



MAXIME

ENTERTAINING LISBON SINCE 1949





Estávamos em 1949 e foi assim, que a 30 de Novembro, quarta-feira, nos demos a conhecer ao mundo e à sociedade lisbonense.

Fomos cabaret de luxo, palco de estreias, palco de estrelas, local de conspirações, de esconderijos, de amantes, fomos decadentes, de alterne e alternativos. Desde sempre e até aos nossos dias, um ponto de encontro de artistas, actores, cantores, escritores, pintores ou de meros curiosos, que à mesa se reúnem. Sempre à mesa.

Enquanto alfacinhas de gema, bebemos dos quatro cantos do mundo, sorvemos tendências e influências, e criámos o que dizemos ser a nossa cozinha, os nossos sabores. Simples, nacionais ou por vezes estrangeirados, os sabores despertam-nos memórias sem as quais não vivemos. É esse sentimento de pertença com um trago a saudade, que queremos partilhar na expectativa de educar o paladar dos mais exigentes.

Hoje homenageamos todos os que por cá passaram, numa ode à gastronomia de Lisboa. Prometemos manter o legado. E convidamo-lo a fazer parte desta história.

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?

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

Menu · 1

Creme de alho francês trufado, ovo BT, bacon e espuma queijo da ilha

Vitela branca, puré de abóbora, espargos, molho de pimenta verde

Maça, 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

Menu · 2

Creme de crustáceos, citronela, gengibre, coentros

Bacalhau fresco, ovo BT, cebolada, batata palha, espuma de bacalhau

Magret de pato, laranja, texturas de cherovia, 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

Keep it simple but fancy!

[SEM SHOW]

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

Buffet

ENTRADAS

Seleção de queijos e charcutaria
Compotas, frutos secos
Croquetes de novilho
Legumes baby assados, romã, babaganoush, folhas selvagens
Salada Caprese
Cogulho, frango crocante, molho César, bacon, crouton, queijo da Ilha
Batata, molho de mostarda bacon e cebola
Espinafres com queijo chèvre, pera rocha e nozes
Salmão marinado

QUENTES

Creme de alho francês trufado, crumble de bacon
Novilho estufado em Porto, marmelo e molho Madeira
Espadarte grelhado
Gnocchi, pera, molho cremoso de gorgonzola, rúcula e nozes caramelizadas
Arroz Thai, citronela, lima
Puré de batata doce
Legumes da época

SOBREMESAS

Brownie de chocolate, gel de framboesa
Tarte de lima merengada
Torta de laranja, creme de limão
Parfait de caramelo salgado, peta-zetas, avelã crocante e chocolate 70%
Panacota de coco, geleia de abacaxi e lima, crocante de aveia
Fruta laminada

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

45€/POR PESSOA

Cocktail Dinnatoire

Croquetes de novilho
Cogulho, camarão crocante, molho César, bacon, crouton, queijo da Ilha
Ceviche de peixe, milho frito
Rissol de berbigão, maionese de alho assado

Creme de crustáceos, citronela, gengibre, coentros
Novilho estufado em Porto, marmelo e molho Madeira
Corvina, cremoso de milho e berbigão, alface do mar e coentros

Risoto de cogumelos trufado, queijo cabra e sementes de abóbora

Pudim abade Priscos, crumble e frutos vermelhos
Mini espetadas de fruta
Tarte de lima merengada
Mousse de avelã, banana caramelizada em rum, crumble

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

55€/POR PESSOA

Keep it simple but fancy!

[SEM SHOW]

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

Canapés

FRIOS

Tártaro de novilho
Bruschetta de ricota com tomate
Ceviche de peixe, milho frito
Sanduíche Club em brioche
Salada Caprese

QUENTES

Tempura de legumes, molho miso
Rissol de berbigão, maionese de alho assado
Gyoza de frango, molho teriyaki e cebolinho
Camarão em fio de batata, molho tártaro
Creme de couve-flor trufado, espuma de cogumelos
Prego de novilho em bolo do caco

SOBREMESAS

Pudim abade Priscos, crumble e frutos vermelhos
Bolo de 3 chocolates
Mini espetadas de fruta
Brownie de matcha, crème de sesamo
Tarte de lima merengada
Mousse de avelã, banana caramelizada em rum, crumble

Bebidas incluídas durante a refeição:

Água mineral, água com gás, vinho tinto, branco e rosé da seleção Maxime, refrigerantes, sumos, imperial, chá e café

	½ HORA	1 HORA
3 ITENS	10€/POR PESSOA	14€/POR PESSOA
5 ITENS	12€/POR PESSOA	16€/POR PESSOA

Welcome Cocktail

OPÇÃO A

Sumos de fruta da seleção Maxime
Água mineral
Água com gás
Sangria de espumante com frutos vermelhos

A PARTIR DE

10€*/POR PESSOA* · DURAÇÃO 30 MIN.

14€*/POR PESSOA* · DURAÇÃO 1 HORA

OPÇÃO B

Sumos de fruta da seleção Maxime
Água mineral
Água com gás
Imperial
Porto Tónico
Sangria de espumante com frutos vermelhos

A PARTIR DE

14€*/POR PESSOA · DURAÇÃO 30 MIN.

20€*/POR PESSOA* · DURAÇÃO 1 HORA

* O valor apresentado pode sofrer alterações de acordo com o tempo definido e/ou composição

Keep it simple but fancy!

[SEM SHOW]

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

Bar aberto

OPÇÃO A

Água mineral
Água com gás
Refrigerantes
Sumos de fruta
Imperial
Gin tónico
Martini
Cocktails seleção Maxime
Vodka Eristoff
Whisky Dewar's

1 HORA

25€/POR PESSOA

2 HORAS

38€/POR PESSOA

OPÇÃO B

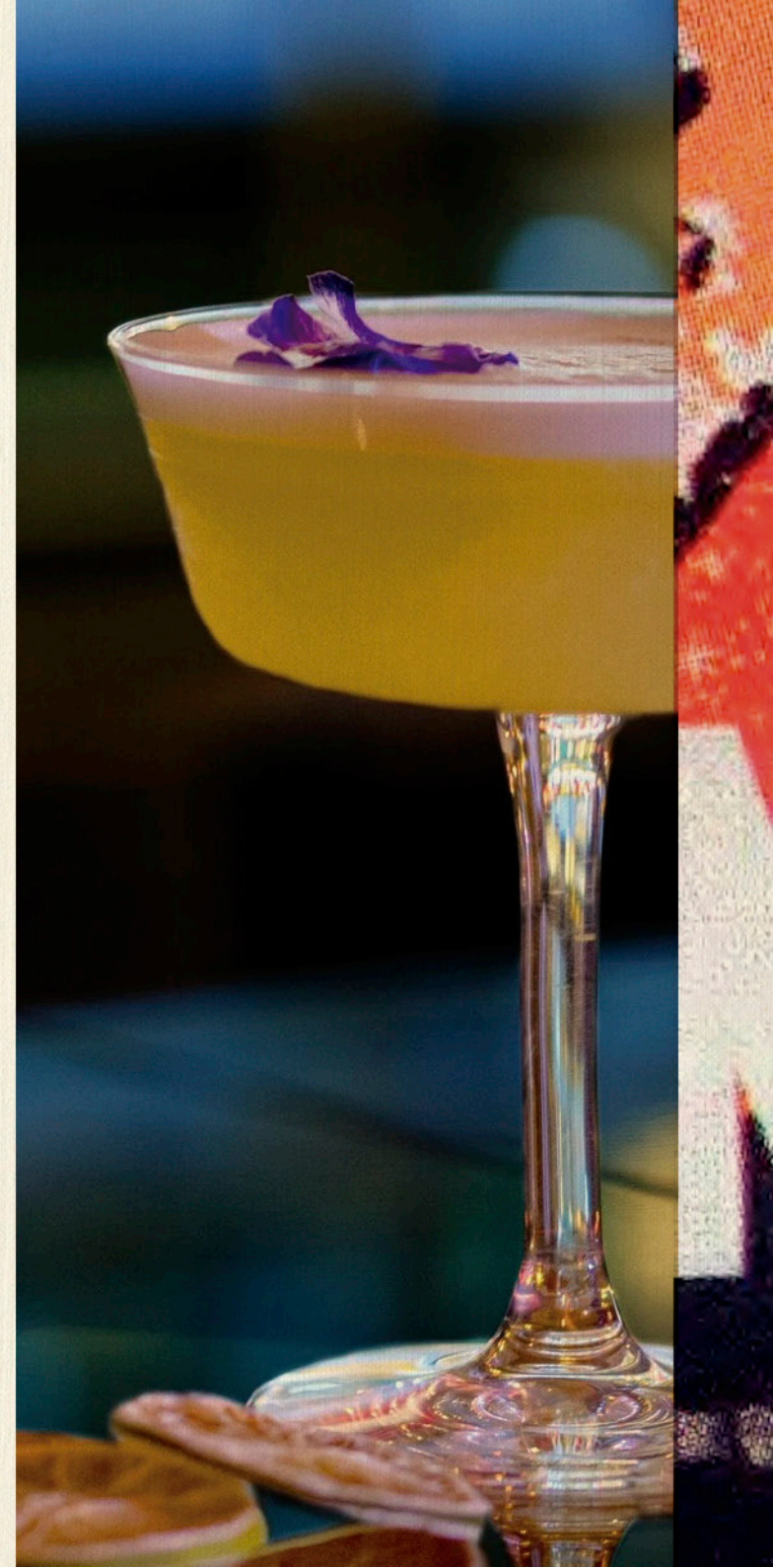
Água mineral
Água com gás
Refrigerantes
Sumos de fruta
Imperial
Gin tónico
Martini
Cocktails seleção Maxime
Vodka Grey Goose
Whisky Dewar's 12 anos
Rum Bacardi Carta Blanca

HORA

35€/POR PESSOA

2 HORAS

45€/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.

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



Opção · 1

BITES

Creme de alho francês trufado,
crème fraîche, cebolinho

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,
gingibre, 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

MENU

Chèvre, crocante de chutney de pera,
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

And all that jazz

[DINNER SHOW]

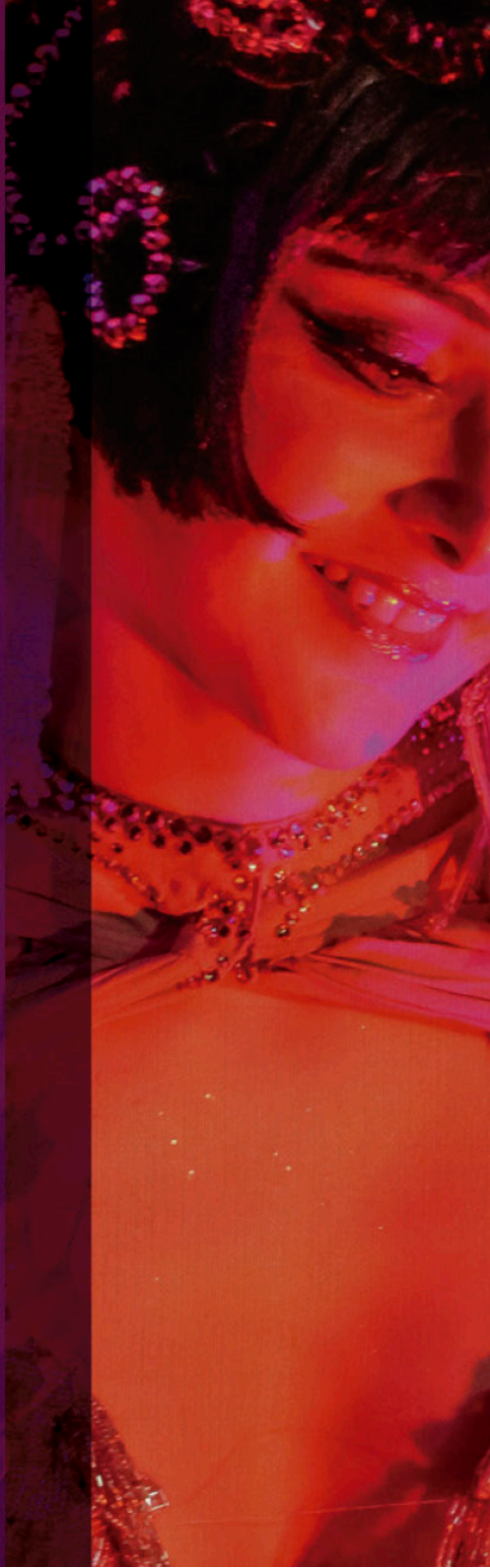
Bem-vindo aos grandes clássicos do jazz dos anos 40. Melodias icónicas de compositores como Gershwin, Cole Porter ou Glenn Miller entre outros, numa apoteose gloriosamente trazida pela cantora Vanity Redfire e pelo pianista Francisco Sassetti.

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



Opção . 1

BITES

Creme de abóbora, espuma de queijo da Ilha

Piccolinis, burrata, pesto tomate cereja

Tataki de atum, cebolinho, 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

MENU

Creme de crustáceos, citronela, gengibre, coentros

Vitela branca, puré de abóbora, espargos molho pimenta verde

Panacota 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

Guess what?

[QUIZ]

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 assuma a sua melhor pocker face. Estará a sua equipa preparada?

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

Opção . 1

BITES

Creme de alho francês trufado,
crème fraîche, cebolinho

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,
gingibre, 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

MENU

Chèvre, crocante de chutney de pera, frutos secos
caramelizados, mel alfavema

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"!

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



Opção . 1

BITES

Creme de abóbora, espuma de queijo da Ilha

Piccolinis, burrata, pesto tomate cereja

Tataki de atum, cebolinho, 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

MENU

Creme de crustáceos, citronela, gengibre, coentros

Vitela branca, puré de abóbora, espargos molho pimenta verde

Panacota 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

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.

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 esperoporti@maximerestaurante.com



Menu

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.

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



Menu

Chèvre, crocante de chutney de pera, frutos secos caramelizados, mel alfavaca

Espadarte, xerém de camarão, compota de tomate, kale

Novilho estufado em Porto, raízes da época, marmelo, molho Madeira

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

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 sneek peek de provocação e luxúria. Um espetáculo efêmero de variedades.

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.

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



Menu

Chèvre, crocante de chutney de pera,
frutos secos caramelizados, mel alfavaca
Vitela branca, puré de abóbora, espargos,
molho pimenta verde

Panacota 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

Menu

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. 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 esperoporti@maximerestaurante.com

CONDIÇÕES GERAIS

- A oferta descrita corresponde ao corrente ano e season de 2025, 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 15 dias 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.



MAXIME

ENTERTAINING LISBON SINCE 1949



PRAÇA DA ALEGRIA, Nº58
1250-004 LISBOA | PORTUGAL