema
- // Novilho estufado em Porto, raízes da época, marmelo, molho madeira
- // Maçã, parfait de caramelo salgado, crumble de aveia
- // Bebidas incluídas durante a refeição: água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

A PARTIR DE

60€

POR PESSOA

Inclui organização e acompanhamento do evento, menu e animação quando compreendida, bem como audiovisuais necessários para a realização da animação escolhida. IVA incluído à taxa legal em vigor.

INFORMAÇÕES E RESERVAS

T 910 137 514 | E esperoport@maximerestaurante.com

GUESS WHAT?

[QUIZZ]

Mesas de tampo falso e códigos secretos camuflavam as clandestinas noites de jogo nos clubes nocturnos, do início do século passado.

Hoje reservamos-lhe uma noite de quizz com desafios desenhados à sua medida. Entre perguntas cabeludas, bingo, rondas musicais, entre outras dinâmicas, arrisque e assumo a sua melhor pocker face. Estará a sua equipa preparada?

opção 1

Bites

- // Gyoza de legumes, mizuna, salada de pepino, maio de kimchi
- // Tártaro de novilho, gema curada
- // Satay de frango, molho de amendoim, cebolo, sésamo
- // Mini atum crocante em bolo do caco, maionese de miso, coleslaw, mizuna
- // Tarte de maçã, mousse de canela, iogurte, gengibre, nozes caramelizadas
- // Bebidas incluídas durante a refeição: água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

A PARTIR DE

60€

POR PESSOA

opção 2

- // Chèvre, crocante de chutney de pêra, frutos secos caramelizados, mel alfazema
- // Novilho estufado em Porto, raízes da época, marmelo, molho Madeira
- // Maçã, parfait de caramelo salgado, crumble de aveia
- // Bebidas incluídas durante a refeição: água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

A PARTIR DE

60€

POR PESSOA

MAXIME COMEDY CLUB

[STAND-UP COMEDY]

Há melhor presságio do que ser este o palco de estreia de Raúl Solnado? Ria-se do seu dia-a-dia e partilhe as suas histórias num espetáculo de stand-up comedy personalizado. Não se leve demasiado a sério e como diria o mestre “faça o favor de ser feliz!”

opção 1

Bites

- // Gyoza de legumes, mizuna, salada de pepino, maio de kimchi
- // Piccolinis, burrata, pesto tomate cereja
- // Tataki de atum, cebolinha, ponzu, sésamo, salicórnia, wasabina
- // Kofta de borrego, chutney de manga e iogurte
- // Croquete de novilho, choucroute, mostarda
- // Blondie, gelado de laranja sanguínea, café
- // Bebidas incluídas durante a refeição: água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

A PARTIR DE

65€

POR PESSOA

opção 2

- // Creme de crustáceos, citronela, gengibre, coentros
- // Vitela branca, puré de abóbora, espargos molho pimenta verde
- // Pannacotta de coco e rum, sorbet de morango
- // Bebidas incluídas durante a refeição: água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

A PARTIR DE

65€

POR PESSOA

Inclui organização e acompanhamento do evento, menu e animação quando compreendida, bem como audiovisuais necessários para a realização da animação escolhida.
IVA incluído à taxa legal em vigor.

INFORMAÇÕES E RESERVAS

T 910 137 514 | E esperoport@maximerestaurante.com

I LOVE ROCK'N'ROLL

[DINNER-SHOW]

Na década de 70 surgem as primeiras discotecas em Portugal e o rock invade as pistas de dança. No Maxime, o rock rompeu o cabaret! Um espetáculo repleto de extravagância selvagem e ousadia do Rock'N'Roll.

- // Creme de abóbora, crumble de pancetta, espuma de queijo da ilha
- // Risoto de choco e camarão, coentros
- // Angus, molho mostarda e pimenta verde, salada de espargos e folhas da época, batata rosti
- // Mousse de avelã, fudge, ginja, crumble de cookie, marshmallow
- // Bebidas incluídas durante a refeição: água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

A PARTIR DE

75€

POR PESSOA

MAXIME CABARET SHOW

[DINNER-SHOW]

Foi em 1949 que o Maxime Dancing, de inspiração parisiense, abriu portas e deu voz a elegantes e provocadores espetáculos de variedades. À época, uma casa única, sem rival, que queremos eternizar. No Maxime Cabaret Show, sobem a palco músicos, dançarinas, mágicos e tantos outros performers com a garantia de uma noite de autêntico frenesim. A combinação perfeita entre música, sabores e luxúria.

- // Chèvre, crocante de chutney de pêra, frutos secos caramelizados, mel alfazema
- // Espadarte, xerém de camarão, compota de tomate, kale
- // Novilho estufado em Porto, raízes da época, marmelo, molho madeira
- // Massa choux, caramelo salgado, peta-zetas, crumble de aveia, gelado de baunilha
- // Bebidas incluídas durante a refeição: água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

A PARTIR DE

75€

POR PESSOA

Inclui organização e acompanhamento do evento, menu e animação quando compreendida, bem como audiovisuais necessários para a realização da animação escolhida. IVA incluído à taxa legal em vigor.

INFORMAÇÕES E RESERVAS

T 910 137 514 | E esperoport@maximerestaurante.com

IT'S TEASER TIME

[DINNER-SHOW]

Frequentar um cabaret, seria talvez um programa ousado. Para os mais tímidos, seria até uma transgressão. Assim, o It's Teaser Time promete um sneak peek de provocação e luxúria. Um espetáculo efêmero de variedades.

- // Chèvre, crocante de chutney de pêra, frutos secos caramelizados, mel alfavazema
- // Vitela branca, puré de abóbora, espargos, molho pimenta verde
- // Pannacotta de coco e rum, sorbet de morango
- // Bebidas incluídas durante a refeição: água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

A PARTIR DE

65€

POR PESSOA

EIGHTEASE

[DINNER-SHOW]

Nos anos 80 quebrámos barreiras e abrimos portas do outro lado do mundo. Envolvidos por uma avalanche de tudo o que não sabíamos existir, perdemo-nos entre one hit wonders e novas tendências. Uma jornada pelos sucessos dos anos 80, num espetáculo de cabaret pensado para os mais saudosistas.

- // Cocktail de camarão, mamão
- // Angus, molho mostarda e pimenta verde, salada de espargos e folhas da época, batata rosti
- // Profiterole de baunilha, chocolate, sorbet de morango
- // Bebidas incluídas durante a refeição: água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

A PARTIR DE

75€

POR PESSOA

RODA DA SORTE & JACKPOT SLIM

[ADICIONAL]

Porque a noite abraça a diversão, surpreenda a sua equipa e dinamize a sua festa de Natal. Desenhe um jogo à imagem da sua empresa, desafie o conhecimento dos seus colaboradores e presenteie os mais audazes.

VALOR SOB CONSULTA



Inclui organização e acompanhamento do evento, menu e animação quando compreendida, bem como audiovisuais necessários para a realização da animação escolhida. IVA incluído à taxa legal em vigor.

INFORMAÇÕES E RESERVAS

T 910 137 514 | E esperoport@maximerestaurante.com

CONDIÇÕES GERAIS

- A oferta descrita corresponde ao corrente ano e season de 2024, podendo sofrer alterações mediante pedido específico do cliente, alterações de ano e sazonais;
- A oferta e valor estimado p/pessoa reflete sobre número máximo de pessoas de acordo com a capacidade máxima do Maxime, sofrendo alterações mediante número mínimo de pessoas a considerar em proposta;
- A ementa sugerida pode sofrer alterações, parcial ou total, devido a mudança de época e ano. O SET MENU respetivo a cada oferta, é adaptado de acordo com as restrições alimentares apresentadas previamente até 72h antes do evento, após esse período o serviço pode ficar comprometido;
- O valor estimado por pessoa não inclui serviço de welcome-drink, bar aberto, dj, entre outros serviços a pedido do cliente, tendo um custo adicional;
- O envio de proposta inicial não considera pré-reserva de data solicitada, ficando esta sujeita a revisão e disponibilidade no ato de confirmação;
- Poderá haver captação de imagem e som para fins de divulgação e partilha nos vários canais de comunicação. Caso não concorde, por favor, informe a organização;
- A oferta a considerar está sujeita a disponibilidade da produtora de animação e audiovisuais parceiros, quando compreendidos.

CONDIÇÕES DE CONFIRMAÇÃO

- Para confirmação do evento é necessário adjudicação de valor parcial, não reembolsável;
- O pagamento deve ser efetuado a 30% no ato de confirmação do evento e a 70% até 30 dias úteis antes da sua realização, perfazendo a totalidade;
- Cancelamento após confirmação do evento - penalização de 30% do valor total acordado;
- Cancelamento até 29 dias úteis antes do evento - penalização de 100% do valor total acordado;
- A factura final só será emitida após pagamento total e após o evento.

