



memmo.

PRÍNCIPE REAL



ARMAZÉM M

MEMMO MEETING SPACE



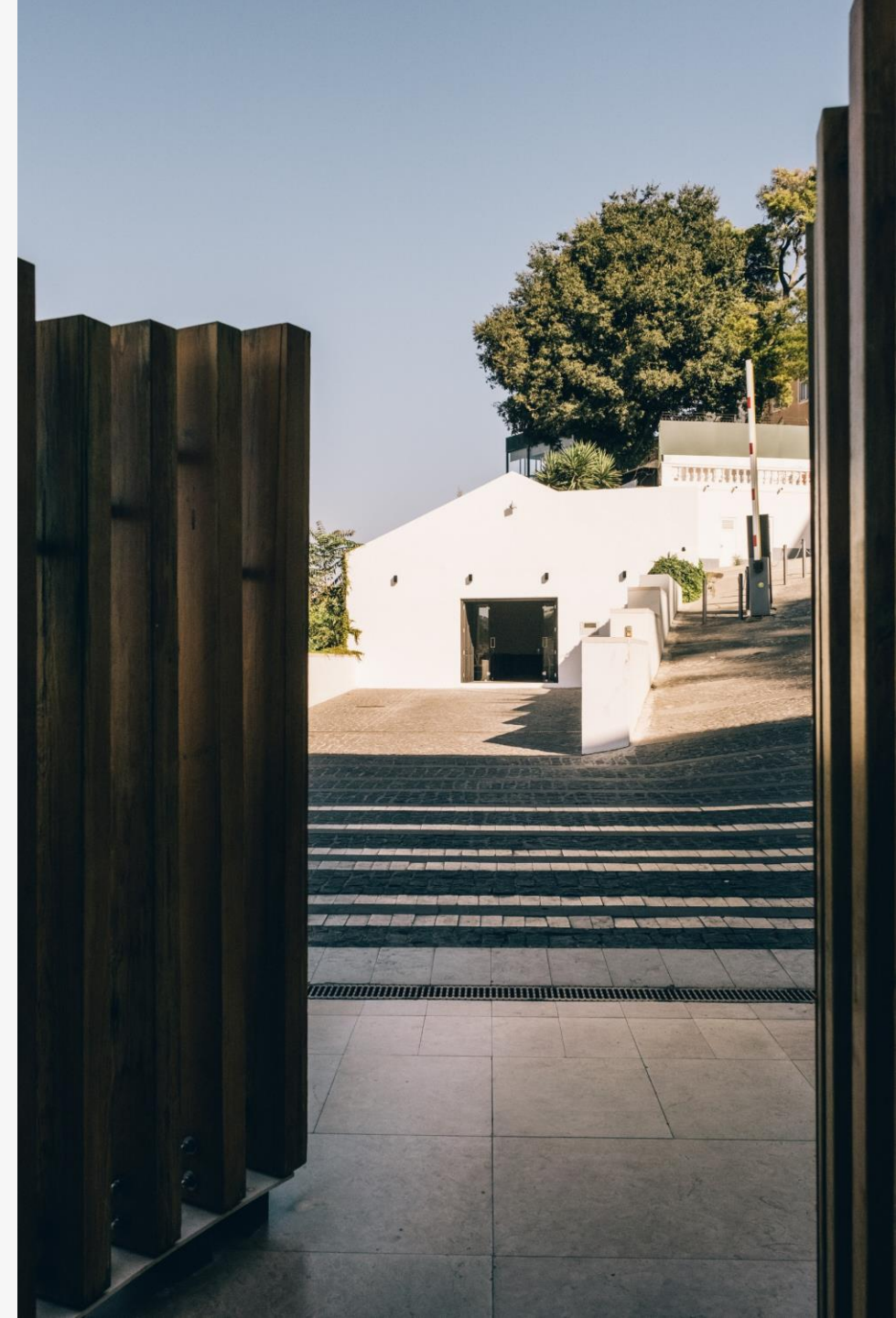
ARMAZÉM M memmo meeting space

Um antigo antiquário deu lugar a um espaço para a realização de pequenos eventos. Mantendo a identidade e a sua autenticidade, a intervenção minimalista resultou num espaço original com vistas panorâmicas sobre a cidade. Contando com o apoio do restaurante e terraço do memmo Príncipe Real, o **Armazém M** constitui uma excelente alternativa para o seu evento.

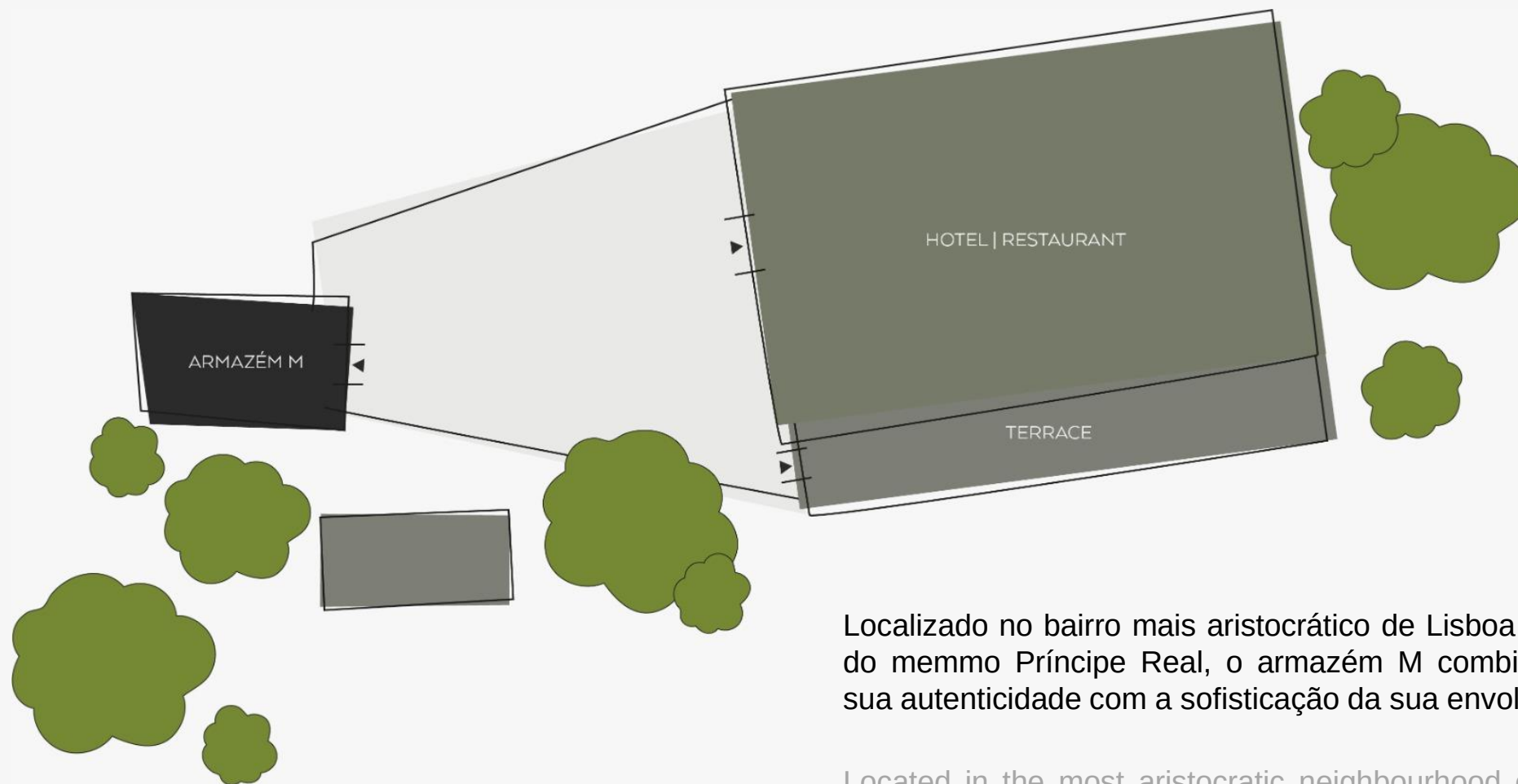
Deixe-se surpreender pela originalidade do nosso Armazém!

An old antique shop reborn as a space for holding small events. Keeping the identity and authenticity of the space, the minimalist intervention resulted in an original and special space with panoramic views over the city. With the support of memmo Príncipe Real restaurant and his terrace, Armazém M is an excellent alternative for your event.

Be surprised with the uniqueness of our Armazém M!



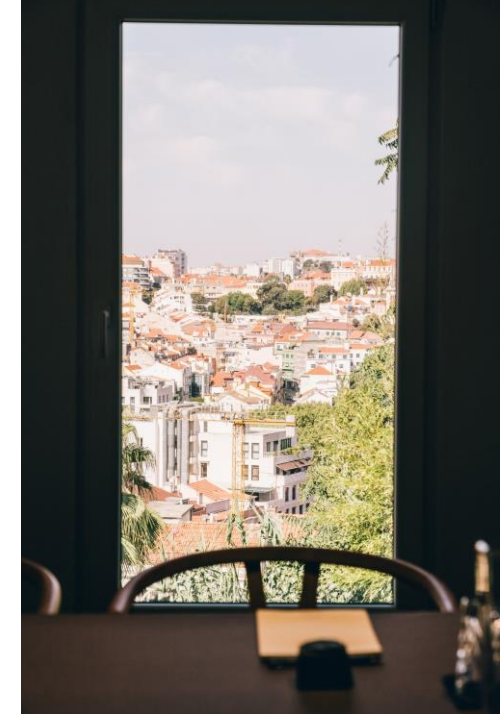
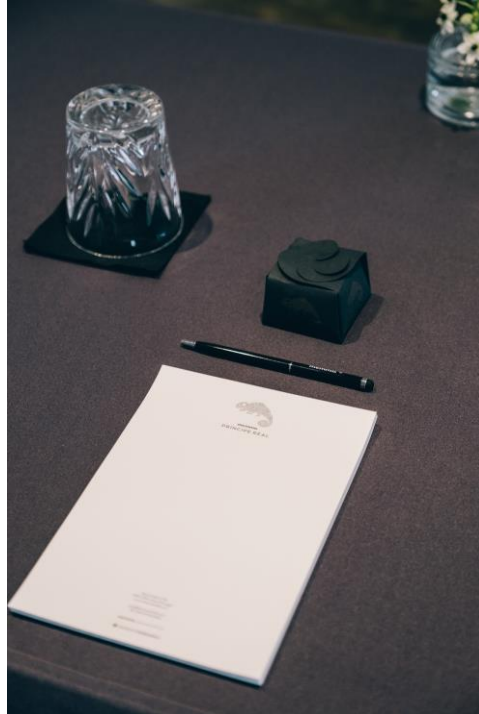
_ARISTOCRATIC LOCATION WITH A MINIMAL ARQUITECTURE



Localizado no bairro mais aristocrático de Lisboa e a poucos metros do mesmo Príncipe Real, o armazém M combina perfeitamente a sua autenticidade com a sofisticação da sua envolvente.

Located in the most aristocratic neighbourhood of Lisbon and near the same Príncipe Real, Armazém M combines its authenticity with the sophistication of its surroundings.

ALL THE DETAILS MATTER



Os detalhes foram pensados para criar um ambiente original e descontraído. Desde a salamandra às janelas que lhe oferecem uma vista privilegiada sobre a cidade, tudo combina para criar a envolvente ideal para a sua reunião.

All the details were thought to create an original and relaxed atmosphere. The original vaulted ceilings add na air of grandeur and design to the space. From the salamander stove to the windows that offer you a privileged view over the city, everything is combined to create the ideal environment for your meeting.

_OUR INTIMIST SHAPES

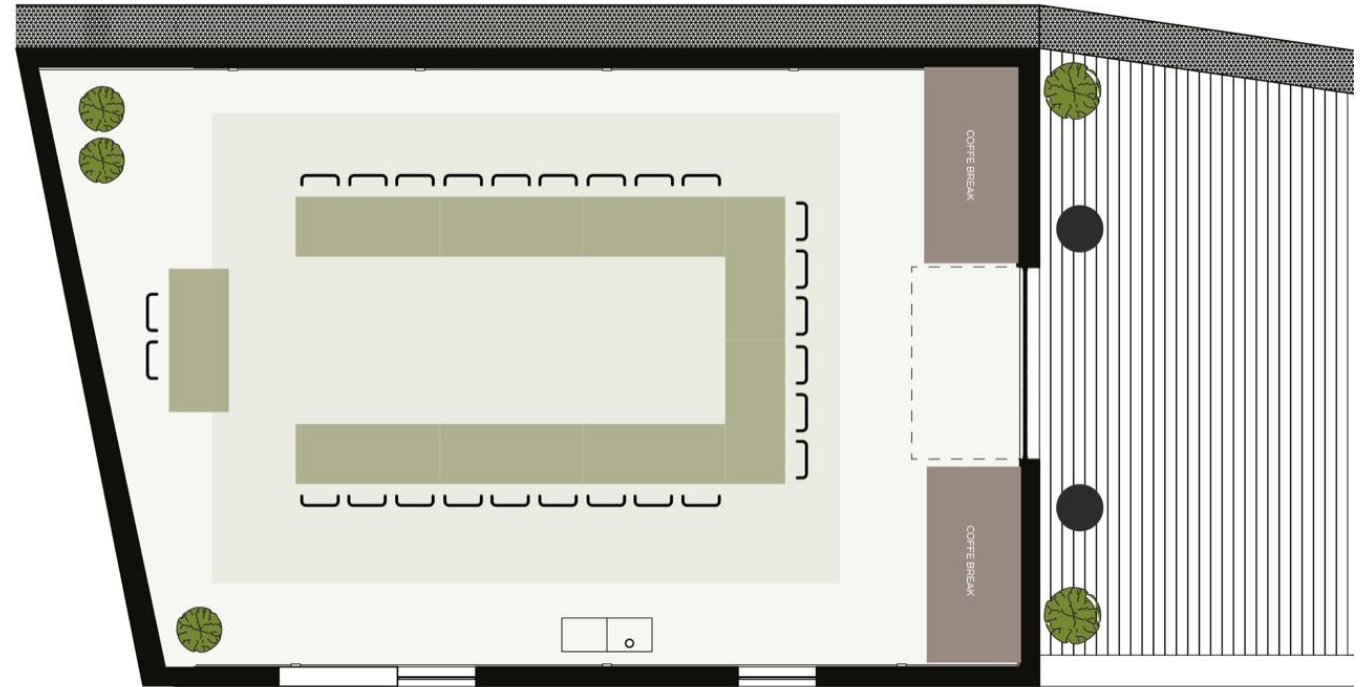


Uma sala versátil e descontraída adaptável às suas necessidades.

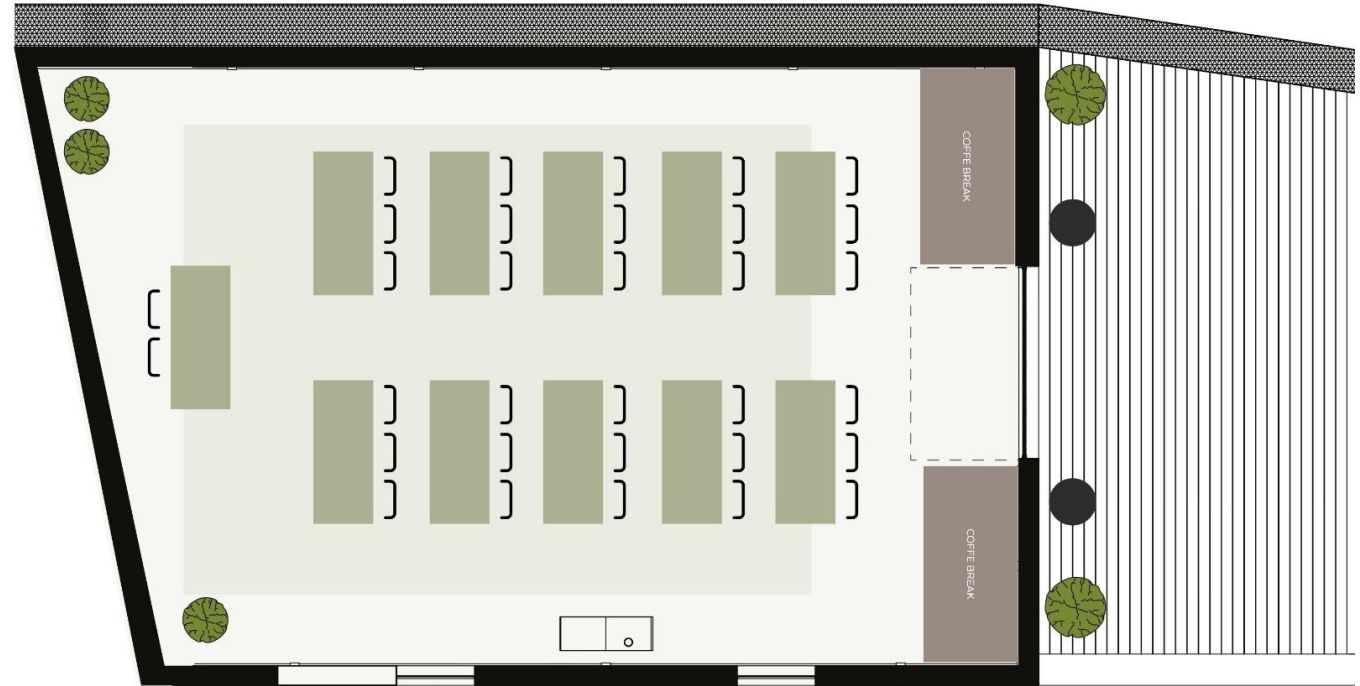
A versatile and laid back room adaptable to your needs, *it's* the key of our success.

COMPRIMENTO LENGTH	ALTURA TELHADO ROOFTOP HEIGHT	ALTURA PAREDE WALL HEIGHT	METROS ² SQUARE METERS	FORMATO U U-SHAPE	ESCOLA SCHOOL	PLATEIA THEATRE
12,5m	5,25m	2,88m	80m ²	24 pax	30 pax	42 pax

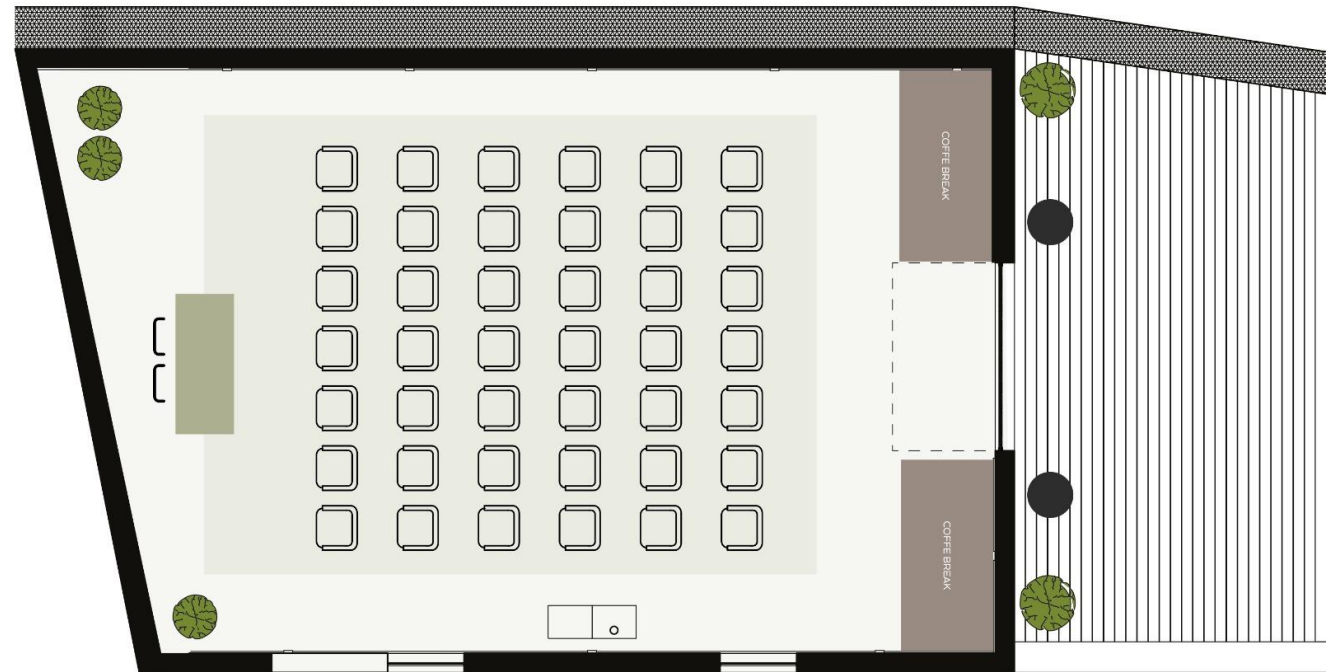
_U SHAPE – 24pax

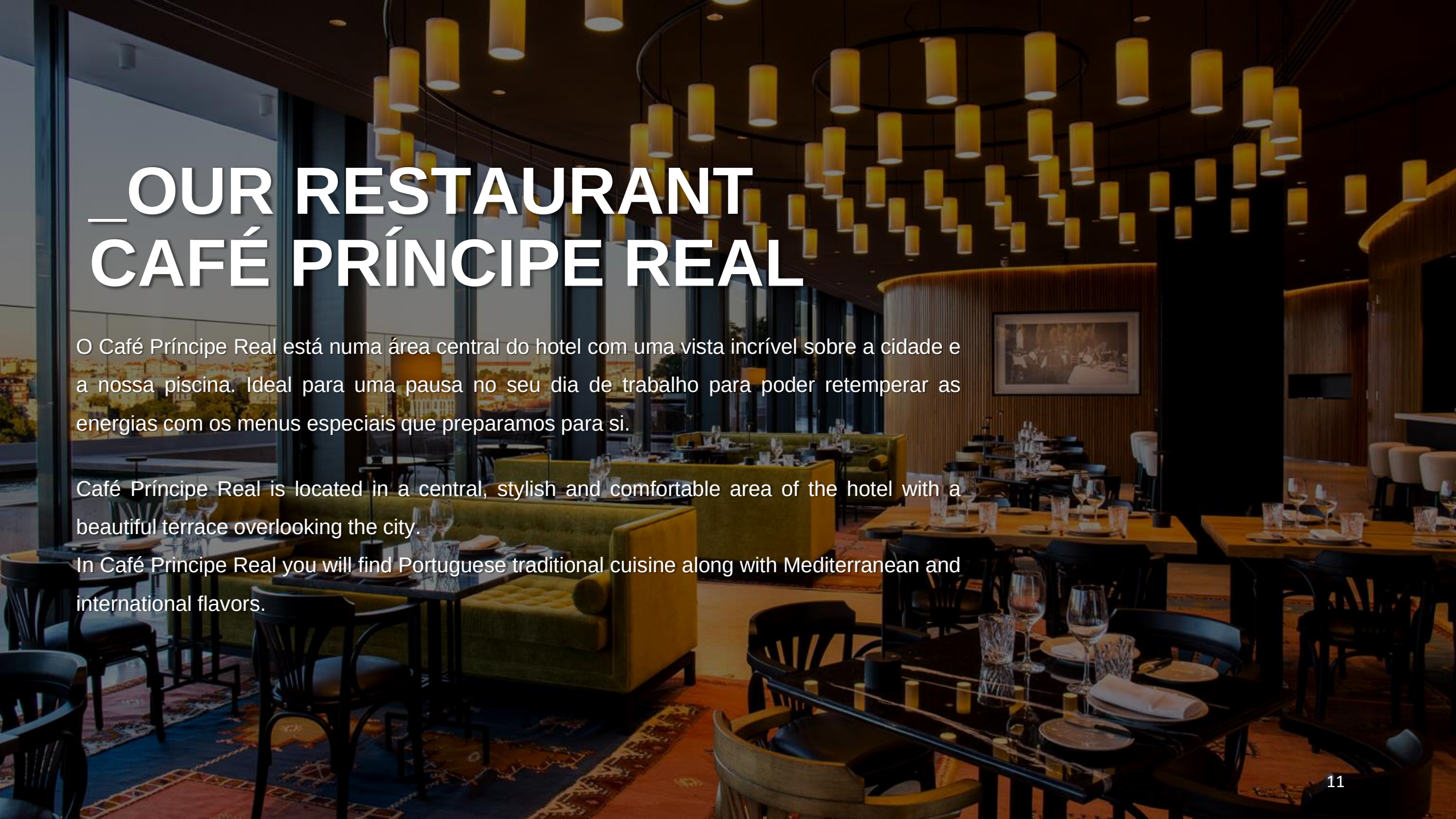


_ESCOLA – 30pax



PLATEIA – 42pax



The background image shows the interior of Café Príncipe Real. It features a modern, sophisticated design with a curved ceiling and numerous cylindrical pendant lights in a warm, yellowish-gold color. The seating includes plush green sofas and dark wooden tables with black chairs. Large floor-to-ceiling windows on the left side offer a view of the city and a swimming pool. The overall atmosphere is elegant and contemporary.

OUR RESTAURANT CAFÉ PRÍNCIPE REAL

O Café Príncipe Real está numa área central do hotel com uma vista incrível sobre a cidade e a nossa piscina. Ideal para uma pausa no seu dia de trabalho para poder retemperar as energias com os menus especiais que preparamos para si.

Café Príncipe Real is located in a central, stylish and comfortable area of the hotel with a beautiful terrace overlooking the city.

In Café Principe Real you will find Portuguese traditional cuisine along with Mediterranean and international flavors.

BREAKFAST STATION

PEQUENO-ALMOÇO CONTINENTAL | CONTINENTAL BREAKFAST

Mini croissant fiambre peru

Turkey ham mini-croissant

Bagel de salmão fumado com queijo creme e cebolinho

Smoked salmon, cream cheese and chive bagel

Pão cereais, peito frango e abacate

Chicken breast and avocado on multigrain bread

Pão alfarroba, queijo fresco e doce de abóbora

Cottage cheese and pumpkin jam on carob bread

Mini pastel nata

Mini portuguese custard tart

Viennoiserries e bolo caseiro

Viennoiserries and homemade cake

Pote de iogurte simples e composto com granola caseira

Pot of plain or flavoured yoghurt with homemade granola

Ovo cozido

Boiled egg

Fruta da época e tropical

Seasonal and tropical fruit

Café, chá, leite, Sumo laranja natural e sumo detox do dia

Coffee, tea, milk, freshly squeezed orange juice and detox juice of the day

25€ por pessoa | €25 per person

Exclusivo no Armazém M | *Exclusively in Armazém M*
Reposição disponível com um custo adicional | *Refreshment service available at preferable rate*



_COFFEE BREAK OPTIONS

COFFEE STATION

Café, leite, chá, água aromatizada, sumo detox, sumo laranja e power ball de frutos secos

Coffee, milk, tea, flavoured water, detox juice, orange juice and power ball with dried fruit/nuts

Incluído com aluguer de sala | *Included with room rental*

COFFEE BREAK STANDARD

Café, leite, chá, água aromatizada, sumo detox, sumo laranja e mini pasteis de nata

Coffee, milk, tea, flavoured water, detox juice, orange juice and mini custard tarts

10€ por pessoa | €10 per person

COFFEE BREAK PERSONALIZADO | PERSONALISED COFFEE BREAK

Coffee break standard + 2 opções

Standard coffee break + 2 options

15€ por pessoa | €15 per person

Coffee break standard + 4 opções

Standard coffee break + 4 options

18€ por pessoa | €18 per person

Coffee break standard + 6 opções

Standard coffee break + 6 options

20€ por pessoa | €20 per person



_COFFEE BREAK OPTIONS

SALGADOS | SAVOURY

Finger sanduíche de queijo e compota caseira

Finger sandwich with cheese and homemade jam

Finger sanduíche de atum e salada

Finger sandwich with tuna salad

Croissant misto

Croissant cheese and ham

Mini bolo caco com queijo fresco

Mini bolo do caco (sweet potato bread) with cottage cheese

Bagel de salmão fumado com queijo creme

Smoked salmon and cream cheese bagel

Pão cereais, peito frango e abacate

Chicken breast and avocado on multigrain bread

BOLOS | CAKES

Bolo de limão | lemon cake

Bolo de chocolate | chocolate cake

Bolo de espinafres | spinach cake

MINI PASTELARIA | MINI PASTERIES

Folhado de noz pecan

Pecan pastry

pain au chocolate

Pain au chocolat

Caracol de passas

Raisin curl bun

Croissants simples

Plain croissant

Napolitana de creme de ovo

Egg cream napolitana

Muffins variados

Muffins

Exclusivo no Armazém M | *Exclusively in Armazém M*
Self-service sem reposição | *Self service without refreshments*
Duração 30 min | *30 min duration*



_PRÍNCIPE M

NA MESA | ON THE TABLE

Pão de mafa, manteiga fumada e dip do chef

Mafra bread, smoked butter and chef's dip

ENTRADAS A PARTILHAR | STARTERS FOR SHARING

Tártaro de peixe do dia com kimuchi

Fish tartare of the day with kimuchi

Carpaccio de novilho com trufa

Beef carpaccio with truffle

Frigideira de cogumelos á bulhão pato

Pan of mushrooms à bulhão pato (with garlic and coriander)

PRATO PRINCIPAL (ESCOLHER 1 OPÇÃO) | MAIN DISH (CHOOSE 1 OPTION)

Tataki de salmão sobre quinoa cremosa

Salmon tataki on creamy quinoa

Risotto de cogumelos selvagens com novilho assado

WILD MUSHROOM RISOTTO WITH ROAST BEEF

SOBREMESA | DESSERT

Cheesecake de requeijão, bolo de espinafres e doce de abóbora

Ricotta cheesecake, spinach cake and pumpkin jam

Vinho branco e tinto seleção memmo, água mineral refrigerantes e café

White and red wine memmo selection, water, soft drinks and coffee

40€ por pessoa com bebidas

€40 per person with drinks

Exclusivo com aluguer de sala | Exclusive with room rental
Servido no Café Príncipe Real | Served at Café Príncipe Real

Restrições e custos adicionais aplicam-se quando servidos no Armazém M | Restrictions and additional fees apply when served at Armazém M



_REAL M

NA MESA | ON THE TABLE

Pão de mafra, manteiga fumada e dip do chef

Mafra bread, smoked butter and chef's dip

ENTRADAS A PARTILHAR | STARTERS FOR SHARING

Crocante sapateira com pickles

Crunchy crab ball with pickles

Sashimi de salmão braseado

Seared salmon sashimi

Croquete pato com chutney manga

Duck croquette with mango chutney

PRATO PRINCIPAL (ESCOLHER 1 OPÇÃO) | MAIN DISH (CHOOSE 1 OPTION)

Arroz caldoso de berbigão com corvina laminada

Brothy rice with cockles and laminated corvina

OU | OUR

Naco de porco estufado, polenta frita e pack choy

Stewed pork chunk, fried polenta and pak Choi

SOBREMESA | DESSERT

Doce de leite condensado, coulis de goiaba e crumble

Caramel condensed milk, guava coulis and crumble

Vinho branco e tinto seleção memmo, água mineral refrigerantes e café

White and red wine memmo selection, water, soft drinks and coffee

55€ por pessoa com bebidas

€55 per pessoa with drinks

Exclusivo com aluguer de sala | Exclusive with room rental
Servido no Café Príncipe Real | Served at Café Príncipe Real

Restrições e custos adicionais aplicam-se quando servidos no Armazém M | Restrictions and additional fees apply when served at Armazém M



MEMMORABLE M

NA MESA | ON THE TABLE

Pão de mafra, manteiga fumada e dip do chef

Mafra bread, smoked butter and chef's dip

ENTRADAS A PARTILHAR | STARTERS FOR SHARING

Beringela caramelizada com mel e soja

Caramelised aubergine with honey and soy

Ceviche de robalo com leche tigre

Sea bass ceviche with leche de tigre

Croquete de camarão com maionese de abacate

Shrimp croquette with avocado mayonnaise

PRATO PRINCIPAL (ESCOLHER 1 OPÇÃO) | MAIN DISH (CHOOSE 1 OPTION)

Risotto de camarão, lima e espargos verdes

Shrimp, lime and green asparagus risotto

Lombo de novilho á portuguesa, puré de batata e trufa preta

Portuguese-style veal loin, potato purée and black truffle

SOBREMESA | DESSERT

Chocolate 70%, ganache de avelã e frutos vermelhos

Chocolate 70% hazelnut ganache and red berries

Vinho branco e tinto seleção memmo, água mineral refrigerantes e café

White and red wine memmo selection, water, soft drinks and coffee

70€ por pessoa com bebidas

€70 per person with drinks

Exclusivo com aluguer de sala | Exclusive with room rental
Servido no Café Príncipe Real | Served at Café Príncipe Real

Restrições e custos adicionais aplicam-se quando servidos no Armazém M | Restrictions and additional fees apply when served at Armazém M



HEALTHY M

NA MESA | ON THE TABLE

Pão de mafra, manteiga fumada e dip do chef

Mafra bread, smoked butter and chef's dip

ENTRADAS A PARTILHAR | STARTERS FOR SHARING

Ovos mexidos com espargos e trufa preta

Scrambled eggs with asparagus and black truffle

Frigideira de cogumelos á bulhão pato

Pan of mushrooms à bulhão pato (with garlic and coriander)

Ceviche de robalo com leite tigre

Sea bass ceviche with leite de tigre

PRATO PRINCIPAL (ESCOLHER 1 OPÇÃO) | MAIN DISH (CHOOSE 1 OPTION)

Atum braseado, puré de batata-doce e vegetais vaporizados

Braised tuna, sweet potato purée and steamed vegetables

Balottine de frango com frutos secos e noodles de legumes

Chicken ballotine with nuts and vegetable noodles

SOBREMESA | DESSERT

Pavlova de frutos tropicais com coulis de manga

Tropical fruit pavlova with mango coulis

Vinho branco e tinto seleção memmo, água mineral refrigerantes e café

White and red wine memmo selection, water, soft drinks and coffee

50€ por pessoa com bebidas

€50 per person with drinks

Exclusivo com aluguer de sala | Exclusive with room rental
Servido no Café Príncipe Real | Served at Café Príncipe Real
Restrições e custos adicionais aplicam-se quando servidos no Armazém M | Restrictions and additional fees apply when served at Armazém M



_M SUNSET BREAK

FRIOS | COLD

Tártaro de atum, manga e abacate

Tuna, mango and avocado tartare

Mini taco de novilho e alcaparras

Mini beef and caper taco

Crocante de sapateira com pickles

Crunchy crab ball with pickles

QUENTES | HOT

Croquete de pato com chutney de manga

Duck croquette with mango chutney

Estaladiço de queijo cabra, mel e sésamo

Crunchy goat cheese with honey and sesame

Spring roll de camarão e gengibre, maionese cítrica

Shrimp and ginger spring roll with citrus mayonnaise

Vinho branco e tinto seleção memmo, água mineral

refrigerantes e café

White and red wine memmo selection, water, soft drinks

and coffee

65€ por pessoa com bebidas

€65 per person with drinks

MINI PRATOS | MINI DISHES

Mini hamburguer angus com queijo brie

Mini angus hamburguer with brie

Risotto negro de camarão e lima

Shrimp and lime black risotto

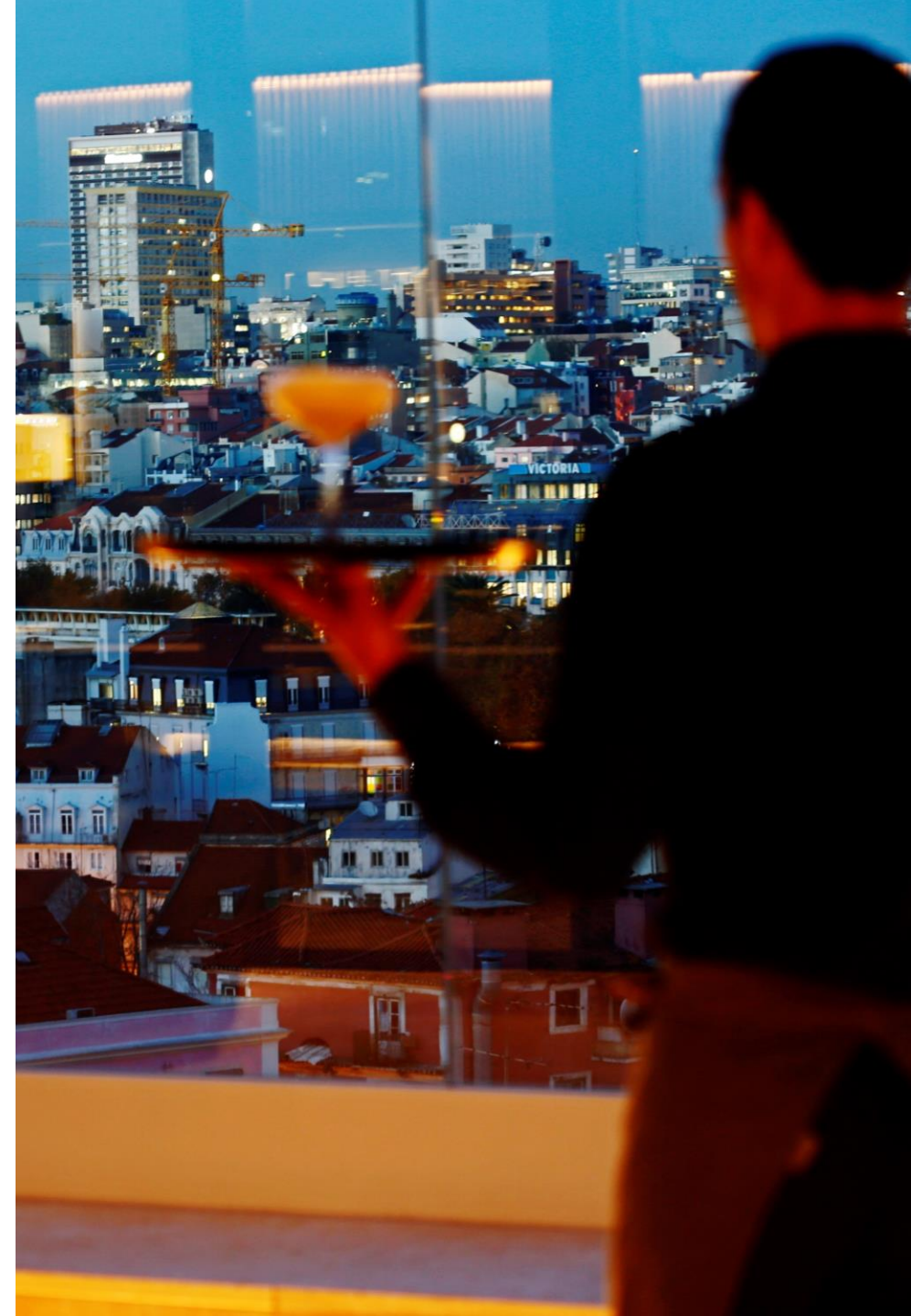
DOCES | SWEETS

Mousse de chocolate negro com salame

Dark chocolate mousse with 'sweet salami'

Cheesecake de requeijão e doce de abóbora

Ricotta and pumpkin jam cheesecake



_Termos e condições do Armazém M

Reservas:

- Para mais informações e reservas, por favor contacte via e-mail: preal@memmohotels.com
- As reservas serão confirmadas consoante a nossa política de pagamento.
- Equipamento audiovisual está disponível para aluguer com valor adicional.
- Pagamento de 50% do total do evento para garantia de reserva a ser pago até 24 horas após confirmação do mesmo. O hotel reserva o direito de cancelar a reserva por falta de pagamento.
- Remanescentes 50% deverão ser liquidados até 5 dias úteis antes do evento, com o fecho dos serviços contratados.

Reservations:

- For more information and reservations, please contact us via email: preal@memmohotels.com
- Reservations will be confirmed when following our payment policy.
- Audiovisual equipment is available for hire at an additional cost.
- Payment of 50% of the total of the event to guarantee the reservation to be settled within 24 hours after confirmation event. The hotel reserves the right to cancel the reservation for lack of payment.
- Remaining 50% must be settled up to 5 working days before the event, with the closing of the contracted services.