



# NATAL CORPORATE MENUS



MINOR  
HOTELS





**CELEBRE ESTA ÉPOCA  
FESTIVA COM A SUA EMPRESA  
NUM EVENTO MEMORÁVEL  
E DESFRUTE DE FANTÁSTICOS  
BENEFÍCIOS\***

**Oferta de um voucher de alojamento  
por cada 30 pessoas confirmadas no evento  
(máximo de 4 vouchers)**

**Porto de Honra de cortesia para reservas efetuadas  
até 31 de Outubro de 2024**

**Oferta de sala exclusiva para grupos  
superiores a 30 pessoas**

\*Benefícios sujeitos às condições do hotel

## PORTO

- 1 NH COLLECTION PORTO BATALHA
- 2 NH PORTO JARDIM

## COIMBRA

- 3 TIVOLI COIMBRA
- 4 NH COIMBRA DONA INÊS

## SINTRA

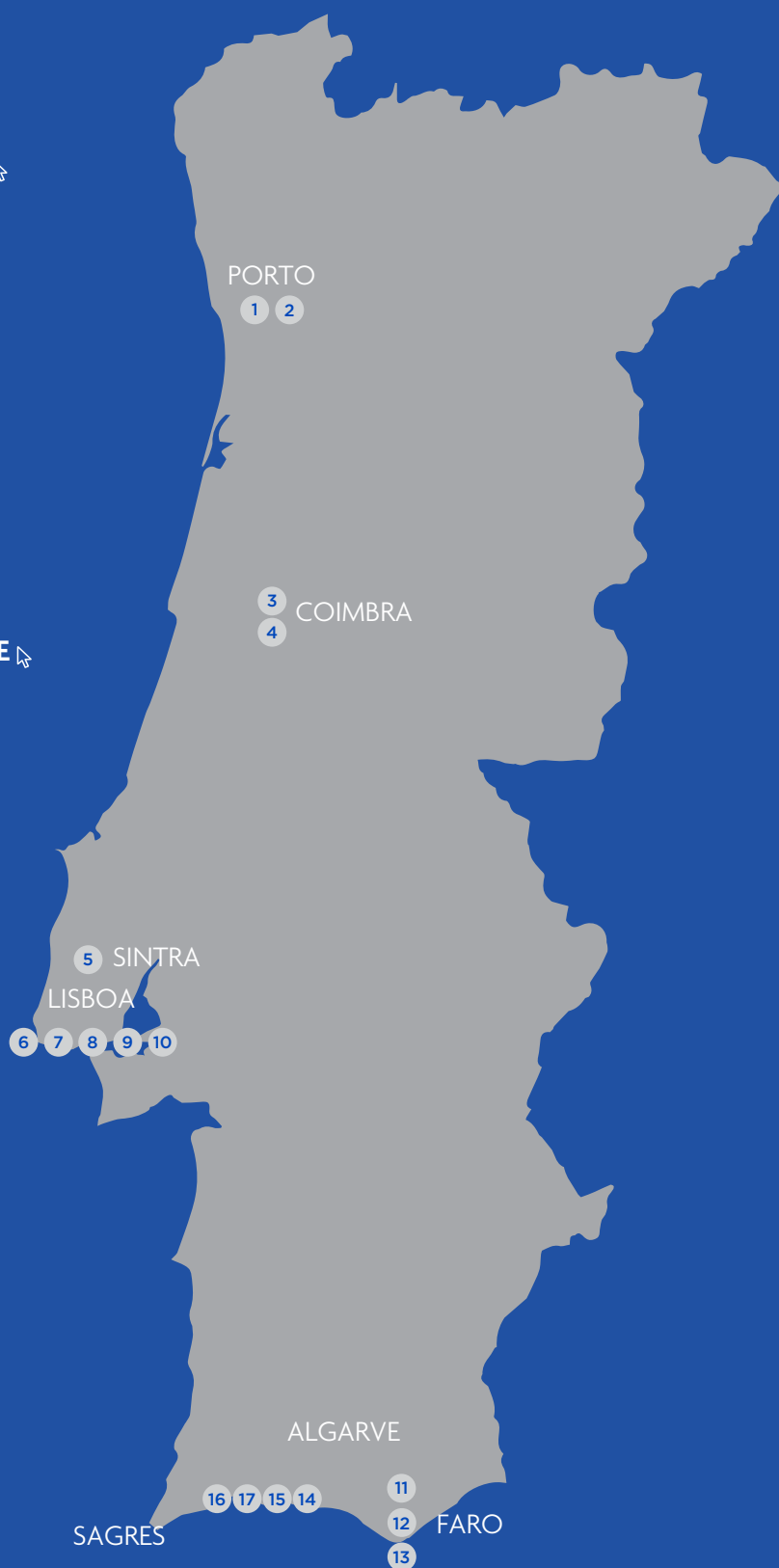
- 5 NH SINTRA

## LISBOA

- 6 TIVOLI AVENIDA LIBERDADE
- 7 AVANI AVENIDA LIBERDADE
- 8 NH COLLECTION LISBOA LIBERDADE
- 9 TIVOLI ORIENTE
- 10 NH LISBOA CAMPO GRANDE

## ALGARVE

- 11 ANANTARA VILAMOURA
- 12 TIVOLI MARINA VILAMOURA
- 13 THE RESIDENCES AT VICTORIA
- 14 TIVOLI CARVOEIRO
- 15 NH MARINA PORTIMÃO RESORT
- 16 TIVOLI LAGOS
- 17 TIVOLI ALVOR





**TIVOLI**  
MARINA VILAMOURA  
ALGARVE RESORT

[VOLTAR AO MAPA](#)



## COCKTAIL DE BOAS-VINDAS I

Água mineral  
Sumo laranja  
Sangria rosé

30 minutos  
Preço por pessoa: € 10

## COCKTAIL DE BOAS-VINDAS II

Água mineral  
Refrigerantes  
Sumo de laranja  
Cerveja nacional  
Vinho branco e tinto seleção Tivoli  
Espumante

30 minutos  
Preço por pessoa: € 16



## MENU DE NATAL I

Bacalhau fumado em compota de malagueta e citrinos  
Peru recheado com castanhas sobre batata doce e legumes assados  
Gingerbread (biscoito de gengibre) com pera, mel e especiarias  
Café à brasileira

Preço por pessoa: € 50

Bebidas incluídas: vinho branco e tinto seleção Tivoli, cerveja,  
refrigerantes, água mineral

## MENU DE NATAL II

Creme de abóbora butternut assada e suas sementes crocantes  
Bacalhau confitado sobre puré de grão e alho com grelos e ovo sous vide  
Bûche de Natal de chocolate branco e framboesa  
Café à brasileira

Preço por pessoa: € 52

Bebidas incluídas: vinho branco e tinto seleção Tivoli,  
cerveja, refrigerantes, água mineral



## MENU DE NATAL III

Creme de cogumelos e castanhas  
Polvo confitado com cebolinha assada e batata doce  
Çabrito de leite assado em migas beirãs  
Árvore de Natal de chocolate e pistácio  
Café à brasileira

Preço por pessoa: € 58

Bebidas incluídas: vinho branco e tinto seleção Tivoli,  
cerveja, refrigerantes, água mineral

Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferência  
por alguma comida étnica, por favor informe-nos.



# BUFFET DE NATAL I

## QUENTES

Caldo verde  
Bacalhau gratinado  
Lombo de porco recheado com farinheira e espinafres  
Ravioli de ricota e espinafre  
Batata a murro  
Arroz de ervilha e cenoura  
Seleção de legumes a vapor

## FRIOS

Salada simples  
Salada de bacalhau com grão  
Salada de ovas  
Salada de tomate e mozzarella  
Salada de batata com bacon e mostarda antiga  
Pastéis de bacalhau  
Coxinha de frango  
Rissóis de camarão

## SOBREMESAS

Bolo-rei  
Leite creme queimado  
Arroz doce  
Rabanadas  
Sonhos  
Salada de frutas  
Baú de frutas  
Café à brasileira

Preço por pessoa: € 50

Bebidas incluídas: vinho branco e tinto seleção Tivoli,  
cerveja, refrigerantes, água mineral





# BUFFET DE NATAL II

## QUENTES

Creme de abóbora assada com crème fraîche  
Lombo de bacalhau no forno  
Capão assado  
Borrego assado no forno  
Batatinha assada com échalotes  
Arroz de forno  
Legumes assados com couve-flor gratinada

## FRIOS

Salada simples  
Salada montanheira com queijo feta  
Salada de atum e feijão frade  
Salada de salmão fumado com massa, alcaparras  
e molho de crème fraîche e mostarda  
Salada de presunto com tomate seco e queijo parmesão  
Salada de favas com morcela e tomate cherry  
Leitão à Negrais  
Camarão cozido  
Seleção de enchidos nacionais  
Pastéis de nata com bacalhau  
Bolinhas de alheira  
Empadas de galinha



## **SOBREMESAS**

Gingerbread (biscoito de gengibre)  
Bûche de Natal (tronco de natal)  
Árvore de Natal  
Bolo-rei  
Galette des rois  
Leite creme queimado  
Arroz doce  
Rabanadas  
Sonhos  
Salada de frutas  
Baú de frutas  
Seleção de queijos nacionais e internacionais  
Compotas, mel, frutos secos, tostas, gressinos e variedade de pães  
Café à brasileira

Preço por pessoa: € 63

Bebidas incluídas: vinho branco e tinto seleção Tivoli,  
cerveja, refrigerantes, água mineral



# SUPLEMENTOS ADICIONAIS MENU

## **BUFFET DE SOBREMESAS I**

Leite creme queimado  
Arroz doce  
Rabanadas  
Sonhos  
Salada de frutas  
Baú de frutas

Preço por pessoa: € 7,5

## **BUFFET DE SOBREMESAS II**

Gringerbread (biscoito de gengibre)  
Bûche de Natal (tronco de Natal)  
Árvore de Natal  
Bolo-rei  
Galette des rois  
Leite creme queimado  
Arroz doce  
Rabanadas  
Sonhos  
Salada de frutas  
Baú de frutas

Preço por pessoa: € 11



## MESA DE QUEIJOS

Serra  
Nisa  
Ilha  
Cabra com pimentão  
Requeijão  
Ovelha curado  
Compotas e mel  
Frutos secos  
Tostas, gressinos e variedade de pães

Preço por pessoa: € 10

## BAR ABERTO

Água mineral  
Refrigerantes  
Cerveja nacional  
Vinho branco, tinto e rosé seleção Tivoli  
Gin  
Whisky  
Vodka  
Rum

Preço por pessoa:  
1 hora de serviço: € 25  
2 horas de serviço: € 40  
Cada hora adicional: € 15



### CASH BAR

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Água sem gás      | € 3   |
| Água com gás      | € 3   |
| Refrigerantes     | € 4,5 |
| Cerveja nacional  | € 5,5 |
| Cerveja importada | € 7   |

### LICORES

|           |       |
|-----------|-------|
| Nacional  | € 8,5 |
| Importado | € 9   |
| Whisky    | € 9   |
| Gin       | € 9   |
| Vodka     | € 9   |
| Rum       | € 9   |

### COCKTAILS

|                      |      |
|----------------------|------|
| Mojito               | € 12 |
| Caipirinha           | € 12 |
| Margarita de morango | € 12 |

### VINHO SELEÇÃO TIVOLI

|        |       |
|--------|-------|
| Branco | € 6,5 |
| Tinto  | € 6,5 |
| Rosé   | € 6,5 |



## TERMOS E CONDIÇÕES

### 1. PREÇOS

Os preços apresentados são considerados por pessoa para o mínimo de 30 pessoas para menu servido, mínimo de 50 pessoas para buffet e máximo de 500 pessoas.

Podem ser alterados sem aviso prévio e estão sujeitos a confirmação.

Por favor, verifique a duração de cada serviço. Caso ocorra algum atraso e por questões de agenda do cliente a duração do serviço seja superior ao estimado, será cobrado um valor adicional de € 400 por hora até às 24:00. A partir das 24:00, será cobrado um valor de € 5 por pessoa, por hora.

A contabilização do tempo extra será baseada na hora de término do serviço. Note que, caso esse atraso também implique o prolongamento do serviço de comidas e bebidas, haverá um custo adicional associado a esse serviço.

A permanência no espaço após o término do serviço contratado está sujeita a um consumo mínimo.

Os menus apresentados são válidos para: Gemini, Centro de Congressos.

O serviço de Cash Bar possui um consumo mínimo de € 1 000 por hora.

### 2. OS PREÇOS INCLUEM:

IVA à taxa legal em vigor.

2 horas de serviço de empregados.

Estacionamento incluído no parque do hotel (sujeito a disponibilidade).

½ garrafa de vinho por pessoa.

Árvore de Natal e decoração de mesa alusiva.

Oferta do aluguer de sala.

Serviço de DJ 3h para festa após jantar para grupos acima de 250 pessoas (apenas sistema de som).

### 3. ENTRADA DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Não será permitida a entrada de comidas e bebidas no evento que não sejam providenciadas pelo Hotel, nem a saída de comidas e bebidas da área afeta ao evento.

Caso se verifique entrada e saída de comidas e bebidas contra o estipulado no parágrafo acima, o Hotel reserva-se o direito de cobrar este serviço.

### 4. CONFIRMAÇÃO DE NÚMERO DE CONVIDADOS E EMENTA ESCOLHIDA

Até 15 dias úteis antes do evento o número de convidados deve ser confirmado e será este o número final para efeitos de facturação.

Caso o número de pessoas seja superior ao confirmado, a faturação será ajustada de acordo.

A confirmação da ementa escolhida deve ser feita 15 dias antes da data do evento.



# TIVOLI

CARVOEIRO  
ALGARVE RESORT

[VOLTAR AO MAPA](#)



## WELCOME DRINKS

30 minutos de serviço

### PORTO

Port & Tonic – Vinho do Porto seco com água tônica e zest de limão  
Vinhos do Porto branco e tawny,  
Sumo de laranja natural  
Água mineral  
Dry snacks

Preço por pessoa: € 8

### ESPUMANTE

Espumante e cocktails de espumante - Kir Royal, Bellini  
Sumo de laranja natural  
Água mineral  
Dry snacks

Preço por pessoa: € 8,50

### CLASSIC

Vinhos Branco e Tinto seleção Tivoli  
Espumante  
Cerveja nacional  
Sumo de laranja natural  
Água mineral  
Dry snacks

Preço por pessoa: € 10,50





# CANAPÉS

30 minutos de serviço

## CANAPÉS FRIOS

Salmão fumado, picle de pepino e caviar  
Tataki de atum e maracujá  
Rosbife e espargos verdes  
Lolipop de tomate seco e rúcula  
Pérolas de mozzarella e manjeriço  
Hummus de beterraba e chips de tubérculos  
Crostini de presunto Pata Negra  
Foie gras, Riesling e lichias  
Espadarte fumado e espuma de iogurte  
Corneto de tártaro de novilho  
Tarte de requeijão e escabeche de pimentos  
Espetada de queijo de ovelha e uvas

## CANAPÉS QUENTES

Vieira, quinoa e limão  
Mini pastel de massa tenra de vitela  
Ovos verdes de codorniz  
Pastel de bacalhau enrolado  
Espuma de batata e trufas  
Arancini de arroz, pinhões e sultanas douradas  
Pica pau de novilho e picle de cerejas  
Rissol de ameijoas à Bulhão Pato  
Croquete de presunto  
Praliné de camarão e chili  
Quiche de alho-francês e cogumelos

### ESCOLHA DE 3 CANAPÉS

Preço por pessoa: € 6,50

### ESCOLHA DE 6 CANAPÉS

Preço por pessoa: € 9,50



# MENUS DE JANTAR

## MENU SERVIDO I

Creme de castanhas e boletos

Bacalhau meio sal, grelos salteados e batata cocote

Ou

Lombinho de porco com migas e molho de mel

## MESA DE SOBREMESAS DE NATAL

Tronco de Natal  
Bolo de especiarias  
Pudim de ovos  
Aletria  
Mousse de manga  
Salada de frutas  
Frutas inteiras

## BEBIDAS

Água mineral  
Refrigerantes  
Vinho branco e tinto seleção Tivoli  
Café, chá e seleção de infusões

Preço por pessoa: € 51



# MENUS DE JANTAR

## MENU SERVIDO II

Carpaccio de novilho com vinagrete de trufa preta  
Creme de abobora com queijo de cabra  
Polvo com falso risoto da sua tinta e legumes da estação  
Lombo de novilho com batata confitada e cogumelos selvagens

## MESA DE SOBREMESAS DE NATAL

Tronco de Natal  
Bolo de especiarias  
Pudim de ovos  
Aletria  
Mousse de manga  
Salada de frutas  
Frutas inteiras

## BEBIDAS

Água mineral  
Refrigerantes  
Vinho branco e tinto seleção Tivoli  
Café, chá e seleção de infusões

Preço por pessoa: € 63



# MENUS DE JANTAR

## BUFFET I

### BUFFET FRIO

Pão de azeitonas, pão de cebola, pão rústico, pão sem glúten  
Margarina e manteiga  
Tomate, cebola roxa, cenoura, pepino, alfaces e milho  
Salada de batata, bacon e couve roxa marinada  
Salada Waldorf, Niçoise, Caesar  
Salada de bacalhau com grão-de-bico  
Pasteis de bacalhau, chamuças de legumes, rissol de camarão  
Prato de queijos nacionais e internacionais  
Prato de charcutarias  
Molho cocktail, vinagrete da casa, vinagrete de laranja, molho de iogurte  
Grissinis, azeitonas marinadas, croutons

### BUFFET QUENTE

Creme de abóbora assada com tomilho limão e gengibre  
Bacalhau com broa de milho e grelos  
Robalinho com manteiga de alcaparras  
Lombinho de porco com molho de ameixas  
Bochechas de novilho Bourguignon  
Tortelini de ricota e espinafres com molho pomodoro  
Misto de legumes ao vapor  
Basmati com açafrão  
Batata assada  
Farfalle com salmão fumado e alcaparras  
Tortelini de ricotta e espinafres com molho pomodoro

### MESA DE SOBREMESAS DE NATAL

Tronco de Natal | Bolo de especiarias | Pudim de ovos  
Aletria | Mousse de manga | Salada de frutas | Frutas inteiras

### BEBIDAS

Água mineral  
Refrigerantes  
Vinho branco e tinto seleção Tivoli  
Café, chá e seleção de infusões

Preço por pessoa: € 58,50

[VOLTAR AO MAPA](#)



# MENUS DE JANTAR

## **BUFFET II**

### **BUFFET FRIO**

Pão de azeitonas, pão de cebola, pão rústico, pão sem glúten  
Margarina e manteiga  
Tomate, cebola roxa, cenoura, pepino, alfaces e milho  
Salada Caesar de camarão,  
Salada de lentilhas com tofu  
Salada de Novilho Thai,  
Salada de legumes grelhados com Lascas de parmesão e pesto  
Salada de Bulgur com pato fumado e laranja, mexilhões de escabeche  
Pastéis de bacalhau, empadas de galinha, chamuças de legumes  
Shot de cenoura e gengibre com camarão  
Prato de queijos nacionais e internacionais  
Prato de charcutarias  
Molho cocktail, vinagrete da casa, vinagrete de laranja, molho de iogurte  
Grissinis, azeitonas marinadas, croutons

### **BUFFET QUENTE**

Garoupa à portuguesa  
Polvo à lagareiro  
Vitela branca com molho de pimenta  
Peito de peru recheado com frutos secos  
Cannelloni de legumes e pinhões  
Batata doce assada, basmati com citronela, misto de legumes salteados,  
penne com tomate seco e parmesão

### **MESA DE SOBREMESAS DE NATAL**

Banoffee | Arroz doce | Bolo de chocolate e nozes  
Farófias | Sonhos | Tarte de amêndoas | Tronco de Natal  
Bolo rei | Salada de fruta | Frutas inteiras

### **BEBIDAS**

Água mineral  
Refrigerantes  
Vinho branco e tinto seleção Tivoli  
Café, chá e seleção de infusões

Preço por pessoa: € 73,50

[VOLTAR AO MAPA](#)



## BAR ABERTO

Martini Rosso  
Martini Bianco  
Porto Branco  
Porto Ruby  
Gin Beefeater  
Vodka Absolut  
Rum Havana Club  
Whisky Ballantine's  
Cerveja de pressão  
Vinhos Tivoli selection  
Branco / rosé / tinto  
Refrigerantes  
Água mineral  
Dry snacks

Preço por pessoa por hora: € 21  
Preço por pessoa por hora adicional: € 16

Caso tenha alguma restrição, alergia  
ou preferência alimentar, por favor informe-nos.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida incluindo o couvert,  
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.  
(Artigo 135 n.º 1 conjugado com o n.º 3 do Decreto Lei n.º 10/2015 de 16 de Janeiro)

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

I.V.A. incluído à taxa em vigor.



**TIVOLI**  
LAGOS  
ALGARVE RESORT

[VOLTAR AO MAPA](#)



## MENU DE NATAL I

Aveludado de coentros com lascas de bacalhau  
Medalhões de novilho sobre cama de cogumelos e castanhas  
Delícia de dois chocolates com molho de baunilha

Preço por pessoa: € 36

## MENU DE NATAL II

Rosácea de salmão fumado com pasta de rábano e vinagrete de citrinos  
Lombo de bacalhau assado com crosta de broa de milho  
Semifrio de lima com terra de chocolate

Preço por pessoa: € 37





## MENU DE NATAL III

Creme de tomate assado com ovo escalfado  
Supremo de frango sobre cama de legumes assados  
Tarte tatin de maçã

Preço por pessoa: € 34

## MENU DE NATAL IV

Estaladiço de chèvre, maçã e nozes  
Tornedó de novilho com molho três pimentas  
Financier de chocolate com mousse de café

Preço por pessoa: € 48

Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferência por alguma comida étnica, por favor informe-nos.



# BUFFET DE NATAL I

## SALADAS SIMPLES

Mescla de alfaces, tomate, cenoura ralada, pepino, beterraba,  
Pimentos com molho iogurte, cebola  
Molho vinagrete e molho de iogurte

## SALADAS COMPOSTAS

Espelho de melão com presunto  
Mexilhão de escabeche  
Salada de feijão-frade, atum e ovo  
Filete de sardinha com broa  
Salada de ovas de bacalhau  
Salada de favas com enchidos  
Azeitonas marinadas  
Pickles  
Cebolinhas

## QUENTES

Caldo verde com chouriço  
Bacalhau com natas  
Lombo de porco assado à padeiro  
Salteado de legumes com tofu e soja  
Brócolos ao vapor  
Batata sauté  
Arroz branco

## SOBREMESAS

Rabanadas com fios de ovos  
Bolo-rei  
Pastéis de nata  
Arroz doce com canela  
Leite-creme queimado  
Pudim de ovos

Preço por pessoa: € 30



# BUFFET DE NATAL II

## SALADAS SIMPLES

Mescla de alfaces, tomate, cenoura ralada, pepino, beterraba,  
Pimentos com molho iogurte, cebola  
Molho vinagrete, molho de iogurte e molho cocktail

## SALADAS COMPOSTAS

Espelho de terrina de peixes e salmão fumado  
Salada de marisco com fruta  
Filete de cavala em escabeche  
Salada de farfalle, paio York, ovo cozido e salsa  
Salada Niçoise com anchovas  
Azeitonas marinadas  
Pickles  
Cebolinhas

## QUENTES

Creme Crecy (creme de cenoura)  
Lombo de bacalhau fresco com ervas  
Perna de borrego assada à provençal  
Strogonoff de novilho  
Batata parisiense  
Arroz de frutos secos  
Cenouras Vichy

## SOBREMESAS

Mousse de chocolate negro  
Bolo-rei  
Rabanadas com fios de ovos  
Leite-creme queimado  
Pudim de ovos  
Moscovita de morango

Preço por pessoa: € 32



# BUFFET DE NATAL III

## SALADAS SIMPLES

Mescla de alfaces, tomate, cenoura ralada, pepino, beterraba,  
Pimentos com molho iogurte, cebola  
Molho vinagrete, molho de iogurte e molho cocktail

## SALADAS COMPOSTAS

Camarão cozido com molho cocktail  
Espelho de carnes frias (presunto, chouriço, lombo e rosbife)  
Salada de feijão verde, anchovas e avelã  
Salada caprese  
Salada de penne, fiambre, cogumelos e salsa  
Salada Caesar  
Azeitonas marinadas  
Pickles  
Cebolinhas

## QUENTES

Sopa de Cebola  
Lombo de Perca assado no Forno  
Medalhões de Novilho à Portuguesa  
Bifes de Frango com Abacaxi  
Batata Rústica  
Arroz de Açafrão  
Legumes Assados

## SOBREMESAS

Mousse de chocolate negro  
Bolo-rei  
Rabanadas com fios de ovos  
Leite-creme queimado  
Pudim de ovos  
Moscovita de morango

Preço por pessoa: € 38



## **BEBIDAS**

Vinho branco e tinto seleção Tivoli  
Água mineral  
Cerveja de pressão  
Refrigerantes e sumos  
Café ou chá

Preço por pessoa: € 9



## TERMOS E CONDIÇÕES

### 1. PREÇOS

Os preços apresentados são considerados por pessoa para o mínimo de 30 pessoas para menu servido, mínimo de 50 pessoas para buffet e máximo de 500 pessoas.

Podem ser alterados sem aviso prévio e estão sujeitos a confirmação.

Na eventualidade de necessidade de horas extra de serviços, será cobrado um valor extra de € 400,00 por hora até às 24h00.

A partir das 24h00 será cobrado um valor de € 5,00 por pessoa / por hora.

Os menus apresentados são válidos para: Gemini, Centro de Congressos.

O serviço de Cash Bar possui um consumo mínimo de € 1 000 por hora.

### 2. OS PREÇOS INCLUEM:

IVA à taxa legal em vigor.

02 horas de serviço de empregados.

Estacionamento incluído no parque do hotel (sujeito a disponibilidade).

½ garrafa de vinho por pessoa.

Árvore de Natal e decoração de mesa alusiva.

Oferta do aluguer de sala.

Serviço de DJ 3h para festa após jantar para grupos acima de 250 pessoas (apenas sistema de som).

### 3. ENTRADA DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Não será permitida a entrada de comidas e bebidas no evento que não sejam providenciadas pelo Hotel, nem a saída de comidas e bebidas da área afeta ao evento.

Caso se verifique entrada e saída de comidas e bebidas contra o estipulado no parágrafo acima, o Hotel reserva-se no direito de cobrar este serviço.

### 4. CONFIRMAÇÃO DE NÚMERO DE CONVIDADOS E EMENTA ESCOLHIDA

Até 15 dias úteis antes do evento o número de convidados deve ser confirmado e será este o número final para efeitos de facturação.

Caso o número de pessoas seja superior ao confirmado, a faturação será ajustada de acordo.

A confirmação da ementa escolhida deve ser feita 15 dias antes da data do evento.



**TIVOLI**  
AVENIDA LIBERDADE  
LISBOA HOTEL

[VOLTAR AO MAPA](#)



# COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

## SIMPLICIDADE

Porto tónico  
(Vinho do Porto seco, água tônica, hortelã)  
Sumo de laranja natural  
Refrigerantes  
Água mineral com e sem gás  
Frutos secos

30 minutos  
Preço por pessoa: € 19

## ELEGÂNCIA

Espumante  
Vinho branco  
Vinho tinto  
Cerveja  
Sumo de laranja natural  
Refrigerantes  
Água mineral com e sem gás  
Frutos secos

30 minutos  
Preço por pessoa: € 24

## FRESCURA

Espumante  
Sangria tinta ou branca  
Sangria de espumante  
Sumo de laranja natural  
Refrigerantes  
Água mineral com e sem gás  
Frutos secos

30 minutos  
Preço por pessoa: € 24





# CANAPÉS

Serviço volante de até 30 minutos

## CANAPÉS FRIOS

Crème brûlée de chèvre, abacaxi glaceado com anis  
Gaspacho de tomate e manjeriço  
Tartelete de beringela fumada e espargos  
Tartelete de guacamole e tomate seco  
Ceviche de dourada e camarão com malagueta e coentros  
Duo de salmão com queijo creme e ovas de tobiko  
Tataki de atum com pepino marinado, molho teriaky e masago  
Tartelete de camarão e tomate seco  
Mousse de maçã assada, framboesa liofilizada e pato fumado  
Presunto e compota de figo em cone verde

## CANAPÉS QUENTES

Almôndega de grão-de-bico  
Chamuça de cogumelos  
Quiche de tomate seco  
Rolinho primavera de legumes com chutney de manga  
Triângulo de bacalhau com natas  
Tempura de camarão com molho sweet chili  
Bolinha de alheira, coulis de laranja  
Empada de galinha  
Estaladiço de morcela e abacaxi  
Rissol de porco preto com Queijo da Serra

## ESCOLHA DE 3 CANAPÉS

Preço por pessoa: € 12

## ESCOLHA DE 6 CANAPÉS

Preço por pessoa: € 24



# MENU DE NATAL I

## ENTRADA

Creme de abóbora assada, couve-flor e amêndoa  
Sugestão de harmonização: vinho branco Herdade da Calada Caladessa, Alentejo

ou

Creme de espargos verdes, queijo cabra e manjeriço  
Sugestão de harmonização: vinho branco Lavradores da Feitoria, Douro

## PRATO PRINCIPAL

Salmão corado, batata doce e legumes glaciados  
Sugestão de harmonização: vinho branco Herdade do Esporão Reserva, Alentejo

ou

Peito de frango recheado com espinafres, castanhas e cebolinhas  
Sugestão de harmonização: vinho tinto Quinta do Paral, Alentejo

## SOBREMESAS

Mousse de canela, biscuit de especiarias, cremoso e sorvete de limão

ou

Biscuit roulade com cremoso de ovo e texturas de frutos vermelhos  
Sugestão de harmonização: Vinho do Porto Graham's 10 anos

Café, chá e petit fours

Preço por pessoa: € 49

Harmonização de vinhos por pessoa  
(inclui água mineral com e sem gás): € 34



## MENU DE NATAL II

### ENTRADA

Creme de castanhas, sésamo e bacon salteado  
Sugestão de harmonização: vinho branco Bojador, Alentejo

ou

Estaladiço de queijo cabra, figos macerados, vinagrete de frutos vermelhos  
Sugestão de harmonização: vinho rosé, Quinta Santiago, Vinho Verde

### PRATO PRINCIPAL

Filete de dourada, xerém de berbigão e coentros  
Sugestão de harmonização: vinho branco Dona Sancha Vinha da Avarenta, Dão

ou

Peito de peru recheado, castanhas e foie gras  
Sugestão de harmonização: vinho tinto Quinta da Bacalhôa Merlot, Setúbal

### SOBREMESAS

Parfait de baunilha e laranja com sorvete de citrinos

ou

Semifrio de arroz doce, cremoso de limão e gelado de canela  
Sugestão de harmonização: Vinho do Porto Graham's 10 anos

Café, chá e petit fours

Preço por pessoa: € 56

Harmonização de Vinhos por pessoa  
(inclui água mineral com e sem gás): € 39



# MENU DE NATAL III

## ENTRADA

Cappuccino de cogumelos, avelã e trufa  
Sugestão de harmonização: vinho branco Papa Leite C-50, Alentejo

ou

Carpaccio de camarão, gel de manga e micro salada de ervas  
Sugestão de harmonização: vinho branco Soalheiro Alvarinho, Vinho Verde

## PRATO PRINCIPAL

Bacalhau confitado, grão, couve galega, azeite de chouriço  
Sugestão de harmonização: vinho branco Quinta do Paral Vinhas Velhas, Alentejo

ou

Pintada, gnocchis de batata, tian de legumes, molho de tomilho  
Sugestão de harmonização: vinho tinto Altas Quintas Reserva, Alentejo

## SOBREMESAS

Biscuit de cacau, mousse de mascarpone com cremoso e gelado de café

ou

Toucinho do céu com texturas de maracujá  
Sugestão de harmonização: Vinho do Porto Graham's 20 anos

Café, chá e petit fours

Preço por pessoa: € 63

Harmonização de vinhos por pessoa  
(inclui água mineral com e sem gás): € 46



## MENU DE NATAL IV

### ENTRADA

Creme de amêijoia, citronela e coentros  
Sugestão de harmonização: vinho branco ADN, Vinho Verde

ou

Terrina de foie gras, trufa, tosta de brioche  
Sugestão de harmonização: vinho branco Bacalhôa Chardonnay, Setubal

### PRATO PRINCIPAL

Garoupa, couve-flor, espargos e molho fragateira  
Sugestão de harmonização: vinho branco Menin Reserva, Douro

ou

Tornedó, ragoût de cogumelos selvagens, pastinaca e molho Porto  
Sugestão de harmonização: vinho tinto Menin Reserva, Douro

### SOBREMESAS

Mil-folhas de azevia (crocante de azevia, ganache de canela, cremoso de gão e sorvete de limão)

ou

Tronco de Natal (chocolate, caramelo e avelã com sorvete de framboesa)  
Sugestão de harmonização: Vinho do Porto Graham's 20 anos

Café, chá e petit fours

Preço por pessoa: € 69

Harmonização de vinhos por pessoa  
(inclui água mineral com e sem gás): € 49

[VOLTAR AO MAPA](#)



# BUFFET DE NATAL I

## SALADAS

Alfaces mistas com coentros  
Tomate com cebola roxa  
Beterraba, maçã e noz  
Caesar de frango  
Palmitos, ervilhas e salmão fumado  
Grão com bacalhau confitado  
Quinoa com legumes assados  
Caprese  
Molhos: vinagrete, maionese, cocktail

## SALGADOS

Quiche de alho-francês e camarão  
Mini pastéis de bacalhau

## QUENTES

Creme de espinafres e alho-francês  
Bacalhau espiritual  
Lombo de porco recheado com ameixas  
Gnocchis, napolitana e queijo fresco

## SOBREMESAS

Salada de fruta  
Coscorões  
Leite-creme  
Mousse de chocolate  
Tronco de Natal

Café, chá e petit fours

Preço por pessoa: € 49



# BUFFET DE NATAL II

## SALADAS

Alfaces mistas com coentros  
Tomate, pepino e cebolinho  
Pepino, laranja e rabanete  
Waldorff com pato fumado, noz e maçã  
Couscous com camarão  
Feijão frade, atum fresco, ovo de codorniz  
Fusilli com salmão fumado e aneto  
Grega  
Bulgur, tomate cherry, pimentos assados  
Molhos: vinagrete, maionese, cocktail

## SALGADOS

Quiche de queijo chèvre com tomate seco  
Triângulos de bacalhau com natas

## QUENTES

Creme de espargos brancos  
Medalhões de tamboril com molho Champanhe  
Peito de peru recheado com ameixa  
Raviolis de abóbora com molho caju

## SOBREMESAS

Salada de fruta  
Arroz doce  
Bolo-rei  
Farófas  
Mousse de chocolate  
Sonhos  
Tronco de Natal

Café, chá e petit fours

Preço por pessoa: € 59

[VOLTAR AO MAPA](#)



# BUFFET DE NATAL III

## SALADAS

Alfaces mistas com coentros  
Trilogia de tomate  
Cenoura, chuchu, alface  
Caesar de camarão  
Taboullet de queijo feta, abacaxi e coentros  
Polvo com coentros  
Legumes assados, penne e manjeriço  
Melão texturizado com presunto  
Rosbife com molho virgem  
Tabua de charcutaria e queijos nacionais

Molhos: vinagrete, maionese, cocktail

## SALGADOS

Quiche de cogumelos selvagens e bacon  
Rissóis de porco preto

## QUENTES

Creme de lavagante  
Medalhões de garoupa, polenta de tomate seco  
Peito de pintada corado, castanhas e cebolinhas  
Lasanha de vegetais assados

## SOBREMESAS

Fruta laminada  
Arroz doce  
Bolo-rei  
Coscorões  
Farófias  
Leite-creme  
Mousse de chocolate  
Sonhos  
Toucinho do céu  
Tronco de Natal

Café, chá e petit fours

Preço por pessoa: € 64





# BEBIDAS

## SUPLEMENTOS DE BEBIDAS

### SELEÇÃO I

Refrigerante  
Sumo de laranja natural  
Água mineral com e sem gás

Preço por pessoa: € 19

### SELEÇÃO II

Vinho Seleção da Casa - branco e tinto  
Cerveja  
Refrigerante  
Sumo de laranja natural  
Água mineral com e sem gás

Preço por pessoa: € 24

### SELEÇÃO III

Vinho Seleção Colheita - branco e tinto  
Cerveja  
Refrigerante  
Sumo de laranja natural  
Água mineral com e sem gás

Preço por pessoa: € 29



## SELEÇÃO IV

Vinho Seleção Premium - branco e tinto

Cerveja

Refrigerante

Sumo de laranja natural

Água mineral com e sem gás

Preço por pessoa: € 39

## SUPLEMENTO DE FORTIFICADO

|                          | <b>Copo</b> | <b>Garrafa</b> |
|--------------------------|-------------|----------------|
| Porto Graham's 10 anos   | € 6         | € 68           |
| Porto Graham's 20 anos   | € 12        | € 125          |
| Moscatel Alambre 20 anos | € 11        | € 105          |



## INFORMAÇÃO ADICIONAL

### PREÇOS

Todos os preços incluem IVA à taxa legal.

#### Especial para crianças:

Até 3 anos: gratuito

De 4 a 12 anos: 50% desconto

Está incluída a impressão dos menus individuais personalizados.

### COMIDAS E BEBIDAS

Privilegiamos ingredientes de origem local.

Pedimos informação antecipada de restrições alimentares e/ou alergias para que possamos providenciar opção alternativa.

Não será permitida a entrada de comidas e bebidas no evento que não sejam providenciadas ou autorizadas previamente pelo Hotel (ver Taxa de Rolha).

Não será permitida a saída de comidas e bebidas da área afeta ao evento.

### TAXA DE ROLHA

Vinhos: € 28 por garrafa

Espirituosos: € 33 por garrafa

Champanhe: € 50 por garrafa

### CONFIRMAÇÃO DE CONVIDADOS E EMENTA

O número estimado de convidados deverá ser confirmado até 15 dias úteis antes da data do evento.

A ementa escolhida deverá ser confirmada até 15 dias úteis antes da data do evento.

O número final de convidados deverá ser confirmado até 5 dias úteis antes da data do evento.

O hotel reserva-se o direito de revisão dos espaços a usar caso se verifique uma redução significativa do número de convidados confirmados.

Se o número de convidados for superior ao confirmado, a faturação será ajustada em conformidade.



# TIVOLI

ORIENTE  
LISBOA HOTEL

[VOLTAR AO MAPA](#)



# MENUS DE JANTAR

## MENU I

Creme de tomate, bacalhau lascado e poejo  
Peito de peru recheado com figo, couve roxa estufada  
Folhado caramelizado de maçã, noz e canela

€ 35 por pessoa

## MENU II

Creme de couve-flor assada, azeite de trufa negra  
Strudel de bacalhau com camarão e couve portuguesa  
Pudim abade de Priscos, compota de citrinos

€ 35 por pessoa



## MENUS DE JANTAR

### MENU III

Aveludado de aipo e amêndoa torrada, crocante de sésamo tostado  
Robalo, broa, salpicão de camarão, molho de azeitona preta e cerefólio  
Lombinho de porco marinado à alentejana, gratin de batata e maçã,  
molho de alecrim  
Torta de amêndoa e limão

€ 45 por pessoa

### MENU IV

Creme de santola, aguardente velha e clorofila de coentros  
Bacalhau, couve portuguesa, mini legumes e ovo escalfado  
Pato confitado em cannellonis, cogumelos salteados e molho de citrinos  
Bolo de chocolate e ginjinha

€ 45 por pessoa



# MENUS DE JANTAR

## **BUFFET DE SOBREMESAS NATALÍCIAS**

Bolo-rei  
Fatias douradas com amêndoa e canela  
Coscorões  
Broa de alfarroba e laranja (versão vegan)  
Sonhos de abóbora  
Tronco de Natal  
Arroz-doce com frutos secos (versão vegan)  
Sopa dourada  
Crumble natalício  
Salada de frutas e fruta laminada

Substituição de sobremesa por buffet de sobremesas natalícias:  
suplemento de € 7 por pessoa



# BUFFETS

Mínimo de 25 pessoas

## BUFFET DE NATAL ORIENTE

### SALADAS

Seleção de saladas simples: alface, tomate, cenoura, milho  
Variedade de molhos: vinagrete, iogurte, cocktail e caril  
Salada de tomate, queijo mozzarella e manjericão  
Salada de feijão verde, cebola roxa e atum  
Salada de couve coração, cenoura, passas e maionese de citrinos  
Salada de bulgur, pepino, tomate, salsa e hortelã

### QUENTES

Aveludado de abóbora com amêndoa torrada  
Brandade de bacalhau, camarão e espinafres  
Peito de peru assado no forno com bacon e castanhas  
Esparguete, espargos, azeitona e tomate cherry

### SOBREMESAS

Bolo-rei  
Fatias douradas com amêndoa e canela  
Coscorões  
Broa de alfarroba e laranja (versão vegan)  
Sonhos de abóbora  
Tronco de Natal  
Arroz-doce com frutos secos (versão vegan)  
Sopa dourada  
Crumble natalício  
Salada de frutas e fruta laminada

€ 32 por pessoa





# BUFFETS

Mínimo de 25 pessoas

## BUFFET DE NATAL PRIME

### SALADAS

Seleção de saladas simples: alface, rúcula, tomate, cenoura, milho,  
Variedade de molhos: vinagrete, iogurte, cocktail e caril  
Salada de quinoa, pera grelhada, queijo de cabra e vinagrete de laranja  
Salada de beterraba, maçã, uva e nozes  
Salada de feijão-manteiga, lula, colorau e malagueta fresca  
Ratatouille de legumes com coentros e fiambre de peru fumado  
Quiche de legumes assados e pesto

### QUENTES

Creme de castanhas e cogumelos, azeite de trufa  
Bacalhau assado com broa e grelos salteados  
Perna de peru assada no forno com batata-doce  
Penne salteado com creme de abóbora assada, salsa e tofu

### SOBREMESAS

Bolo-rei  
Fatias douradas com amêndoa e canela  
Coscorões  
Broa de alfarroba e laranja (versão vegan)  
Sonhos de abóbora  
Tronco de Natal  
Arroz-doce com frutos secos (versão vegan)  
Sopa dourada  
Crumble natalício  
Salada de frutas e fruta laminada

€ 38 por pessoa

[VOLTAR AO MAPA](#)



# BUFFETS

Mínimo de 25 pessoas

## BUFFET DE NATAL SUBLIME

### SALADAS

Seleção de saladas simples: alface, rúcula, tomate, cenoura, milho,  
Variedade de molhos: vinagrete, iogurte, cocktail e caril  
Salada de grão com bacalhau, alho e coentros  
Salada de frango, milho, aipo e maçã Granny Smith  
Salada de tomate, pimentos assados, azeitona preta e queijo feta  
Salada de legumes grelhados, orégãos e parmesão  
Salmão marinado, cebola roxa e aneto  
Tarte de legumes grelhados e orégãos

### QUENTES

Creme de espargos, azeite de trufa  
Bacalhau confitado com alho e tomilho, batata assada e couve portuguesa  
Lombo de porco, castanha, bacon e cebolinhas  
Almôndegas vegan estufadas com vegetais

### SOBREMESAS

Bolo-rei  
Fatias douradas com amêndoa e canela  
Coscorões  
Broa de alfarroba e laranja (versão vegan)  
Sonhos de abóbora  
Tronco de Natal  
Arroz-doce com frutos secos (versão vegan)  
Sopa dourada  
Crumble natalício  
Salada de frutas e fruta laminada

€ 44 por pessoa

[VOLTAR AO MAPA](#)



# SUPLEMENTOS

## SUPLEMENTO DE SHOW COOKING

Taco station: € 8 por pessoa  
Risotto station: € 8 por pessoa  
Pasta station: € 10 por pessoa  
Camarão à guilho station: € 10 por pessoa

## SUPLEMENTO DE BEBIDAS

### SELEÇÃO BEBIDAS I

Refrigerantes  
Sumo de Laranja  
Água Mineral (com e sem gás)

Preço por pessoa: € 8,50

### SELEÇÃO BEBIDAS II

Vinhos seleção Tivoli  
Refrigerantes  
Sumo de laranja  
Cerveja  
Água mineral (com e sem gás)

Preço por pessoa: € 10

### SELEÇÃO BEBIDAS III

Vinho branco Tons de Duorum  
Vinho tinto Tons de Duorum  
Refrigerantes  
Sumo de laranja  
Cerveja  
Água mineral (com e sem gás)

Preço por pessoa: € 13

### SELEÇÃO BEBIDAS IV

Vinho branco Dona Maria  
Vinho tinto Dona Maria  
Refrigerantes  
Sumo de laranja  
Cerveja  
Água mineral (com e sem gás)

Preço por pessoa: € 16



## SUPLEMENTOS

### COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Mínimo 15 pessoas

#### PORTO DE HONRA

Porto  
Sumo de laranja  
Água mineral (com e sem gás)

€ 8,90 por pessoa - 30 min  
€ 12,40 por pessoa - 60 min

#### COCKTAIL DE VERÃO

Caipirinha  
Mojito  
Kir Royal  
San Francisco (sem álcool)  
Refrigerantes  
Água mineral (com e sem gás)

€ 17,40 por pessoa - 30 min  
€ 28,40 por pessoa - 60 min

#### COCKTAIL SANGRIA

Sangria branca  
Sangria tinta  
Sangria espumante  
Cerveja pressão  
Sumo de laranja  
Refrigerantes  
Água mineral (com e sem gás)

€ 24,90 por pessoa - 60 min

#### COCKTAIL ESPUMANTE

Espumante  
Porto Tónico  
Belini  
Cerveja pressão  
Sumo de laranja  
Sumo tomate  
Água mineral (com e sem gás)

€ 14,40 por pessoa - 30 min  
€ 19,90 por pessoa - 60 min

#### BEBIDA DE BOAS-VINDAS

Porto  
Vermute  
Sumo de laranja  
Sumo tomate  
Água mineral (com e sem gás)

€ 11,90 por pessoa - 30 min  
€ 15,40 por pessoa - 60 min

#### COCKTAIL TRADICIONAL

Porto  
Moscatel  
Espumante  
Sumo de laranja  
Água mineral (com e sem gás)

€ 17,40 por pessoa - 30 min  
€ 29,90 por pessoa - 60 min



# SUPLEMENTOS

## **BEBIDAS APÓS A REFEIÇÃO**

Mínimo 15 pessoas

Gin (Beefeater)  
Vodka (Eristoff)  
Rum (Havana 3 Anos)  
Whisky novo  
Whisky velho  
Porto  
Vermute  
Vinho (tinto, branco, rosé)  
Sumo de laranja  
Sumo de tomate  
Refrigerantes  
Cerveja  
Água mineral (com e sem gás)

€ 12 por pessoa - 30 min

€ 15 por pessoa - 60 min

€ 22 por pessoa - 120 min



Decoração natalícia na sala e música ambiente incluídas durante a refeição

## **EXTRAS**

Festa temática: preços sob consulta  
Pai Natal, photobooth, animação, iluminação, som e DJ: preços sob consulta

Caso tenha alguma restrição, alergia  
ou preferência alimentar, por favor informe-nos.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida incluindo o couvert,  
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.  
(Artigo 135 n.º 1 conjugado com o n.º 3 do Decreto Lei n.º 10/2015 de 16 de Janeiro)

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

I.V.A. incluído à taxa em vigor.



# NH COLLECTION

LISBOA • LIBERDADE





# MENUS DE NATAL

## MENU INCENSO

### SOPA

Canja de bacalhau e berbigão, ovo escalfado e coentros

### PRATO PRINCIPAL

Tranche de corvina com sucos de caldeirada

### SOBREMESA

Rabanada de brioche com gelado de baunilha

Café ou chá

Preço por pessoa: € 34,90  
(bebidas não incluídas)





# MENUS DE NATAL

## MENU MIRRA

### SOPA

Sopa de peixe e mariscos da nossa costa

### PRATO PRINCIPAL

Perna de pato confitada, polenta cremosa, brunesa de legumes da estação

### SOBREMESA

Entremeio de frutos vermelhos, biscuit e crocante chocolate branco

Café ou chá

Preço por pessoa: € 36,40  
(bebidas não incluídas)



# MENUS DE NATAL

## MENU OURO

### ENTRADA

Estaladiço de alheira com maçã, maionese de sweet chilli e micro greens

### PRATO PRINCIPAL

Lombo de bacalhau assado, puré de batata-doce, grelos salteados e azeitonas pretas

### SOBREMESA

Maçã assada em vinho do Porto, creme inglês, crumble de nozes

Café ou chá

Preço por pessoa: € 38,40  
(bebidas não incluídas)



# MENUS DE JANTAR

## MENU REIS MAGOS

### ENTRADA

Salmão fumado, waffles de citrinos, creme fraïche e micro leaves

### PRATO PRINCIPAL

Peito de peru assado, molho de laranja e alecrim, batata gratin

### SOBREMESA

Mousse de três chocolates, biscoito de cacau e creme de maracujá

Café ou chá

Preço por pessoa: € 41,40  
(bebidas não incluídas)



# BUFFET DE NATAL

## SALADAS

Alfaces mistas e folhagens  
Pepino com iogurte e hortelã  
Salada de tomate com oregãos  
Pérolas de mozzarella, tomate cherry, manga e azeitona verde  
Salada de polvo, duo de pimentos e coentros  
Quinoa salteada com camarão, manga, tomate cherry e cebolinho

## ENTRADAS

Bacalhau lascado, cremoso de castanhas e erva-doce, cherry confit  
Cocktail de camarão com manga e maçã verde  
Presunto serrano com melão e redução de vinho do Porto  
Tártaro de salmão, creme fraïche e abacate  
Seleção de salgados tradicionais

## QUENTES

Creme de peixe e mariscos  
Gratinado de bacalhau e espinafres  
Lombo de porco marinado, legumes da estação e batata coradas  
Penne rigati em molho carbonara com espinafre e cogumelos

## SOBREMESAS

Arroz doce  
Mousse de manga  
Minestrone de frutas com manjeriço  
Ópera de chocolate  
Rabanadas  
Sonhos de Natal  
Tábua de queijos variados, cesto de pães e grissinos  
(acompanha compota e frutos secos)

Café ou chá

Preço por pessoa: € 52,90  
(bebidas não incluídas)



## BEBIDAS

### NH COLLECTION SELECTION

Serras de Azeitão vinho branco (Alentejo)  
Serras de Azeitão vinho tinto (Alentejo)  
Refrigerantes  
Cerveja  
Sumo de laranja  
Águas minerais com e sem gás

Preço por pessoa: € 12,50

### PREMIUM SELECTION

Vinho branco Quinta do Gradil (Região de Lisboa)  
Vinho tinto Quatro ventos (Douro)  
Refrigerantes  
Cerveja  
Sumo de laranja  
Águas minerais com e sem gás

Preço por pessoa: € 25

Os preços apresentados já incluem IVA à taxa legal



# NH

LISBOA CAMPO GRANDE



VOLTAR AO MAPA



# MENUS DE JANTAR

## MENU I

### ENTRADAS

Couvert Natalício do Chef

### SOPA

Creme de legumes com gratinado de queijo chèvre

### PRATO

Bacalhau à lagareiro em cama de legumes

### SOBREMESA

Brownie especial da casa  
com gelado de frutos vermelhos

### BEBIDAS

Vinho  
Cerveja  
Refrigerantes  
Água  
Café (seleção NH)

Preço por pessoa: € 32



# MENUS DE JANTAR

## MENU II

### ENTRADAS

Couvert Natalício do Chef

### SOPA

Creme de mariscos

### PRATO

Salmão em crostra de pistacchio e gratin de legumes

Folhado crocante de peru ao forno

### SOBREMESA

Mousse de lima com crumble de canela

### BEBIDAS

Vinho  
Cerveja  
Refrigerantes  
Água  
Café (seleção NH)

Preço por pessoa: € 39,50





# **SOBREMESAS NATALÍCIAS**

## **BUFFET SOBREMESAS**

Arroz doce

Pudim de Natal

Fatias douradas

Sonhos

Tronco de Natal

Preço por pessoa: € 12



# NH

SINTRA CENTRO



VOLTAR AO MAPA



# MENUS DE JANTAR

## MENU I

SELECIONE UMA ENTRADA + UM PRATO PRINCIPAL + UMA SOBREMESA

### ENTRADA

Creme de ervilhas, crocante de presunto e azeite  
ou  
Folhado de mozzarella tomate e pesto refrescado com ervas aromáticas

### PRATO

Filete de pescada à meunière, tomate seco e esmagado de batata  
ou  
Pato em coxa confitado, batata gratin e redução de vinho do Porto

### SOBREMESA

Arroz doce tradicional com canela  
ou  
Tarte de limão merengada

### BEBIDAS

### CAFÉ

Preço por pessoa: € 40  
(bebidas não incluídas)

Suplemento de segundo prato: € 10 por pessoa  
Buffet de sobremesas de Natal: € 12 por pessoa



# MENUS DE JANTAR

## MENU II

SELECIONE UMA ENTRADA + UM PRATO PRINCIPAL + UMA SOBREMESA

### ENTRADA

Sopa de peixes da nossa costa  
ou  
Carpaccio de novilho, azeite e as lascas de parmesão

### PRATO

Bacalhau assado, puré de grão e espinafres  
ou  
Filet de novilho, gratinado de batata e espinafres salteados

### SOBREMESA

Pera bêbeda  
ou  
Tartelete de crème brûlée

### BEBIDAS

### CAFÉ

Preço por pessoa: € 48  
(bebidas não incluídas)

Suplemento de segundo prato: € 10 por pessoa  
Buffet de sobremesas de Natal: € 12 por pessoa



# MENUS DE JANTAR

## MENU III

### BUFFET

#### PARA COMEÇAR

Seleção de pão  
Sortido de salgadinhos  
Salada mista  
Duas saladas compostas do Chef

#### SOPA

Creme de abóbora

#### PRATOS PRINCIPAIS

(selecione 1 opção)

Bacalhau com natas  
ou  
Novilho estufado com arroz selvagem  
e cogumelos do bosque salteados

#### BUFFET DE SOBREMESAS DE NATAL

#### BEBIDAS

#### CAFÉ

Preço por pessoa: € 39  
(bebidas não incluídas)

Suplemento de segundo prato: € 10 por pessoa



# MENUS DE JANTAR

## MENU IV

### BUFFET

#### PARA COMEÇAR

Seleção de pão  
Sortido de salgadinhos  
Salada mista  
Três saladas compostas do Chef

#### SOPA

Caldo verde

#### PRATOS PRINCIPAIS

(selecione 1 opção)

Salmão braseado, puré de batata e azeitonas pretas

Lombo de porco recheado com farinheira,  
batata assada e brócolos

#### BUFFET DE SOBREMESAS DE NATAL

#### BEBIDAS

#### CAFÉ

Preço por pessoa: € 48  
(bebidas não incluídas)

Suplemento de segundo prato: € 10 por pessoa



**NH**

**DONA INÊS**  
COIMBRA · PORTUGAL



VOLTAR AO MAPA



# BUFFET DE NATAL

## ENTRADAS FRIAS

Alface ibérica, tomate aos gomos, cenoura ralada  
salada grega, tortilha, quiche de legumes,  
bola de carne, salgadinhos variados

## SOPA

(selecione 1 opção)

Sopa de peixe com coentros e courtons  
Creme da horta com amêndoa  
Caldo verde com chouriço crocante

## PEIXE

(selecione 1 opção)

Cremoso de bacalhau com salada de laranjas e folhas da horta  
Salmão braseado, batata camponesa e legumes assados  
Lascada de bacalhau com broa, tiras de couve-lombarda crocante e bacon  
Filetes de robalo com gengibre e lima, batata  
Doce laranja assada, ratatouille de legumes

## CARNE

(selecione 1 opção)

Alcatra de novilho com molho madeira, batatinha assada e grelos salteados  
Bochechas de porco ibérico confitadas, esmagada de batata e legumes assados  
Arroz de pato gratinado com parmesão  
Cabrito assado no forno, batata alourada e migas de pão de milho

## SOBREMESAS

Mini pastel de nata, rabanadas, filhós, sonhos e sua calda, baba de camelo,  
maçã assada, leite creme, bolo-rei, seleção de frutas laminadas  
mesa de queijos diversos com bolachinhas e tostas, compotas e frutos secos.

Preço por pessoa: € 35 (1 prato)  
Preço por pessoa: € 40 (2 pratos)





## BUFFETS DE NATAL

### **BUFFET DONA INÊS**

(mínimo 20 pessoas)

Couvert, Saladas Simples e Compostas, Salgadinhos Diversos,  
Sopa, 1 Prato Principal,  
Sobremesas natalícias e Fruta Laminada.

Preço por pessoa: € 35  
(bebidas não incluídas)

### **BUFFET COIMBRA**

(mínimo 20 pessoas)

Buffet Dona Inês  
+  
1 prato principal

Preço por pessoa: € 40  
(bebidas não incluídas)

### **BUFFET VIP**

(mínimo 20 pessoas)

Buffet Coimbra  
+  
Cocktail de boas-vindas antes da refeição

Bebidas durante a refeição - vinhos Praça dos Marqueses,  
Água, sumo, café e chá

Preço por pessoa: € 45



## COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Vinho branco e tinto “Praça dos Marqueses”

Variedade de cocktails sem álcool

Água com e sem gás

Sumo de laranja

Chips de bar

Tapas variadas

Preço por pessoa: € 5



# SUPLEMENTO BEBIDAS

## **ESPUMANTE**

Valor por pessoa e por serviço de espumante no final da refeição: € 4

## **GIN**

Valor por pessoa e por suplemento de gin de boas-vindas: € 10

## **COCKTAIL**

Valor por pessoa e por suplemento de cocktails: € 10



## **CONDIÇÕES GERAIS**

### **TEMPO DE SERVIÇO INCLUÍDO**

2 horas

### **CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

25% na confirmação do evento

45% até 30 dias antes do evento

30% até 15 dias antes do evento

### **CANCELAMENTOS**

Sem custo até 15 dias antes do evento

50% não reembolsável até 8 dias antes do evento

100% não reembolsável a partir de 7 dias antes do evento



# NH COLLECTION

PORTO BATALHA





# MENUS DE JANTAR

## BUFFET

### ENTRADAS FRIAS

Saladas simples e saladas compostas

### ENTRADAS QUENTES

Creme de legumes  
Rissóis variados  
Ovos recheados  
Seleção de quiches  
Tomate recheado  
Tábua de queijos e enchidos

### PASTA

Penne napolitana

### PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau lascado com broa  
Lombinhos de porco

### SOBREMESAS

Buffet Natalício

Preço por pessoa: € 42  
(mínimo de 20 pessoas)

IVA incluído

Inclui um prato principal à escolha.

Suplemento para segundo prato principal: € 8

Bebidas não incluídas: por favor consulte suplemento bebidas.

[VOLTAR AO MAPA](#)



# MENUS DE JANTAR

## MENU I

### ENTRADA

Aveludado de alho-francês  
ou  
Vol-au-vent de camarão

### PRATO PRINCIPAL

Polvo à lagareiro com azeitona marinada  
ou  
Posta de vitela, espetada de batata nova e legumes natalícios

### SOBREMESA

Trio de frutas sazonal laminada  
ou  
Parfait de maracujá e chocolate

Preço por pessoa: € 48  
(bebidas não incluídas)

IVA incluído  
Por favor consultar suplemento bebidas



# MENUS DE JANTAR

## MENU II

### ENTRADA

Creme de abóbora  
ou  
Estaladiço de alheira, cogumelos e rúcula

### PRATO PRINCIPAL

Tranche de salmão, molho de limão e gengibre, quenelle de batata e legumes  
ou  
Tranche de vitela, batata assada e legumes natalícios

### SOBREMESA

Trio de fruta sazonal laminada  
ou  
Tartelete de frutos silvestres

Preço por pessoa: € 35  
(bebidas não incluídas)

IVA incluído  
Por favor consultar suplemento bebidas

[VOLTAR AO MAPA](#)





# MENUS DE JANTAR

## MENU III

### ENTRADA

Creme de abóbora, castanhas e flocos de presunto serrano  
ou  
Trouxa de requeijão com compota de tomate

### PRATO PRINCIPAL

Bacalhau lascado com broa  
ou  
Supremo de frango, arroz de ervas e molho de maracujá

### SOBREMESA

Trio de fruta sazonal laminada  
ou  
Arroz doce com gelado de baunilha

Preço por pessoa: € 29  
(bebidas não incluídas)

IVA incluído  
Por favor consultar suplemento bebidas

[VOLTAR AO MAPA](#)



# BEBIDAS

## SUPLEMENTO DE BEBIDAS

### SELEÇÃO PREMIUM NH COLLECTION

Seleção de vinhos Premium NH Collection, águas, cervejas, refrigerantes, chá ou café

Preço por pessoa: € 15

### SELEÇÃO NH COLLECTION

Seleção de vinhos NH Collection, águas, cervejas, refrigerantes, chá ou café

Preço por pessoa: € 9

### OUTRAS BEBIDAS

Água com e sem gás, refrigerantes, chá ou café

Preço por pessoa: € 4



## **CONDIÇÕES GERAIS**

### **TEMPO DE SERVIÇO**

2 horas

### **CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

25% na confirmação do evento

45% até 30 dias antes do evento

30% até 15 dias antes do evento

### **CANCELAMENTOS**

Sem custo até 15 dias antes do evento

50% não reembolsável até 8 dias antes do evento

100% não reembolsável a partir de 7 dias antes do evento



**NH**  
PORTO JARDIM

[VOLTAR AO MAPA](#)



# MENUS DE JANTAR

## BUFFET

### ENTRADAS FRIAS

Saladas simples e saladas compostas

### ENTRADAS QUENTES

Creme de legumes  
Rissóis variados  
Ovos recheados  
Seleção de quiches  
Tomate recheado  
Tábua de queijos e enchidos

### PASTA

Penne napolitana

### PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau lascado com broa  
e / ou  
Lombinhos de porco

### SOBREMESAS

Buffet natalício

Preço por pessoa: € 42  
(mínimo de 20 pessoas)

IVA incluído

Inclui um prato principal à escolha.

Suplemento para segundo prato principal: € 8

Bebidas não incluídas: por favor consulte o suplemento de bebidas

[VOLTAR AO MAPA](#)



# MENUS DE JANTAR

## MENU I

### ENTRADA

Aveludado de alho-francês  
ou  
Vol-au-vent de camarão

### PRATO PRINCIPAL

Polvo à lagareiro com azeitona marinada  
ou  
Posta de vitela, espetata de batata nova e legumes natalícios

### SOBREMESA

Trio de fruta sazonal laminada  
ou  
Parfait de maracujá e chocolate

Preço por pessoa: € 48  
(bebidas não incluídas)

IVA incluído  
Por favor consultar suplemento bebidas

[VOLTAR AO MAPA](#)



# MENUS DE JANTAR

## MENU II

### ENTRADA

Creme de abóbora  
ou  
Estaladiço de alheira, cogumelos e rúcula

### PRATO PRINCIPAL

Tranche de salmão, molho de limão e gengibre, quenelle de batata e legumes  
ou  
Tranche de vitela, batata assada e legumes natalícios

### SOBREMESA

Trio de fruta sazonal laminada  
ou  
Tartelete de frutos silvestres

Preço por pessoa: € 35  
(bebidas não incluídas)

IVA incluído  
Por favor consultar suplemento bebidas

[VOLTAR AO MAPA](#)



# MENUS DE JANTAR

## MENU III

### ENTRADA

Creme de abóbora, castanhas e flocos de presunto serrano  
ou  
Trouxa de requeijão com compota de tomate

### PRATO PRINCIPAL

Bacalhau lascado com broa  
ou  
Supremo de frango, arroz de ervas e molho de maracujá

### SOBREMESA

Trio de fruta sazonal laminada  
ou  
Arroz doce com gelado de baunilha

Preço por pessoa: € 29  
(bebidas não incluídas)

IVA incluído  
Por favor consultar suplemento bebidas

[VOLTAR AO MAPA](#)





# BEBIDAS

## SUPLEMENTO DE BEBIDAS

### SELEÇÃO PREMIUM NH

Seleção de vinhos Premium NH ,  
águas, cervejas, refrigerantes, chá ou café

Preço por pessoa: € 15

### SELEÇÃO NH

Seleção de vinhos NH,  
águas, cervejas, refrigerantes, chá ou café

Preço por pessoa: € 9

### OUTRAS BEBIDAS

Água com e sem gás, refrigerantes, chá ou café

Preço por pessoa: € 4



## **CONDIÇÕES GERAIS**

### **TEMPO DE SERVIÇO**

2 horas

### **CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

25% na confirmação do evento

45% até 30 dias antes do evento

30% até 15 dias antes do evento

### **CANCELAMENTOS**

Sem custo até 15 dias antes do evento

50% não reembolsável até 8 dias antes do evento

100% não reembolsável a partir de 7 dias antes do evento



MINOR  
HOTELS

