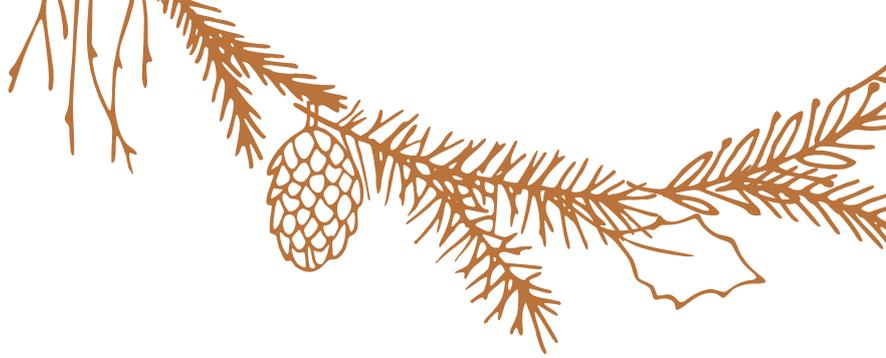




NATAL
CORPORATE
M E N U S

TIVOLI
HOTELS & RESORTS



CELEBRE ESTA ÉPOCA
FESTIVA COM A SUA EMPRESA
NUM EVENTO MEMORÁVEL
E APROVEITE OS SEGUINTES
BENEFÍCIOS EXCLUSIVOS*

**Voucher presente de alojamento por cada
30 convidados confirmados para o evento**

**Porto de oferta para reservas efetuadas
até 31 de outubro de 2023**

**Oferta exclusiva de quarto para grupos
com mais de 30 convidados**

*Benefícios sujeitos às condições do hotel
IVA incluído à taxa legal em vigor.





AVENIDA
LIBERDADE

TIVOLI
AVENIDA LIBERDADE
LISBOA HOTEL



M E N U I

ENTRADA

Cappuccino de cogumelos e avelã
Ou
Aveludado de abóbora, cebola caramelizada e gengibre

PRATO PRINCIPAL

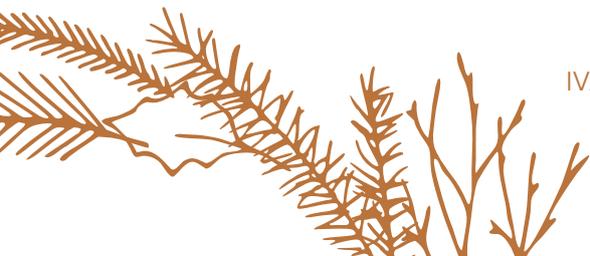
Perna de pato confitada, puré de cenoura e laranja,
molho de vinho do Porto
Ou
Tranche de salmão, ecrassé de batata doce, tomate seco,
molho mostarda antiga

SOBREMESA

Torta de laranja com texturas de frutos vermelhos
Ou
Biscuit de especiarias, cremoso de limão e mousse de canela

€ 48 por pessoa

IVA incluído à taxa legal em vigor





M E N U I I

ENTRADA

Aveludado de galinha, pérolas de legumes glaceados e avelã torrada

Ou

Salmão marinado, pepino marinado, ovo de codorniz, maionese de abacate

PRATO PRINCIPAL

Tranche de garoupa, polenta cremosa de legumes mediterrânicos, molho de açafraão

Ou

Peito de peru recheado com castanha e pinhão, cremoso de abóbora e espinafres baby

SOBREMESA

Torta de Ovo cremosa com compota de frutos vermelhos e sorvete de limão

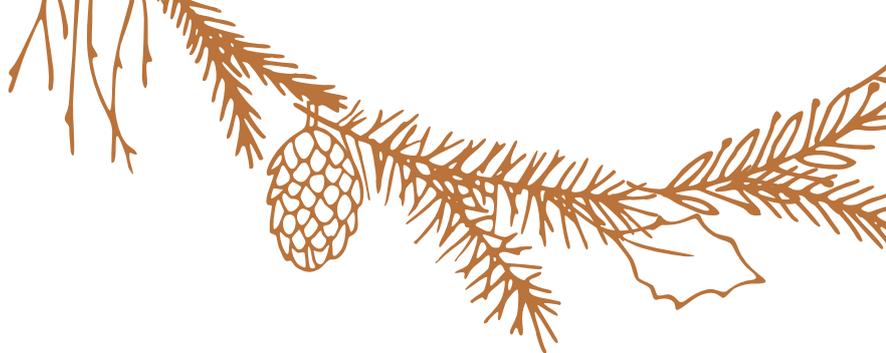
Ou

Mousse de arroz doce com cremoso e gelado de canela

€ 54 por pessoa

IVA incluído à taxa legal em vigor





M E N U I I I

ENTRADA

Carpaccio de polvo, pickle de maçã verde, aioli de açafrão,
vinagrete de ervas

Ou

Estaladiço de queijo chevre, tomate seco, manjericão,
puré de pera em calda de vinho do Porto

PRATO PRINCIPAL

Bacalhau confitado, brandade, pack choi salteado,
vinagrete rústico

Ou

Lombinho de porco ibérico, farofa de chouriço e alecrim,
cremoso couve-flor, molho de maçã reineta

SOBREMESA

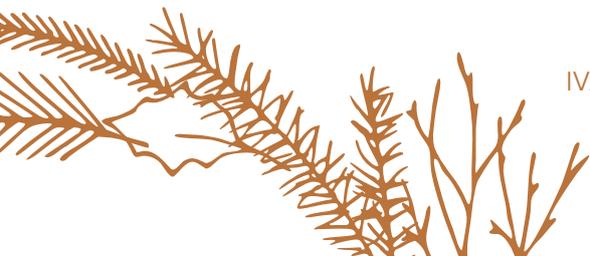
Toucinho do Céu, cremoso de maracujá e gelado de nata

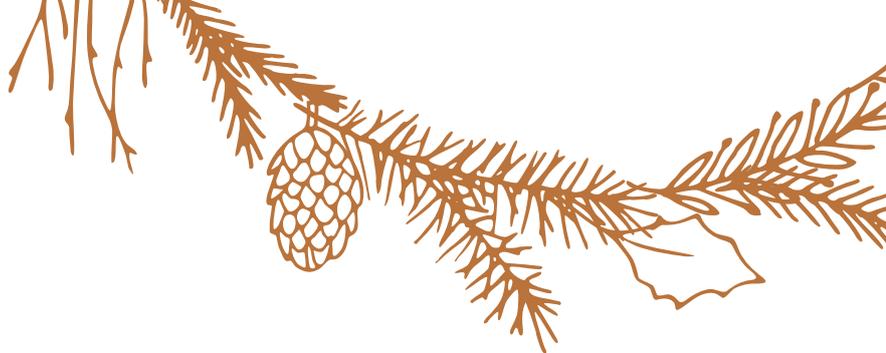
Ou

Cacau, Cereja e Baunilha

€ 59 por pessoa

IVA incluído à taxa legal em vigor





M E N U I V

ENTRADA

Bisque de lavagante, vieiras coradas e salicórnia
Ou
Terrina de foie gras, pistacho, brioche e ananás caramelizado

PRATO PRINCIPAL

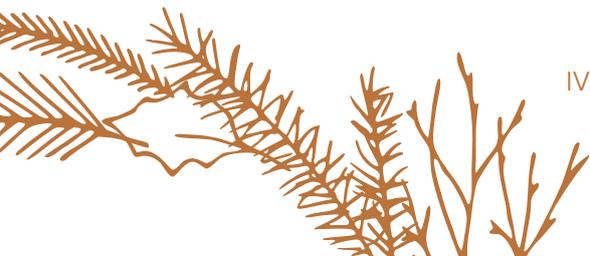
Garoupa corada, pastinaca, ervilha torta, molho fragateira
Ou
Medalhão de novilho, gratin de legumes, molho vinho tinto

SOBREMESA

Tronco de Natal
Mousse de chocolate belga com cremoso de caramelo,
crocante de avelãs e sorvete de Framboesa
Ou
Mil folhas de Azevia
Crocante de azevia, Ganache de canela
com cremoso de grão e sorvete de limão

€ 73 por pessoa

IVA incluído à taxa legal em vigor





BUFFET DE NATAL I

ENTRADAS E SALADAS FRIAS

Saladas simples: Alfaces variadas , tomate e pepino
Molhos: vinagrete, maionese e cocktail
Salada de grão com bacalhau assado, triologia de pimentos
Salada de aipo com maçã e frutos secos
Salada Grega
Quiche de tomate seco e espargos verdes
Croquete de novilho com aioli de orégãos
Salada de fusilli, frutos do mar e vinagrete rústico
Salada Caesar, frango crocante

QUENTES

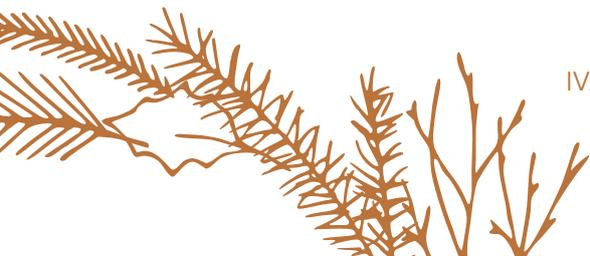
Aveludado de legumes assados
Bacalhau cremoso com espinafres
Arroz de pato

SOBREMESAS

Salada de fruta
Torta de laranja
Tronco de Natal
Leite-creme
Mousse de chocolate

€ 48 por pessoa

IVA incluído à taxa legal em vigor





BUFFET DE NATAL II

ENTRADAS E SALADAS FRIAS

Saladas simples: Alfaces variadas, tomate, pepino,
beterraba com maçã
Molhos: vinagrete, maionese, cocktail e iogurte
Salada de tomate, queijo fresco, azeitona e pesto de manjeriço
Salada Cesar com toucinho crocante
Salada de legumes assados com queijo de cabra marinado
Salada de couve roxa com alperces e frutos secos
Salada de feijão frade e atum fresco
Rissol de porco preto
Quiche de espinafres com cogumelos

QUENTES

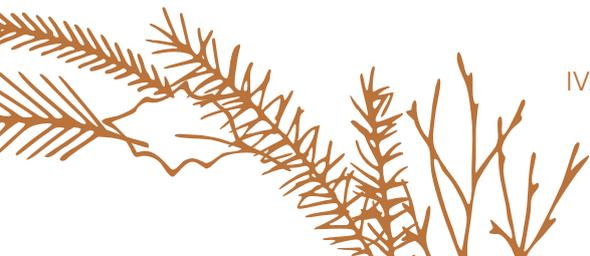
Caldo verde, chouriço assado
Bacalhau lascado com broa
Lombo de porco recheado com ameixas
Penne rigati, carbonara de camarão

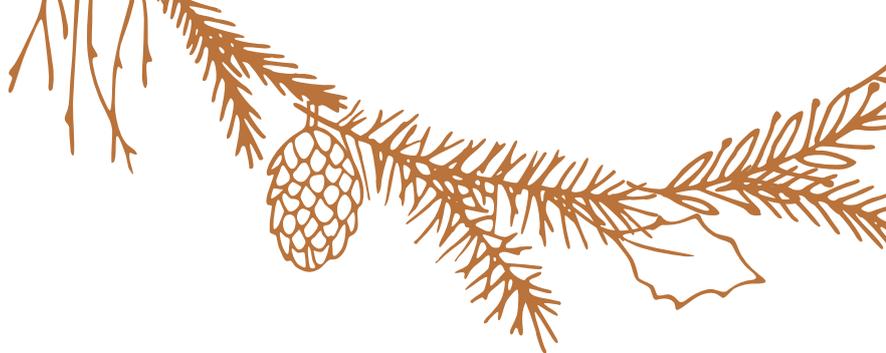
SOBREMESAS

Salada de fruta
Arroz doce
Sonhos
Tronco de Natal
Bolo-rei
Pudim Abade de Priscos
Mousse de chocolate

€ 55 por pessoa

IVA incluído à taxa legal em vigor





BUFFET DE NATAL III

ENTRADAS E SALADAS FRIAS

Saladas simples: Alfaces variadas, tomate, pepino,
beterraba com maçã
Molhos: vinagrete, maionese, cocktail, iogurte e cesar
Salada Cesar com frango pankó
Taboulet com camarão com pimentos
Salada Waldorf com pato fumado
Salada de folhagens, atum fresco, ovo codorniz e tomate cherry
Salada de farfalle com espargos verdes e tomate seco
Verrine de queijo chèvre e compota de abóbora, espinafre baby
Cocktail mariscos, com abacate
Melão com presunto, e redução de Porto
Triângulo de bacalhau com natas
Quiche camarão e alho francês
Seleção de queijos nacionais e internacionais,
Cesto de pães variados e compotas

QUENTES

Tranche de garoupa com molho champanhe
Peito de pintada corada, gratin de legumes e feijão salteado
Linguini salteado com camarão, molho de mariscos

SOBREMESAS

Seleção de fruta fresca laminada
Arroz doce
Leite-creme
Coscorões
Sonhos
Tronco de Natal
Toucinho do céu
Bolo-rei
Pudim Abade de Priscos
Torta de laranja
Mousse de chocolate

€ 55 por pessoa

IVA incluído à taxa legal em vigor

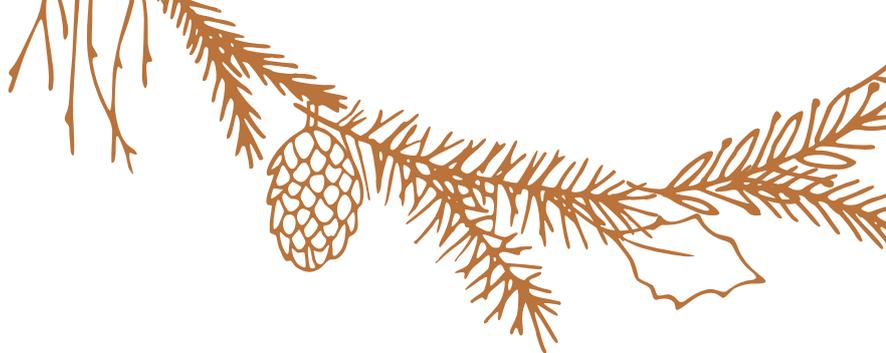




PALÁCIO
DE
SETEAIS

TIVOLI

PALÁCIO DE SETEAIS
SINTRA HOTEL



M E N U I

Creme de alho francês e amêndoas tostadas

Perna de pato confitada, folhado de legumes e molho de frutos silvestres

Travesseiro de Sintra com gelado de canela e coulis de framboesa

Café e petit fours

€ 40 por pessoa

M E N U II

Travesseiro de bacalhau, azeitona preta e microsalada

Lombinho de porco bísaro, gratin de batata à padeiro e grelos salteados

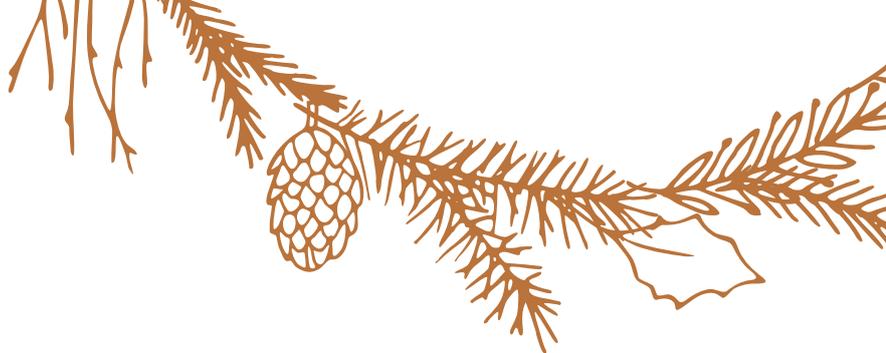
Tarte de limão merengada e frutos do bosque

Café e petit fours

€ 43 por pessoa

Bebidas não incluídas
IVA incluído à taxa legal em vigor





M E N U I I I

Folhado de queijo chévre,
tomate seco e mel de alecrim

Bacalhau, crosta de broa, polenta
de grão e molho de azeitona preta

Tarte fina de maçã com gelado de baunilha

Café e petit fours

€ 46 por pessoa

M E N U I V

Sopa de peixe da nossa costa

Medalhão de vitela, ragoût
de cogumelos e molho de alecrim

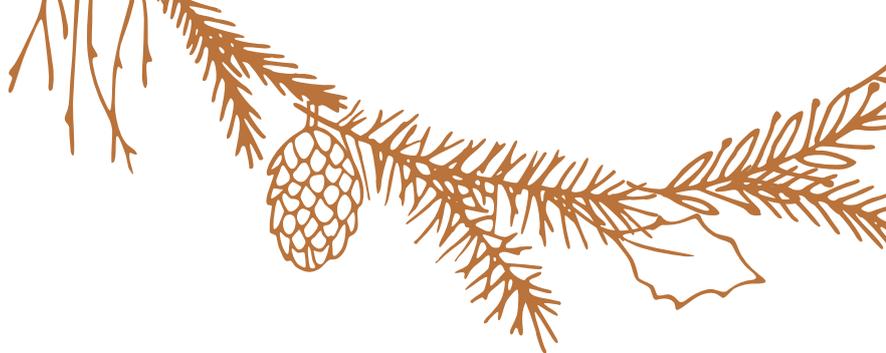
Cheesecake de frutos vermelhos
e molho toffee

Café e petit fours

€ 50 por pessoa

Bebidas não incluídas
IVA incluído à taxa legal em vigor





M E N U V

Carpaccio de novilho com ervas frescas,
molho de mostarda e lascas de parmesão

Garoupa corada, gnocchis de batata,
linguini de legumes e molho de marisco

Feuilletine de chocolate, molho
de caramelo e gelado de nata

Café e petit fours

€ 57 por pessoa

M E N U V I

Aveludado de lagosta

Trouxa de pregado com aromas
mediterrânicos, rúcula e molho de açafreão

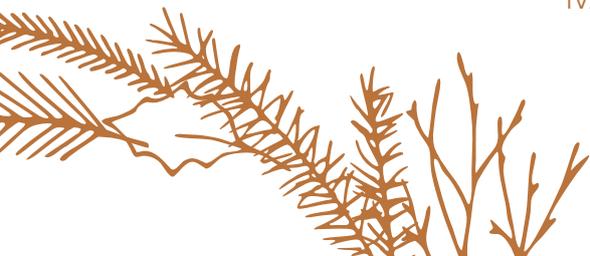
Lombo de vitelão, gratin de batata,
espinafres e molho de estragão

Pudim de maçã, gelado de canela
e coulis de frutos do bosque

Café e petit fours

€ 75 por pessoa

Bebidas não incluídas
IVA incluído à taxa legal em vigor





S U P L E M E N T O S

BUFFET DE SOBREMESAS DE NATAL

€ 10 por pessoa

BEBIDAS TIVOLI SELECTION

Vinho branco e tinto, águas minerais,
cerveja e refrigerantes

€ 10 por pessoa

BEBIDAS TIVOLI PREMIUM

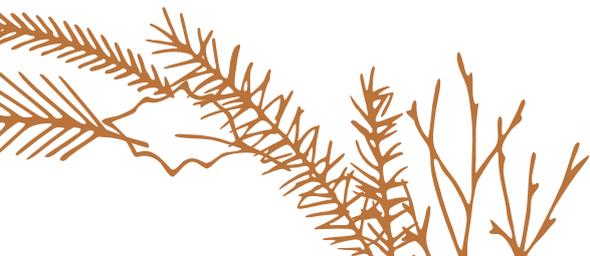
Vinho branco e tinto Monte de Cabeção - Alentejo,
água mineral, cerveja e refrigerantes

€ 14,50 por pessoa

DIGESTIVO

Uma bebida por pessoa:
Whisky, vinho do Porto, licor ou aguardente

€ 8 por pessoa

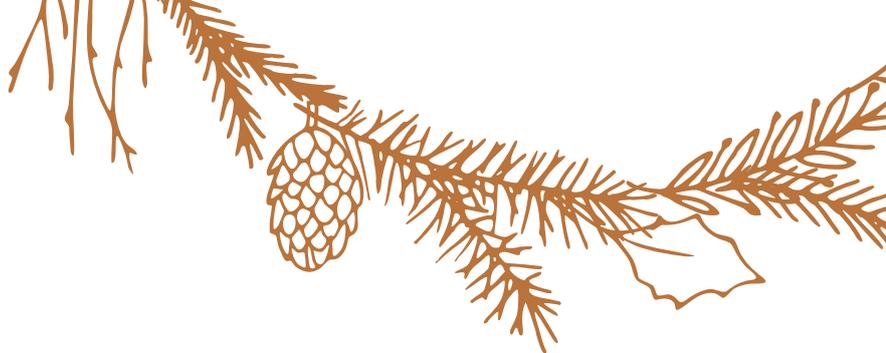




ORIENTE

TIVOLI

ORIENTE
LISBOA HOTEL



CONSTRUA O SEU MENU

Mínimo 15 pessoas

MENU 3 PRATOS | € 35 por pessoa*

1 entrada, 1 prato principal, 1 sobremesa

MENU 4 PRATOS | € 45 por pessoa*

1 entrada, 2 pratos principais, 1 sobremesa

ENTRADAS

Creme de couve-flor assada, azeite de trufa negra
Aveludado de bacalhau, tomate confitado e poejo
Veloute de aipo, crocante de sésamo tostado, clorofila de salsa
Sopa de camarão, tougarachi, sour cream
Creme de castanha, pato confit, redução de uva moscatel

PRATOS DE PEIXE

Robalo, crosta de camarão, molho de azeitona preta e cerefólio
Bacalhau confitado, couve portuguesa, mini legumes e ovo poche
Asa de raia, xerém de ovas e coentros, amêijoia e legumes assados
Açorda de corvina, hortelã da ribeira, salicórnia e gema de ovo
Pampo, miga de couve galega, frutos secos e broa de milho

PRATOS DE CARNE

Peito de peru recheado com tâmaras, puré de batata e couve roxa estufada
Lombo de porco marinado à alentejana, gratin de legumes, molho de alecrim
Supremo de frango recheado com figo e nozes, musseline de batata vitelote,
espargos e molho de uva moscatel

Pato confitado em caneloni, cogumelos salteados e molho de citrinos
Mil folhas de coelho, puré de couve flor torrada e legumes glaceados

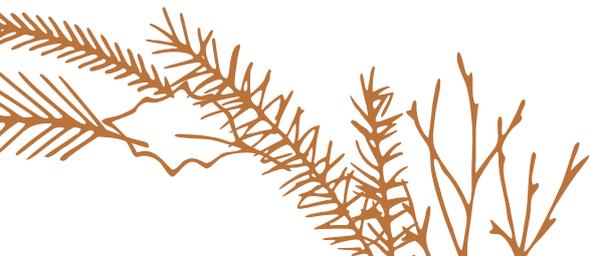
PRATOS DE CARNE

Peito de peru recheado com tâmaras, puré de batata e couve roxa estufada
Lombo de porco marinado à alentejana, gratin de legumes, molho de alecrim
Supremo de frango recheado com figo e nozes, musseline de batata vitelote,
espargos e molho de uva moscatel

Pato confitado em caneloni, cogumelos salteados e molho de citrinos
Mil folhas de coelho, puré de couve flor torrada e legumes glaceados

*sem bebidas incluídas

IVA incluído à taxa legal em vigor





BUFFET DE NATAL

Mínimo 25 pessoas

€ 29,50 por pessoa*

Saladas simples, Saladas compostas, 1 sopa,
1 carne ou peixe, 1 pasta, Sobremesas

SALADAS

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

PRATOS DE PEIXE

Creme de tomate, ovo, coentros e azeite virgem
Brandade de bacalhau gratinada com queijo parmesão
ou
Peito de peru assado no forno, molho de tomilho limão
Linguini salteada, camarão e creme de coentros

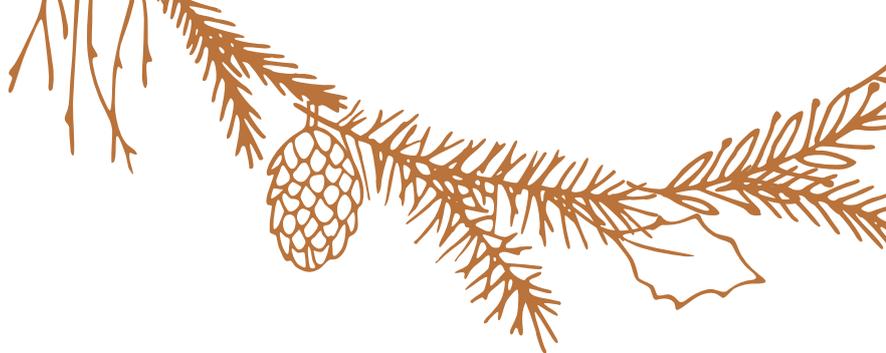
SOBREMESAS

Farófias com Creme Inglês
Arroz doce
Bolo rei
Sonhos com calda de Vinho do Porto
Rabanadas
Tronco de natal
Salada de frutas

*sem bebidas incluídas

IVA incluído à taxa legal em vigor





BUFFET ORIENTE

Mínimo 25 pessoas

€ 35 por pessoa*

Saladas simples, Saladas compostas, 1 sopa,
1 carne ou peixe, 1 pasta, Sobremesas

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
Salada de salmão marinado, batata e funcho

QUENTES

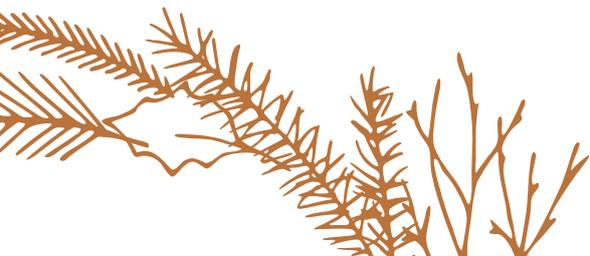
Creme leve de grão e coentros
Strudel de bacalhau com legumes e camarão
Peito de peru recheado com ameixas, molho de Porto
Cannelonni de requeijão e abóbora, pesto e nozes

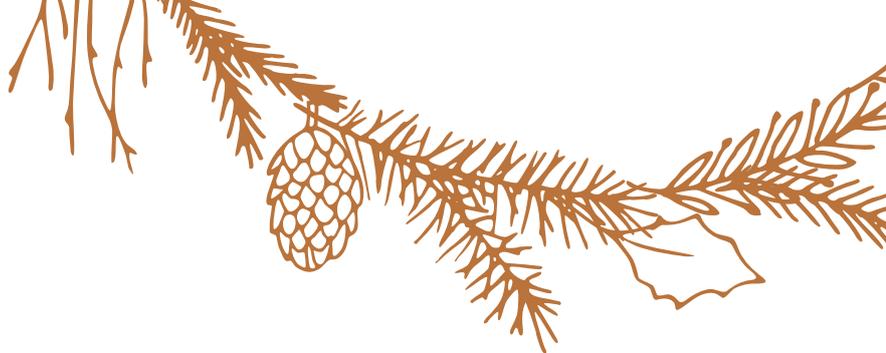
SOBREMESAS

Farófiás com Creme Inglês
Aletria
Leite creme
Bolo Rei
Sonhos com calda de Vinho do Porto
Rabanadas
Tronco de Natal
Salada de frutas

*sem bebidas incluídas

IVA incluído à taxa legal em vigor





BUFFET DAS ARÁBIAS

Mínimo 25 pessoas

€ 40 por pessoa*

Saladas simples, Saladas compostas, 1 sopa,
1 carne, 1 peixe, 1 pasta, Sobremesas

SALADAS

Seleção de saladas simples: alface, tomate, cenoura, milho
Variedade de molhos: vinagrete, iogurte, cocktail e caril
Salada de polvo, pimentos e cebola
Salada de cevada, pêra grelhada, queijo de cabra e vinagrete de citrinos
Salada de feijão manteiga, lula, sate e malagueta fresca
Ratatouille de legumes com coentros e fiambre de peru fumado
Salada de pato com caril, amendoim e passas
Salmão marinado com limão e alcaparras
Quiche de legumes assados e pesto

QUENTES

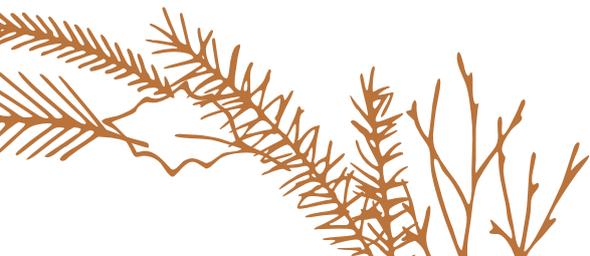
Creme de espargos, azeite de trufa
Bacalhau assado, azeite, alho e coentros
Lombinho de porco, castanha, bacon e cebolinhas
Linguini salteada, salmão fumado, funcho e sour cream-

SOBREMESAS

Farófias com Creme Inglês
Arroz doce
Bolo Rei
Sonhos com calda de Vinho do Porto
Rabanadas
Encharcada
Toucinho do céu
Tronco de Natal
Salada de frutas

*sem bebidas incluídas

IVA incluído à taxa legal em vigor





S U P L E M E N T O B E B I D A S

SELEÇÃO TIVOLI

Vinhos Branco e Tinto Seleção Tivoli
Refrigerantes, Cerveja Nacional, Água
Café ou Chá

€ 10 por pessoa

SELEÇÃO ESPECIAL I

Vinhos Branco e Tinto Seleção Tons do Duorum
Refrigerantes, Cerveja Nacional, Água
Café ou Chá

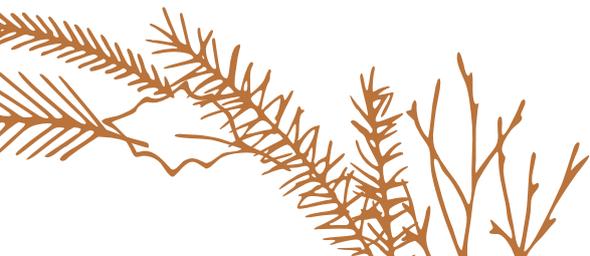
€ 13 por pessoa

SELEÇÃO ESPECIAL II

Vinhos Branco Quinta do Carmo e Tinto Maria Izabel
Refrigerantes, Cerveja Nacional, Água
Café ou Chá

€ 16 por pessoa

IVA incluído à taxa legal em vigor





TIVOLI

MARINA VILAMOURA
ALGARVE RESORT



COCKTAIL DE BOAS-VINDAS I

30 minutos

Água mineral
Sumo laranja
Sangria rosé

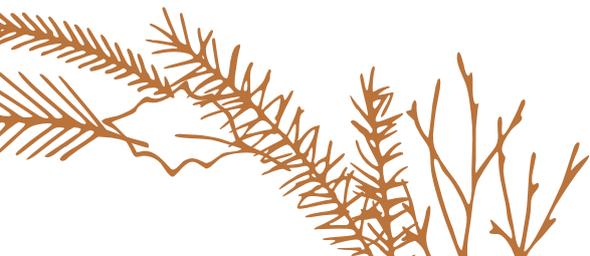
€ 8 por pessoa

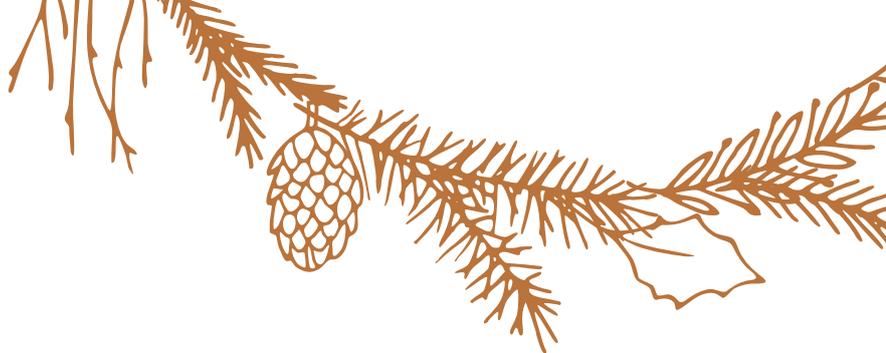
COCKTAIL DE BOAS-VINDAS II

30 minutos

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

€ 14 por pessoa





M E N U D E N A T A L 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

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

€ 45 por pessoa

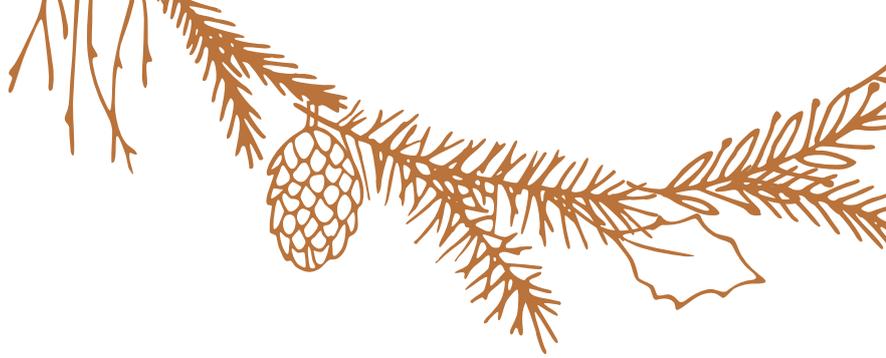
M E N U D E N A T A L I I

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

BEBIDAS
Vinho branco e tinto seleção Tivoli, cerveja,
refrigerantes, água mineral

€ 48 por pessoa





M E N U D E N A T A L I I I

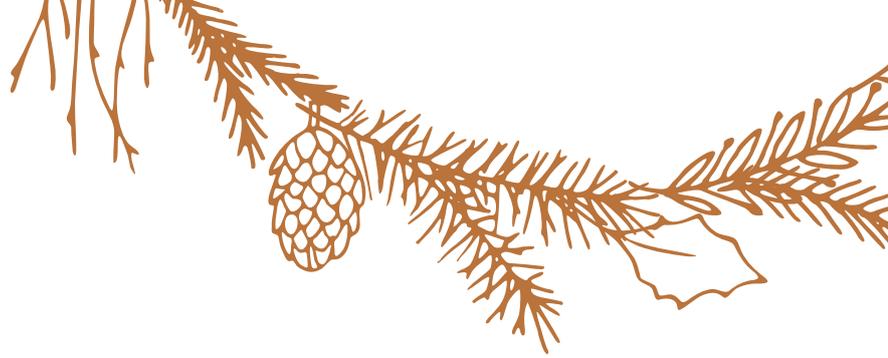
Creme de cogumelos e castanhas
Polvo confitado com cebolinha assada e batata doce
Cabrito de leite assado em migas beirãs
Árvore de Natal de chocolate e pistácio
Café à brasileira

BEBIDAS

Vinho branco e tinto seleção Tivoli, cerveja,
refrigerantes, água mineral

€ 45 por pessoa





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

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

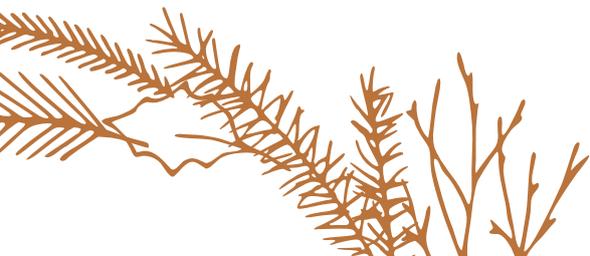
SOBREMESA

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

BEBIDAS

Vinho branco e tinto seleção Tivoli, cerveja,
refrigerantes, água mineral

€ 45 por pessoa





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 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

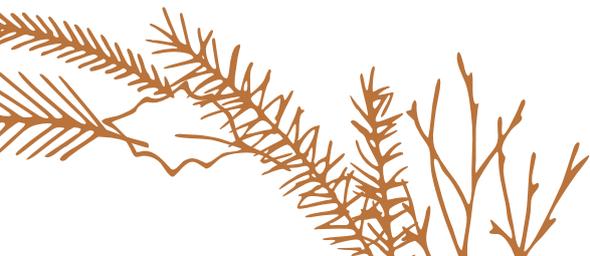
SOBREMESA

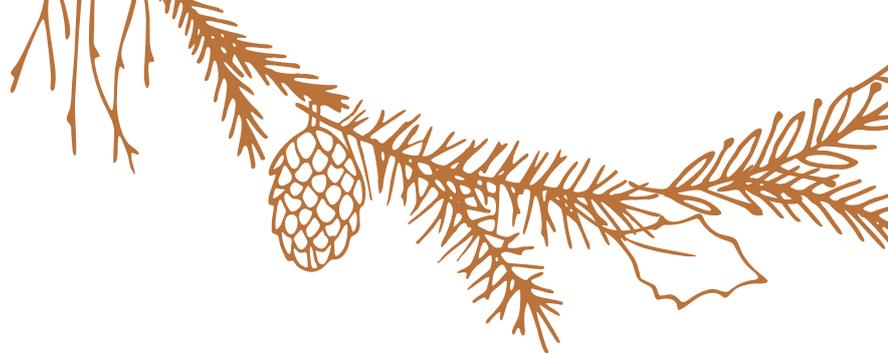
Gingerbread (biscoito de gengibre)
Bûche de Natal (tronco de natal)
Arvore de Natal
Bolo Rei
Galette des Rois
Leite creme queimado
Arroz doce
Rabanadas
Sonhos
Salada de frutas
Baú de frutas
Seleção de queijos nacionais e internacionais
Compotas, mel, frutos secos, tostas, gressinos e variedade de pães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

BEBIDAS

Vinho branco e tinto seleção Tivoli, cerveja,
refrigerantes, água mineral

€ 58 por pessoa





S U P L E M E N T O S

BUFFET DE SOBREMESAS I

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

€ 5 por pessoa

BUFFET DE SOBREMESAS II

Gringerbread
Buchette de Natal
Arvore de Natal
Bolo Rei
Galette des Rois
Leite creme queimado
Arroz doce
Rabanadas
Sonhos
Salada de frutas
Baú de frutas

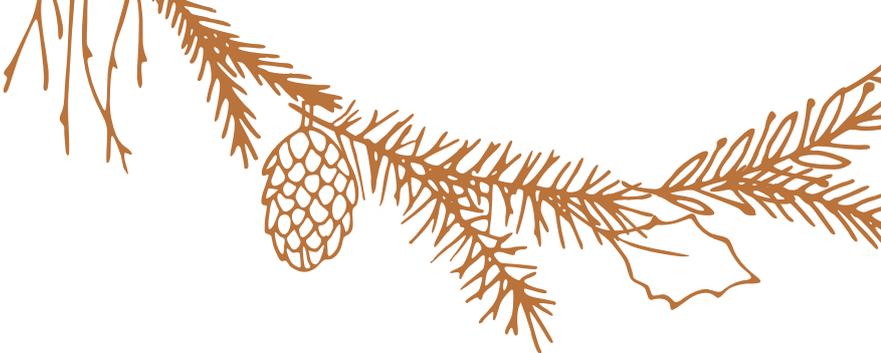
€ 9 por pessoa

MESA DE QUEIJOS

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

€ 6 por pessoa





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 e bacon, couve roxa marinada,
salada Waldorf, salada Niçoise
Salada de bacalhau com grão de bico, salada Cesar
Pasteis de bacalhau, chamuças de legumes, rissol de camarão
Prato de queijos nacionais e internacionais
Prato de charcutarias
Molho cocktail, vinagrete da casa, molho de iogurte,
vinagrete de laranja, 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

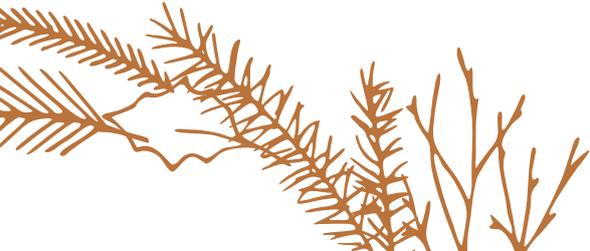
MESA DE SOBREMESAS DE NATAL

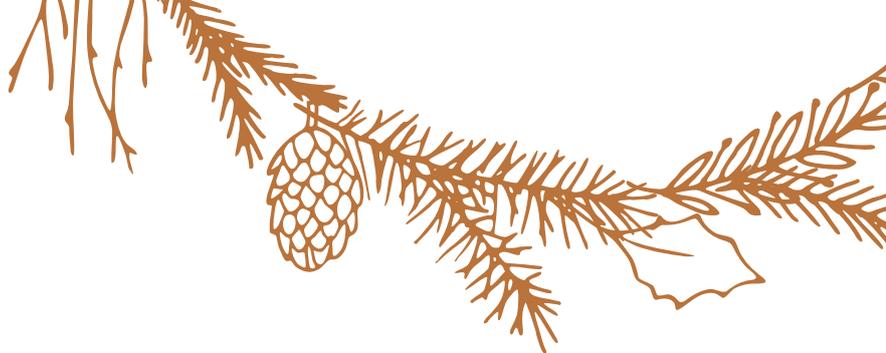
Tronco de Natal | Bolo de especiarias | Pudim de ovos
Aletria | Mousse de manga | Salada de frutas | Rutas inteiras

BEBIDAS

Água mineral, Refrigerantes,
Vinho Branco e Tinto seleção Tivoli.
Café, Chá e Seleção de Infusões

€ 55 por pessoa





S U P L E M E N T O S

BAR ABERTO

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

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

CASH BAR

Água sem gás	€ 3
Água com gás	€ 3
Refrigerantes	€ 4,50
Cerveja nacional	€ 5,50
Cerveja importada	€ 7

LICORES

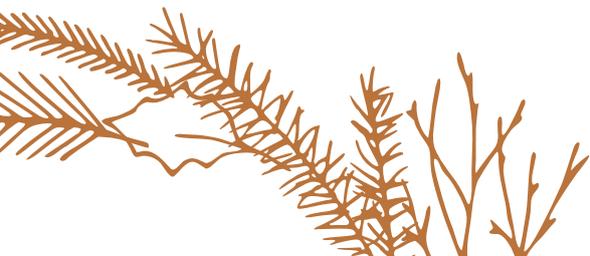
Nacional	€ 8,50
Importado	€ 9
Whisky	€ 9
Gin	€ 9
Vodka	€ 9
Rum	€ 9

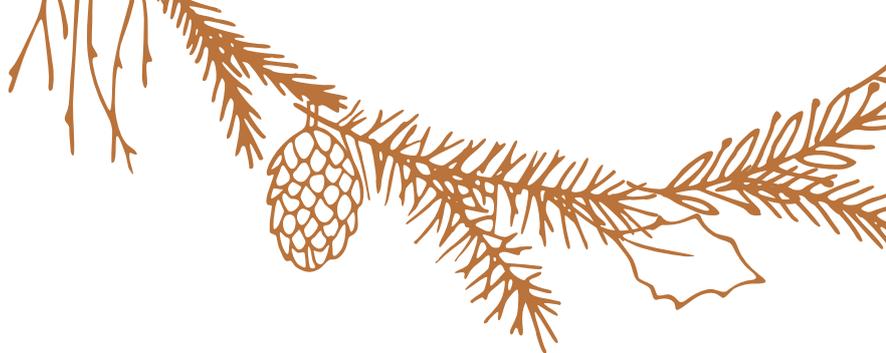
COCKTAILS

Mojito	€ 12
Caipirinha	€ 12
Margarita Morango	€ 12

VINHO SELEÇÃO TIVOLI

Branco	€ 6,50
Tinto	€ 6,50
Rosé	€ 6,50





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 por hora até às 24:00h.

A partir das 24:00h será cobrado um valor de € 5 por pessoa / por hora. Os menus apresentados são válidos para: Gemini, Centro congressos.

2. Os preços incluem

Iva à taxa legal em vigor.

02 horas de serviço de empregados.

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

½ garrafa de vinho por pessoa.

Árvore de natal e decoração de mesa alusiva.

Oferta DJ acima de 200 pessoas.

Oferta do aluguer de sala.

Animação sob consulta

3. Entrada de alimentos e bebidas

Por motivos de política de higiene alimentar não será permitida a entrada e saída de alimentos da ementa.

Caso assim o pretenda, será necessário o preenchimento de um termo de responsabilidade.

4. Confirmação de número e 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.

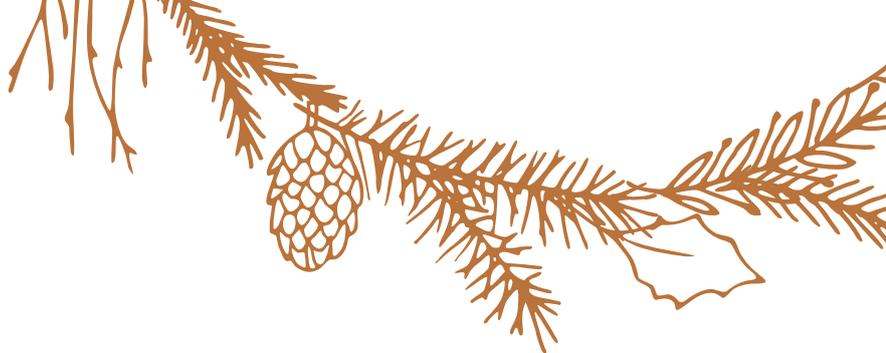




CARVOEIRO

TIVOLI

CARVOEIRO
ALGARVE RESORT



W E L C O M E D R I N K S

30 Minutos de serviço

PORTO

Port & Tonic – Vinho do Porto seco com água tónica e zest de limão
Vinhos do Porto Branco e Tawny,
Sumo de Laranja natural
Água mineral
Dry Snacks

€ 7,50 por pessoa

ESPUMANTE

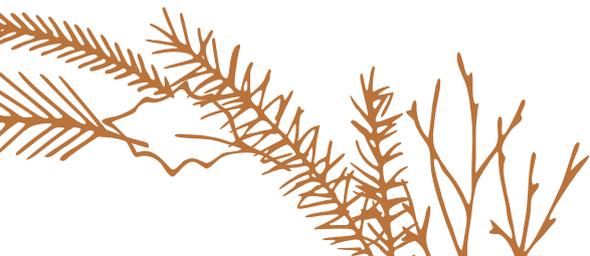
Espumante e cocktails de espumante – Kir Royal, Bellini
Sumo de Laranja natural
Água mineral
Dry Snacks

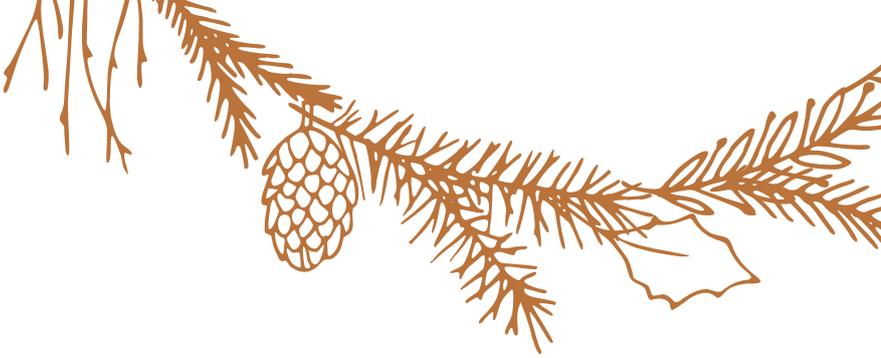
€ 8 por pessoa

CLASSIC

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

€ 10 por pessoa





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 logurte
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 á Bulhão Pato
Croquete de Presunto
Praliné de Camarão e Chili
Quiche de Alho francês e cogumelos

Escolha de 3 canapés
€ 6 por pessoa

Escolha de 6 canapés
€ 9 por pessoa





M E N U S D E J A N T A R

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

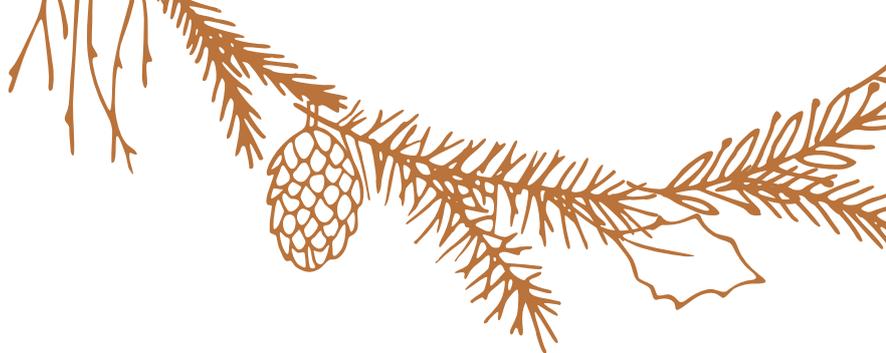
Rutas inteiras

BEBIDAS

Água mineral, Refrigerantes,
Vinho Branco e Tinto seleção Tivoli.
Café, Chá e Seleção de Infusões

€ 48 por pessoa





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

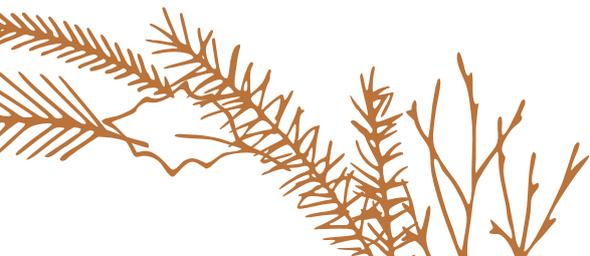
MESA DE SOBREMESAS DE NATAL

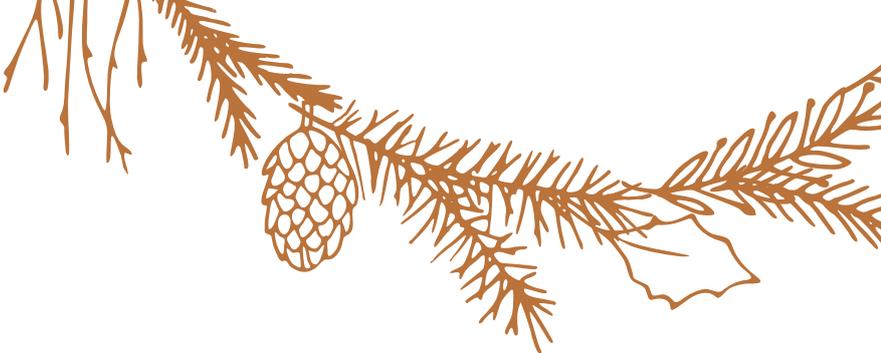
Tronco de Natal
Bolo de especiarias
Pudim de ovos
Aletria
Mousse de manga
Salada de frutas
Rutas inteiras

BEBIDAS

Água mineral, Refrigerantes,
Vinho Branco e Tinto seleção Tivoli.
Café, Chá e Seleção de Infusões

€ 60 por pessoa





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 e bacon, couve roxa marinada,
salada Waldorf, salada Niçoise
Salada de bacalhau com grão de bico, salada Cesar
Pasteis de bacalhau, chamuças de legumes, rissol de camarão
Prato de queijos nacionais e internacionais
Prato de charcutarias
Molho cocktail, vinagrete da casa, molho de iogurte,
vinagrete de laranja, 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

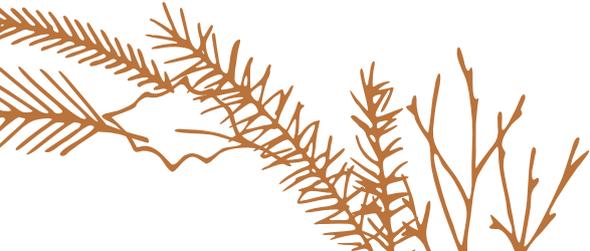
MESA DE SOBREMESAS DE NATAL

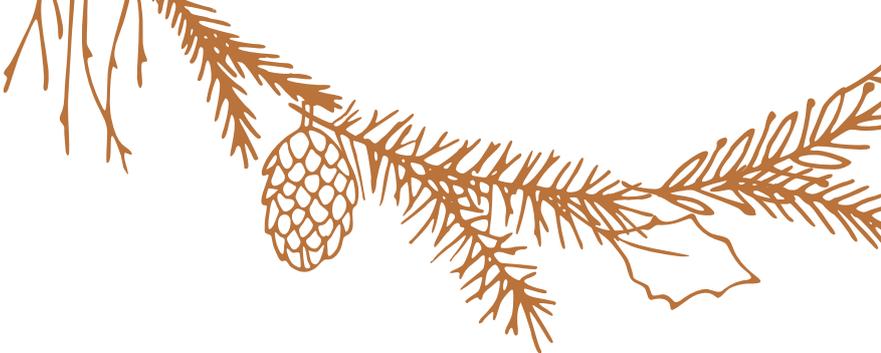
Tronco de Natal | Bolo de especiarias | Pudim de ovos
Aletria | Mousse de manga | Salada de frutas | Rutas inteiras

BEBIDAS

Água mineral, Refrigerantes,
Vinho Branco e Tinto seleção Tivoli.
Café, Chá e Seleção de Infusões

€ 55 por pessoa





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 Cesar 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
pasteis 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, molho de iogurte, vinagrete de laranja,
grissinis, azeitonas marinadas, croutons

BUFFET QUENTE

Garoupa á 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 l legumes salteados,
penne com tomate seco e parmesão

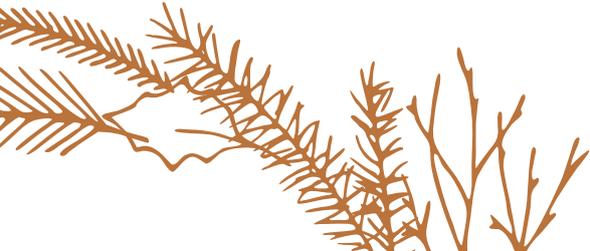
MESA DE SOBREMESAS DE NATAL

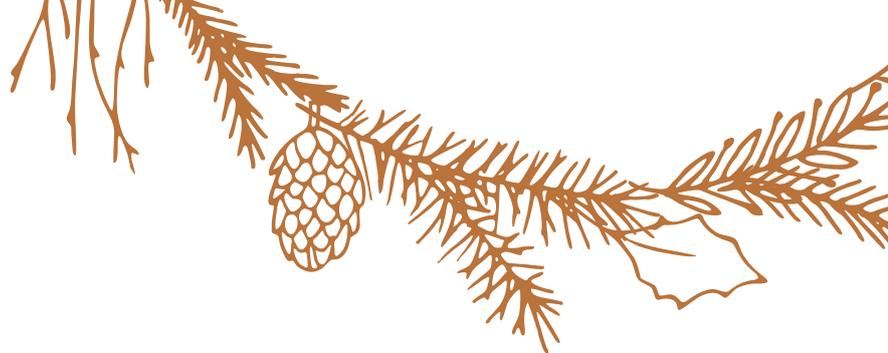
Banoffee | Arroz doce | Bolo de chocolate e nozes
Farófiás | Sonhos | Tarte de amêndoas | Tronco de Natal
Bolo rei | Salada de frutas | Frutas inteiras

BEBIDAS

Água mineral, Refrigerantes,
Vinho Branco e Tinto seleção Tivoli.
Café, Chá e Seleção de Infusões

€ 70 por pessoa





O P E N B A R

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
€ 20

Preço por pessoa por hora adicional
€ 15

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.

