



NATAL
CORPORATE
2022 / 23

SET MENUS
&
BUFFET MENUS

TIVOLI
CARVOEIRO
ALGARVE RESORT

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

Porto de Honra de cortesia para reservas efetuadas até 31 de outubro de 2022

Oferta de sala exclusiva para grupos superiores a 30 pessoas

*Benefícios sujeitos às condições do hotel



COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

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



€7

Espumante

Espumante e cocktails de espumante – Kir Royal,
Bellini

Sumo de Laranja natural

Água mineral

Dry Snacks

€7.50

Clássico

Vinhos Branco e Tinto seleção Tivoli

Espumante

Cerveja nacional

Sumo de laranja natural

Água mineral

Dry Snacks



€9.50

CANAPÉS

30 Minutos de serviço

Escolha de 3 canapés €5.50

Escolha de 6 canapés €9

Canapés Frios



- Salmão fumado, picle de Pepino e Caviar
- Tataki de Atum e Maracujá
- Rosbife e Espargos verdes
- Lollipop de Tomate seco e Rúcula
- Pérolas de Mozzarella e Manjerição
- 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



M E N U S J A N T A R

M E N U S E R V I D O I

€45 por pessoa

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 e frutas inteiras

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



MENUS JANTAR

MENU SERVIDO II

€55 por pessoa

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 e frutas inteiras

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



B U F F E T M E N U S

B U F F E T I

€49 por pessoa

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 abobora 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 e frutas inteiras

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



BUFFET MENUS

BUFFET II

€60 por pessoa

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 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 frutas

e frutas inteiras.

Água mineral, Refrigerantes,

Vinho Branco e Tinto seleção Tivoli.

Café, Chá e Seleção de Infusões.



B A R

B A R A B E R T O

Preço por pessoa por hora €18

Preço por pessoa por hora adicional €14



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





Todos os preços incluem IVA à taxa em vigor.

Este estabelecimento possui livro de reclamações.

A Minor Hotels respeita a sua privacidade. Para obter mais informação sobre como tratamos os seus dados pessoais, por favor consulte a nossa Política de Privacidade disponível em www.tivolihotels.com . Obrigada pela confiança.