



NATAL
CORPORATE
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 15 de novembro de 2021

Oferta de sala exclusiva para grupos superiores a 30 pessoas

Flexibilidade de cancelamento de 50% dos participantes até 15 dias antes do evento

*Benefícios sujeitos às condições do hotel



C O C K T A I L D E B O A S - V I N D A S

30 Minutos de serviço

P O R T O

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
€6

E S P U M A N T E

Espumante e cocktails de espumante – Kir Royal, Bellini
Sumo de Laranja natural
Água mineral
Dry Snacks
€6.50

C L Á S S I C O

Vinhos Branco e Tinto seleção Tivoli
Espumante
Cerveja nacional
Sumo de laranja natural
Água mineral
Dry Snacks
€8.50



CANAPÉS

30 Minutos de serviço

Escolha de 3 canapés €5

Escolha de 6 canapés €8

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



M E N U S

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

Creme de castanhas e boletos
Bacalhau meio sal, grelos salteados e batata cocote
Ou
Lombinho de porco com migas e molho de mel

M E S A D E S O B R E M E S A S D E N A T A L

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

€39

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

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

M E S A D E S O B R E M E S A S D E N A T A L

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

€50



B U F F E T I

B U F F E T F R I O

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

B U F F E T Q U E N T E

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

Sobremesas

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.

€45



B U F F E T I I

B U F F E T F R I O

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

B U F F E T Q U E N T E

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

S O B R E M E S A S

Banoffee, arroz doce, bolo de chocolate e nozes, farófiás, 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.

€55



B A R A B E R T O

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 €16

PREÇO POR PESSOA POR HORA ADICIONAL €12

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

