



NATAL  
CORPORATE  
2022 / 23

SET MENUS  
&  
BUFFET MENUS

TIVOLI

AVENIDA LIBERDADE  
LISBOA HOTEL



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®

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





## M E N U I

44€ por pessoa

### Entrada

Cappuccino de aipo, palha de alho francês

Ou

Creme de abóbora assada aromatizada  
com aniz, medalhão de frango marinado  
e amêndoa torrada

### Prato Principal

Supremo de frango marinado,  
fricassé de cogumelos

Ou

Tranche de salmão corada,  
eocrassé de batata e cebolinho



### Sobremesa

Sericaia, leite creme e sorvete de limão

Ou

Tronco de Natal – Mousse de chocolate  
belga com cremoso de caramelo,  
crocante de Ferrero Rocher e sorvete  
de Framboesa

## M E N U II

49€ por pessoa

### Entrada

Aveludado de galinha, pérolas de  
legumes glaceados e avelã torrada

Ou

Carpaccio de salmão, suas ovas,  
esparguete de pepino

### Prato Principal

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

Ou

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

### Sobremesa

Biscuit de especiarias, mousse  
de baunilha e recheio de praliné

Ou

Mesa de Natal – Aletria,  
cremoso de canela, coscorão  
e gelado de canela





## M E N U   I I I

59€ por pessoa

### Entrada

Crème de ostras

Ou

Folhado de queijo chèvre, pera em vinho do Porto, micro greens

### Prato Principal

Bacalhau confitado, brandade do mesmo, pak Choi salteada

Ou

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

### Sobremesa

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

Ou

Desconstrução de Azevia – Cremoso de grão, crocante de azevia e biscoit de erva-doce

## M E N U   I V

73€ por pessoa

### Entrada

Bisque de lavagante, vieiras coradas e salicórnia

Ou

Terrina de foie-gras e pistachio, mil folhas de figos

### Prato Principal

Goujonettes de peixe galo douradas, risoto de camarão e espargos verdes

Ou

Medalhão de novilho, gratin de legumes, molho vinho tinto

### Sobremesa

Toucinho-do-céu com Marmelada de laranja

Ou

Sericaia com cremoso de canela e compota de ameixa d'Elvas



# BUFFET DE NATAL I

44€ por pessoa

## ENTRADAS E SALADAS FRIAS

Saladas simples: Alfaces variadas , tomate, cenoura e pepino

Molhos: vinagrete, maionese e cocktail

Salada de bacalhau assado e trilogia de pimentos

Salada de aipo com maçã e frutos secos

Salada Grega

Quiche lorraine

Croquete de novilho com aioli de orégãos



## Quentes

Creme 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

Bolo-rei

# BUFFET DE NATAL II

48€ por pessoa

## ENTRADAS E SALADAS FRIAS

Saladas simples: Alfaces variadas, tomate, cenoura, pepino,  
milho com pimentos, beterraba  
Molhos: vinagrete, maionese, cocktail e iogurte  
Salada de tomate, queijo fresco, azeitona e pesto de manjeriça  
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  
Toucinho-do-céu  
Bolo-rei  
Pudim Abade de Priscos  
Leite creme  
Mousse de chocolate

# BUFFET DE NATAL III

65€ por pessoa

## ENTRADAS E SALADAS FRIAS

Saladas simples: Alface variadas, tomate, cenoura, pepino,  
milho com pimentos, beterraba

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

Triangulo de bacalhau com natas

Quiche camarão e alho francês

Seleção de queijos nacionais e internacionais,  
Cesto de pães variados e compotas



## Quentes

Sopa de peixe

Tranche de garoupa com sucos  
de caldeirada

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

Sonhos

Tronco de Natal

Toucinho-do-céu

Bolo-rei

Pudim Abade de Priscos

Torta de laranja

Mousse de chocolate





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](http://www.tivolihotels.com) . Obrigada pela confiança.