



NATAL
CORPORATE
MENUS

TIVOLI
ORIENTE
LISBOA HOTEL



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



CRIE O SEU MENU

MENU DE TRÊS PRATOS

Uma entrada,
Um prato principal,
Uma sobremesa

€35 Por pessoa
(Bebidas não incluídas)

MENU DE QUATRO PRATOS

Uma entrada,
Dois pratos principais,
Uma sobremesa

€45 Por pessoa
(Bebidas não incluídas)

E N T R A D A

Creme de couve-flor assada, azeite de trufa negra

Aveludado de bacalhau, tomate confitado e poejo

Veloute de aipo, crocante de sésamo tostado, clorofila de salsa

Sopa de camarão, tougarachi, sour cream

Creme de castanha, pato confit, redução de uva moscatel

P R A T O S P R I N C I P A I S D E P E I X E

Robalo, crosta de camarão,
molho de azeitona preta e cerefólio

Bacalhau confitado, couve portuguesa,
mini legumes e ovo poche

Asa de raia, xerém de ovas e coentros,
ameijoa e legumes assados

Açorda de corvina, hortelã da ribeira,
salicórnia e gema de ovo

Pampo, miga de couve galega,
frutossecos e broa de milho

PRATOS PRINCIPAIS DE CARNE

Peito de peru recheado com tâmaras,
puré de batata e couve roxa estufada

Lombo de porco marinado à alentejana,
gratin de legumes, molho de alecrim

Supremo de frango recheado com figo
e nozes, musseline de batata vitelote,
espargos e molho de uva moscatel

Pato confitado em caneloni, cogumelos
salteados e molho de citrinos

Mil folhas de coelho, puré de couve flor
torrada e legumes glaceados

SOBREMESAS

Pudim abade de prisco, compota de citrinos

Torta de chocolate, kirch e ginja

Leite creme aromatizado com cardamomo, crocante de bolo rei

Tarte de requeijão, abóbora e laranja

Folhado caramelizado de maçã, noz e canela



B U F F E T D E N A T A L

Saladas simples
Saladas compostas
Uma sopa
Um carne ou peixe
Uma pasta
Sobremesas

€29.50 Por pessoa
(Bebidas não incluídas)

S A L A D A S

Seleção de saladas simples: Alface, tomate, cenoura, milho
Variedade de molhos: Vinagrete, iogurte, cocktail e caril

Salada de tomate, queijo mozzarella e manjeriço
Salada de feijão verde, cebola roxa e atum
Salada de couve coração, cenoura, passas e maionese de citrinos
Salada de boulgur, pepino, tomate.
Salsa e hortelã

Q U E N T E S

Creme de tomate, ovo, coentros e azeite virgem
Brandade de bacalhau gratinada com queijo parmesão
ou
Peito de peru assado no forno, molho de tomilho limão
Linguini salteada, camarão e creme de coentros

S O B R E M E S A S

Farófias com Creme Inglês
Arroz doce
Bolo rei
Sonhos com calda de Vinho do Porto
Rabanadas
Tronco de natal
Salada de frutas



B U F F E T O R I E N T E

Saladas simples
Saladas compostas
Uma sopa
Um prato principal de carne ou peixe
Uma pasta
Sobremesas

€25 Por pessoa
(Bebidas não incluídas)

S A L A D A S

Seleção de saladas simples: Alface, rúcula, tomate, cenoura, milho
Variedade de molhos: Vinagrete, iogurte, cocktail e caril

Salada de grão com bacalhau, alho e coentros
Salada de frango, milho, aipo e maçã granny smith
Salada de tomate, pimentos assados, azeitona preta e queijo feta
Salada de legumes grelhados, orégãos e parmesão
Salada de salmão marinado, batata e funcho

Q U E N T E S

Creme leve de grão e coentros
Strudel de bacalhau com legumes e camarão
Peito de peru recheado com ameixas, molho de Porto
Canneloni de requeijão e abóbora, pesto e nozes

S O B R E M E S A S

Farólias com Creme Inglês
Aletria
Leite creme
Bolo Rei
Sonhos com calda de Vinho do Porto
Rabanadas
Tronco de Natal
Salada de frutas



BUFFET ÁRABE

Saladas simples
Saladas compostas
Uma sopa
Um prato principal de carne ou peixe
Uma pasta
Sobremesas

€40 Por pessoa
(Bebidas não incluídas)

SALADAS

Seleção de saladas simples: alface, tomate, cenoura, milho
Variedade de molhos: vinagrete, iogurte, cocktail e caril

Salada de polvo, pimentos e cebola

Salada de cevada, pêra grelhada, queijo
de cabra e vinagrete de citrinos

Salada de feijão manteiga, lula, sate e malagueta fresca

Ratatouille de legumes com coentros e fiambre de peru fumado

Salada de pato com caril, amendoim e passas

Salmão marinado com limão e alcaparras

Quiche de legumes assados e pesto

Q U E N T E S

Creme de espargos, azeite de trufa
Bacalhau assado, azeite, alho e coentros
Lombinho de porco, castanha, bacon e cebolinhas
Linguini salteada, salmão fumado, funcho e sour cream

S O B R E M E S A S

Farófias com Creme Inglês
Arroz doce
Bolo Rei
Sonhos com calda de Vinho do Porto
Rabanadas
Encharcada
Toucinho do céu
Tronco de Natal
Salada de frutas

S U P L E M E N T O D E B E B I D A S

S E L E Ç Ã O T I V O L I

Vinhos branco e tinto seleção Tivoli
Refrigerantes, cerveja nacional, água
Café ou chá

€10 Por pessoa

S E L E Ç Ã O I

Vinhos branco e tinto seleção
Tons do Duorum
Refrigerantes, cerveja nacional, água
Café ou chá

€13 Por pessoa

S E L E Ç Ã O I I

Vinhos branco Quinta do Carmo e tinto Maria Izabel
Refrigerantes, cerveja nacional, água
Café ou chá

€16 Por pessoa

