



NATAL
CORPORATE
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 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



M E N U I

E N T R A D A

Cappuccino de aipo, palha de alho francês

Ou

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

P R A T O P R I N C I P A L

Supremo de frango marinado, fricassé de cogumelos

Ou

Tranche de salmão corada, ecrassé de batata e cebolinho

S O B R E M E S A

Mil folhas de Bolo-rei

Ou

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

€39.50 Por pessoa



M E N U I I

E N T R A D A

Aveludado de galinha, pérolas de legumes
glaceados e avelã torrada

Ou

Carpaccio de salmão gravlax, suas ovas, gel de pepino

P R A T O P R I N C I P A L

Tornedó de robalo, polenta cremosa
de legumes mediterrânicos, molho de açafraão

Ou

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

S O B R E M E S A

Bolo cremoso de Abobora com crocante de pinhão
e especiarias de natal

Ou

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

€46 Por pessoa



M E N U I I I

E N T R A D A

Creme de ostras

Ou

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

P R A T O P R I N C I P A L

Bacalhau confitado, brandade do mesmo,
pak choi salteada

Ou

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

S O B R E M E S A

Torta de Azeitão tostada com gelado de amêndoa
e salada de frutos silvestres

Ou

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

€56 Por pessoa



M E N U I V

E N T R A D A

Bisque de lavagante, vieiras coradas e salicórnia

Ou

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

P R A T O P R I N C I P A L

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

Ou

Medalhão de novilho, gratin de legumes, molho vinho tinto

S O B R E M E S A

Toucinho-do-céu com Marmelada de laranja

Ou

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

€67 Por pessoa



B U F F E T I

E N T R A D A S E S A L A D A S F R I A S

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

Q U E N T E S

Creme de legumes assados
Bacalhau cremoso com espinafres
Arroz de pato

S O B R E M E S A S

Salada de fruta (Laranja, kiwi, melão)
Torta de laranja
Tronco de Natal
Leite-creme
Mousse de chocolate
Bolo-rei

€41 Por pessoa



B U F F E T I I

E N T R A D A S E S A L A D A S F R I A S

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 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

Q U E N T E S

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

S O B R E M E S A S

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

€44 Por pessoa



BUFFET III

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

Q U E N T E S

Sopa de peixe

Tranche de corvina com sucos de caldeirada

Peito de pintada corada, gratin de legumes e feijão salteado

Linguini salteado com camarão, molho de mariscos

S O B R E M E S A S

Seleccção 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

€59,50 Por pessoa

