



NATAL
CORPORATE
MENUS

TIVOLI
MARINA PORTIMÃO
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



M E N U
“ S A N T A C L A U S I S C O M I N G ”

Creme de Ervilhas com Presunto Crocante

ou

Aveludado de Cogumelos Selvagens

Naco de Bacalhau sobre Migas de Broa

ou

Peru Recheado com Castanhas, Molho de Maça e Arroz Thay

Brownie de Chocolate com Gelado de Nata

ou

Tarte de Amêndoa do Algarve

No caso de opção de 2 pratos principais acresce €8

Bebidas Incluídas:

Vinho Branco/Tinto Seleção Tivoli

Refrigerantes,

Cerveja,

Água Mineral

Café ou Chá

€32



M E N U
“ S A N T A ’ S F A V O U R I T E ”

Ceviche do Mercado com molho ponzu
ou

Creme de Abóbora assada com pinhõe

Corvina à Algarvia com molho de cataplana
ou

Naco de Vitela Recheado com Alheira e Molho Moscatel e Legumes Salteados

Morgado da Guia

ou

Crumble de Maça com Gelado de Baunilha

No caso de opção de 2 pratos principais acresce €8

Bebidas Incluídas:

Vinho Branco/Tinto Seleção Tivoli

Refrigerantes,

Cerveja,

Água Mineral

Café ou Chá

€34



M E N U “ C H R I S T M A S F L A V O U R ”

Salmão Fumado com Ervas Aromáticas

ou

Creme de Marisco com Croutons

Polvo à Lagareiro com Batata Doce

ou

Cabrito Assado à Padeiro

Trilogia Algarvia – Laranja, Alfarroba e Amêndoa

ou

Crème Brûlée de Manjeriço

No caso de opção de 2 pratos principais acresce €8

Bebidas Incluídas:

Vinho Branco/Tinto Seleção Tivoli

Refrigerantes,

Cerveja,

Água Mineral

Café ou Chá

€38



OPÇÕES VEGETARIANAS

ENTRADAS

Legumes Grelhados
Bife Seitan com Cogumelos
Vol au Vent de Legumes

PRATO PRINCIPAL

Risotto de Cogumelos e Espargos Verdes
Hambúrguer Vegetariano com Napolitana
Lasanha de Legumes

ADD - ONS

Welcome drink basic (30 minutos) – €5

Espumante Bruto
Sumo de Laranja Natural
Água Mineral

Welcome drink Premium (30 minutos) – €7,5

Vinho Branco/Tinto
Porto Branco
Sumo de Laranja Natural
Água Mineral
Gin
Martini
Cerveja



B U F F E T M I R R A

B U F F E T

Aveludado de Espargos
Naco de Vitela Recheado com Alheira e Molho de Moscatel
Bacalhau Espiritual
Batata com Especiarias
Esparguete à Carbonara
Arroz de Sultanas
Legumes da Época

B U F F E T D E S A L A D A S S I M P L E S

B U F F E T D E S A L A D A S C O M P O S T A S

Atum com Feijão-frade
Salada de Ovas
Salada de Seitan
Salada César de Frango
Cenoura Algarvia
Salada de Delícias do Mar
Pastéis de Bacalhau

S O B R E M E S A S

Tronco de Natal

Bolo-rei

Arroz Doce

Mousse de Chocolate

Dom Rodrigo

Cheesecake de Morango

Rabanadas

Broinhas de Erva-doce

Maças Assadas

Pêras Bêbedas

Sonhos de Abóbora

Espelho de Frutas

Bebidas Incluídas:

Vinho Branco

Tinto Seleção Tivoli

Refrigerantes,

Cerveja,

Água Mineral

Café ou Chá

Iva incluído à taxa em vigor

€30



BUFFET OURO

BUFFET

Sopa Rica do Mar
Cabrito Assado à Padeiro
Roti de Peru Recheado com Castanhas
Corvina à Portuguesa
Arroz de Tamboril
Farfalle com Fiambre e Natas
Xerém
Arroz de Frutos Secos
Legumes da Época
Batata Sauté

BUFFET DE SALADAS SIMPLES

BUFFET DE SALADAS COMPOSTAS

Atum com Feijão-frade
Bacalhau com Grão-de-bico
Cenoura Algarvia
Salada de Polvo
Salada de Frango com Frutos Tropicais
Couscous de Legumes
Wraps de Salmão
Wraps de Legumes
Pastéis de Bacalhau
Chamuças

S O B R E M E S A S

Tábua de Queijos Nacionais

Tronco de Natal

Bolo-rei

Arroz Doce

Mousse de Chocolate

Dom Rodrigo

Cheesecake de Morango

Sonhos de Abóbora

Lampreia de Ovos

Rabanadas /Broinhas de Erva-doce

Maças Assadas /Pêras Bêbedas

Espelho de Frutas

Bebidas Incluídas:

Vinho Branco/Tinto Seleção Tivoli

Refrigerantes,

Cerveja,

Água Mineral

Café ou Chá

Iva incluído à taxa em vigor

